



Curso RECORRIDO POR EL PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO

El patrimonio cultural, por definición, está integrado por un conjunto determinado de bienes tangibles, intangibles y naturales que forman parte de prácticas sociales, a los que se les atribuyen valores a ser transmitidos, y luego resignificados, de una época a otra, o de una generación a las siguientes. A él están fuertemente vinculados dos conceptos: la nacionalidad como expresión social, y la tradición, como forma de transmitir y conservar generacionalmente doctrinas, ritos, costumbres y otros comportamientos humanos.

Parte de este patrimonio es el culinario, pues la forma de alimentarse, de preparar los alimentos, incluyendo el uso de ingredientes, utensilios y métodos de preparación, así como las tradiciones vinculadas a este acto, dan identidad a una sociedad. Incluso, en algunos países es tan fuerte su impacto social y cultural, que la gastronomía se integra como parte de sus atractivos turísticos.



Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Curso RECORRIDO POR EL PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO

Inicio:

8 de noviembre, 2021

Horario:

Lunes y miércoles de 19:00 a 21:30 hrs.

Duración:

20 hrs. a cursarse en 8 sesiones

Modalidad:

Virtual
Sesiones en vivo

Sede:

Campus Virtual

Requisitos de ingreso:

- Llenar la solicitud de admisión (<https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online>)
- Enviar de manera electrónica tu documentación
- Hacer el pago de inscripción

Requerimientos para cursar el programa en línea:

- Contar con equipo de cómputo
- Conexión a internet de buena velocidad
- Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office
- Cuenta personal de correo electrónico

**Curso sin validez oficial. Se extenderá una constancia de estudios con valor curricular. Programa sujeto a cambios sin previo aviso.*

Objetivo general:

Identificar el valor cultural de viajar y hacer un recorrido que permita reconocer la riqueza gastronómica, así como de las tradiciones y costumbres más representativas de diferentes estados de la República Mexicana.

Dirigido a:

Personas interesadas en conocer más sobre gastronomía mexicana, a partir de la riqueza cultural de su patrimonio culinario, a través de un recorrido que permita un acercamiento a la diversidad de tradiciones, usos y costumbres, así como platillos que dan identidad a las diferentes comunidades y zonas de México.

Contenido del curso:

- ¿Qué es el patrimonio culinario?
- Principales zonas gastronómicas en México y su contexto histórico
- Comida típica regional y sus platillos más representativos
- La comida como experiencia de viaje.
- Fiestas relacionadas a la tradición gastronómica.

Tutor:

María Eugenia del Cueto Galán

- Es egresada de la Licenciatura en Hotelería y cuenta con una Maestría en Competencias Educativas.
- Formada como guía de turismo gastronómico por la Escuela de Gastronomía Mexicana y como sommelier de té, por la Escuela Argentina de Té.
- Tiene 19 años de experiencia en la industria de la hospitalidad, especializándose en el área de alimentos y bebidas. Ha creado cursos de capacitación para la Asociación de Hoteles de la Ciudad de México y para la CANIRAC.
- Consultora de restaurantes en el área de servicio y especializada en el diseño y actualización de carta menús, así como en la creación de nuevos productos para estos negocios.