

talleres  
CULINARIOS  
HISTORIAS, AROMAS Y SABORES

# CHILES EN NOGADA

## TRADICIONES Y LEYENDAS

*Uno de los platillos icónicos de la gastronomía mexicana es el chile en nogada.*

Esta receta, de origen poblano, se considera un símbolo nacional y aunque surge de una leyenda, representa la integración de elementos culturales e históricos plasmados en el desarrollo de una receta que utiliza ingredientes de temporada y técnicas culinarias de la época.

Duración: 1 sesión de 2 hrs.	Acceso: On demand
Sede: Campus virtual	Horario: Flexible
Modalidad: En línea	Inversión del taller: \$550.00 M.N.*

### Requisitos:

- 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

### Proceso de inscripción:

- Llenar la solicitud de admisión  
<https://www.cessa.edu.mx/registro-talleres-culinarios>
- Enviar tu documentación
- Realizar el pago de inscripción

\*El precio incluye IVA y está expresado en pesos mexicanos  
Programa y precio sujeto a cambios sin previo aviso

### Dirigido a:

Toda persona interesada en conocer la historia, tradiciones y leyendas que giran alrededor de un platillo típico de las fiestas de la Independencia de México, así como la elaboración de nuestra receta de chile en nogada.

### Objetivo general:

Reconocer las principales características históricas, culturales y gastronómicas del chile en nogada, su preparación y relevancia culinaria en México.

### Instructores:

#### MTRA. AMALIA SÁNCHEZ

- Doctorante en Antropología, así como de Historia y Literatura.
- Será nuestra guía para descubrir los aspectos históricos de este platillo así como de su importancia en nuestra gastronomía.

#### CHEF GINA TORRES

- Cuenta con una carrera universitaria en Administración de Restaurantes y una especialidad en Cultura y Gastronomía Mexicana.
- De la mano de la Chef aprenderemos a preparar este platillo.

***Aprende a preparar la interpretación de la receta del chile en nogada al estilo CESSA***