

talleres  
CULINARIOS  
HISTORIAS, AROMAS Y SABORES

# PANES DE MUERTO

TRADICIONES Y LEYENDAS

*Platillo por excelencia referente a la tradición mexicana.*

Conoce la receta tradicional y las variaciones que puedes trabajar; además de todo su contexto histórico y lo que representa.

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, usos y costumbres que caracterizan la celebración del Día de Muertos en México, incluyendo uno de sus platillos más icónicos, el pan de muerto.

## Objetivo general:

Reconocer las principales características históricas, culturales y gastronómicas de los panes de muerto y su vinculación con una de las celebraciones más simbólica y significativa en México.

## Instructores:

### MTRA. MARÍA EUGENIA DEL CUETO

- Licenciada en Hotelería con una Maestría en Competencias Educativas y con estudios como Guía de Turismo Gastronómico.
- Con sus 18 años de experiencia en la industria de la hospitalidad será quien nos llevará a hacer un recorrido por las fiestas y tradiciones de día de muertos.

### CHEF OSCAR VIDAL

- Chef panadero con amplia experiencia docente.
- Sus casi 30 años de experiencia en repostería y panadería lo ha convertido en el instructor ideal para mostrarnos las diferentes técnicas de elaboración de los panes de este taller.