

talleres  
CULINARIOS  
HISTORIAS, AROMAS Y SABORES

# TRADICIÓN NAVIDEÑA

Las celebraciones decembrinas están arraigadas a una de las tradiciones más significativas del mundo, la Navidad. Esta palabra viene del latín "nativitas" o "nacimiento", y es el símbolo de uno de los principales festejos del cristianismo que marca el nacimiento de Jesús de Nazareth.

En el caso de México, esta celebración se integró a nuestra cultura con la llegada de los españoles aunque es una realidad que las tradiciones cristianas, que llegaron con la conquista, se fusionaron con las costumbres indígenas dando como resultado los nacimientos, las pastorelas y posadas que hoy son características de estas fiestas navideñas.

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 distinguen a la tradicional época navideña en México, incluidos algunos de los platillos emblemáticos de esta celebración.

## Objetivo general:

Reconocer las principales características históricas, culturales y gastronómicas de esta fecha significativa para el mundo, con un enfoque local a México.

## Temas del taller:

- Panorama histórico y cultural de la celebración de la Navidad en México: usos, costumbres y principales rituales celebrados en México
- Principales ingredientes, métodos de preparación y platillos navideños con los que celebramos México
- Recetas clásicas navideñas:
  - Bacalao a la vizcaína
  - Romeritos con tortitas de camarón
  - Pierna ahumada glaseada
  - Tronco navideño

## Instructores:

### MTRA. AMALIA SÁNCHEZ

- Doctorante en Antropología, así como de Historia y Literatura.
- Será nuestra guía para descubrir los aspectos históricos y culturales de estas celebraciones.

### 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 estas tradicionales recetas navideñas.