

talleres  
CULINARIOS  
HISTORIAS, AROMAS Y SABORES

# PANES DE REYES

## SABORES Y COSTUMBRES DE MÉXICO

*La celebración del Día de Reyes tiene su origen en el cristianismo, siendo una de las fiestas que aunque tienen un origen religioso ha estado vinculada con ciertos ritos paganos.*

Varios países y culturas han adaptado esta tradición que está vinculada con "partir la rosca", surgiendo así diversas versiones de la misma.

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 dieron origen a las rosca de reyes en diversos países y culturas y cómo se distinguen cada una de ellas.

### Objetivo general:

Reconocer las principales características históricas y culturales de la celebración del Día de Reyes y cómo surgieron propuestas gastronómicas de rosca que se preparan en esta fecha.

### Temas del taller:

- Panorama histórico y cultural de la celebración de la Navidad en México: usos, costumbres y principales rituales celebrados en México.
- Panorama histórico, cultural y gastronómico de la celebración del Día de Reyes que contemplan diversos usos, costumbres y principales rituales.
- Recetas:
  - Gallete de rois – Francia
  - King cake de Nueva Orleans – Estados Unidos
  - Rosca tradicional mexicana

### Instructores:

#### MTRA. AMALIA SÁNCHEZ

- Doctorante en Antropología, así como de Historia y Literatura. Cursó una Maestría en Historia e Etnohistoria, después de estudiar la Licenciatura en Historia.
- Será nuestra guía para descubrir los aspectos históricos y culturales que caracterizan esta tradición del Día de Reyes.

#### 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.