

talleres
CULINARIOS
HISTORIAS, AROMAS Y SABORES

TAMALES

LA FIESTA DE LA CANDELARIA

La palabra tamal proviene del náhuatl tamalli que quiere decir "envuelto". De hecho, Fray Bernardino de Sahagún en su obra Historia General de las cosas de Nueva España documentó que probablemente los mexicas fueron quienes llevaron los tamales a otras partes del continente.

Hoy en día, este platillo se ha extendido por todo el territorio mexicano y encontramos una amplia variedad de formas, estilos y preparaciones, los cuales están vinculados con nuestra vida diaria y también a algunas fiestas tradicionales, principalmente el Día de la Candelaria.

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 aquella persona interesada en conocer la historia, tradición, costumbres, y elaboración de los tamales de algunas partes del territorio nacional y su vinculación a la fiesta de la Candelaria.

Objetivo general:

Reconocer las principales características históricas, culturales y gastronómicas de una fecha significativa para los mexicanos como es el Día de la Candelaria.

Temas del taller:

- Panorama histórico, cultural y gastronómico de la celebración del Día de Reyes que contemplan diversos usos, costumbres y principales rituales.
- Recetas:
 - Uchepos
 - Tamales de hongos en hoja de maíz
 - Tamales costeños en hoja de plátano

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 la Fiesta de la Candelaria.

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 algunos estilos de tamales tradicionales de nuestro país.