



**DIPLOMADO EN
GASTRONOMÍA
DE ACTOS
FESTIVOS Y
RITUALES EN EL
MUNDO**

Octubre 2021
180 horas



¿Por qué tomar el diplomado?

1. De acuerdo a la **UNESCO**, las tradiciones culinarias constituyen costumbres emblemáticas de culturas y poblaciones.
2. Su **práctica por medio de su estudio** y réplica aseguran su continuidad en el paso del tiempo.
3. Se identificarán las **características culinarias** de importantes fiestas tradicionales alrededor del mundo.
4. Se elaborarán y cocinarán los **platos principales de sus festividades**.
5. Se estudiarán sus **modelos tradicionales** de vestimenta, artesanías y decoraciones.

Fechas del programa:

18 de octubre del 2021 al 19 de abril del 2022

Horario: lunes y martes de 16:00 a 21:00 horas

Puedes consultar el calendario de clases: [**CLICK AQUÍ**](#)

Promociones:

- a. 20% de descuento para **alumnos y XUNLAS**.
- b. 15% de descuento para personas que anteriormente han tomado un diplomado con nosotros.
- c. 10% de descuento para padres de alumnos y XUNLAS.
- d. Descuento por pronto pago, aplicado únicamente en la inscripción.
- e. 10% de descuento aplicado para dos personas al momento de inscribirse juntas.

Conoce a los Ponentes



Chef Rodrigo Guadarrama Loza

Es licenciado en Gastronomía por la Escuela Culinaria Internacional, con especialidad en Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas, Cocina Mexicana y Repostería Internacional. Se ha formado a través de colaboraciones en diferentes restaurantes, empresas y hoteles en México y el extranjero. Delegado del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana en Michoacán, ha colaborado en diferentes festivales de índole culinaria, turística y cultural, con experiencia también en el ramo de Banquetes y Catering. Actualmente, es co-responsable de la cocina de "Fonda Gela" en Valle de Bravo, México, dirige "Tzirita: Consultoría Gastronómica" y colabora en el Departamento de Vinculación y Eventos del Colegio Culinario de Morelia.



Chef Ana Laura Gutiérrez Suárez

Es licenciada en Gastronomía por la Universidad Latina de América. Cuenta con estudios como los diplomados en Gestión Cultural y Organización de Eventos, así como los cursos de Administración de Almacenes e Inventarios y de Control de Costos en Alimentos y Bebidas en Restaurantes. Sus proyectos de manera independiente la han llevado al diseño de menús, estandarización y costeo de recetas, capacitación a personal y optimización de procesos en cocina para el restaurante Xantino (Los Reyes, Michoacán), Zapata (St. Catherine's, Ontario), Banquetes Expresiones Gourmet (Morelia, Michoacán) y Centro Turístico Puentecillas (Los Azufres, Michoacán), así como el restaurante "Caponata, horno italiano" del cual fue copropietaria. Actualmente, se desempeña como Comprador SR/Planner JR, en la implementación de control de inventarios, estandarización de recetas, optimización de menú Kosher, compra de insumos, supervisión y logística de eventos para la comunidad judía ortodoxa, en Kosher Atelier by Yeshivá Kéter Torá en la Ciudad de México.



Chef Denise Castillo Fernández

Es licenciada en Artes Culinarias y cuenta con un máster en Diseño Gráfico y Multimedia en Málaga, España. Como Chef, se encargó de la coordinación de la división de Catering del Colegio Culinario de Morelia, en donde tuvo oportunidad de servir banquetes en los Festivales Internacionales de Cine y de Música, así como de coordinar la Cocina Central del Festival de Gastronomía y Vino, Morelia en Boca. Ha escrito varios artículos para periódicos locales, participado en programas de televisión y ponencias sobre temas gastronómicos en colaboración con el Gobierno del Estado de Michoacán y la Universidad Autónoma de San Luis Potosí. Actualmente, es directora de la licenciatura en Gastronomía en la Universidad Latina de América.



Maestra Cocinera Tradicional, María Dimas

Se ha dedicado a la cocina tradicional, siendo maestra en su campo. Sus guisos son testimonio de los elementos que aún prevalecen en el ecosistema de la región como la col de árbol, pescados y charales, maíz rojo, etc. En el 2007 se unió al proyecto "Ruta Don Vasco" como cocinera tradicional, impulsado por la Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán, en el que se le nombró "maestra cocinera". Es amante de las tradiciones y costumbres, mujer culta y de profundas raíces religiosas. Su casa, ubicada en Santa Fe, también alberga el Hostal Echeri. En el 2009 participó y ganó el primer lugar en el "Encuentro de Cocineras Tradicionales", obteniendo más adelante premios y menciones especiales en las diferentes ediciones de este evento. Ha representado a Michoacán en diversos festivales y congresos gastronómicos, además de realizar distintas colaboraciones con varios restaurantes tanto nacionales como internacionales.

Beneficios:

Cierre de inscripciones: **16 de octubre**

Costo de inscripción **\$2,600.00**

- Paga **antes del 20 de agosto** y recibe **50%** en tu inscripción.

- Paga **antes del 18 de septiembre** y recibe **25%** en tu inscripción.

Pago del Diplomado en **7 exhibiciones.**

- Al acreditar el programa, **se entregará un diploma con valor curricular y registro** ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

Contenido Modular

MÓDULO 1. Prácticas y Manifestaciones Culturales en las Festividades y Rituales Alrededor del Mundo

MÓDULO 2. Gastronomía de Actos Festivos y Rituales en América

- 2.1 Las fiestas indígenas dedicadas a los muertos
- 2.2 Inti Raymi o Fiesta del Sol – Perú.
- 2.3 Thanksgiving – Estados Unidos
- 2.4 Día de la Pachamama – Argentina
- 2.5 Semana Santa – México

MÓDULO 3. Gastronomía de Actos Festivos y Rituales en Europa

- 3.1 St. Patrick's Day – Irlanda
- 3.2 Semana Santa española – España
- 3.3 Carnaval de Venecia – Italia
- 3.4 Mes sagrado de Ramadán – Religión Islámica

MÓDULO 4. Gastronomía de Actos Festivos y Rituales en Asia

- 4.1 Rosh Hashaná – Religión Judía
- 4.2 Festival Holi – India
- 4.3 Festival vegetariano de Phuket – Tailandia
- 4.4 Año nuevo chino – China

MÓDULO 5. Titulación y Presentación del Documento Final

Procedimiento de inscripción:

Inscripción a distancia:

Ingresa al siguiente link en el que encontrarás el Instructivo de Inscripción en Línea con las indicaciones para realizar el proceso de alta y pago <https://www.unla.mx/tutorial/educacioncontinua/>.

Inscripción presencial:

1. **ADMISIONES:** El interesado deberá pasar al departamento de Admisiones, donde entregará documentos de ingreso y se le dará de alta como aspirante o se actualizarán sus datos en caso de que ya tenga cuenta de alumno.

2. **SERVICIOS ESCOLARES:** El aspirante pasará con su solicitud de ingreso a Servicios Escolares para que se lleve a cabo la inscripción al programa.

CAJAS: El aspirante deberá pasar a cajas para realizar el pago de inscripción al correspondiente programa.



Mayores informes:

UNLA Campus Manantiales

Manantial de Cointzio No. 355
Col. Los Manantiales de Morelia,
Morelia, Mich.

Espacio UNLA Altozano

Av Montaña Monarca No. 1000
Local 2N 47 y 2N 48
en planta alta,
Desarrollo Montaña Monarca,
Morelia, Michoacán.

 443 322 15 00 ext. 3

 **443 438 7034**

www.unla.mx/educacioncontinua
educacioncontinua@unla.edu.mx

