



G

**DIPLOMADO EN COCINA
CON ESPECIALIZACIÓN EN
COCINA MEXICANA**



DIPLOMADO ESPECIALIZADOS

¡VIVE LA TRADICIÓN EN TU COCINA!

Si tu objetivo es dominar una gran variedad de platillos representativos de la Gastronomía Mexicana, el **Diplomado en Cocina con especialización en Cocina Mexicana** es tu mejor opción. Tiene una duración de 9 meses y el programa de estudios está conformado por 3 cursos:


**COCINA
PROFESIONAL**

 Duración: 3 meses
 Horas de estudio: 60




**COCINA
AVANZADA**

 Duración: 3 meses
 Horas de estudio: 60




**DIPLOMADO EN
COCINA**

CON ESPECIALIZACIÓN EN

**COCINA
MEXICANA**

 Duración: 9 meses
 Horas de estudio: 180




**COCINA
MEXICANA**

 Duración: 3 meses
 Horas de estudio: 60

Al finalizar tus estudios serás capaz de emplear técnicas de alta cocina y cocina mexicana en la elaboración de recetas; además, conocerás los secretos para elaborar succulentos platillos representativos de las diferentes épocas históricas de México, mismos que permitieron a esta cocina ser reconocida a nivel internacional como patrimonio cultural de la humanidad.



COCINA PROFESIONAL





1.1.1. PRESENTACIÓN

¡HAZ DE TU COCINA TU TALLER GASTRONÓMICO!

Si siempre has deseado entrar al fascinante mundo de alquimia y creatividad en la cocina, el **curso online en Cocina Profesional** de Gastronomía Internacional es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, aprenderás técnicas de cocina clásica francesa y otras de uso frecuente en alta cocina que te permitirán crear deliciosos platillos.



1.1.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



- ▶ Clases y variedades de quesos.
- ▶ Estructura y composición del huevo, su correcta selección, manejo, almacenamiento y técnicas de cocción.
- ▶ Características y usos de hierbas, especias y diferentes sales del mundo en la cocina.
- ▶ Características, variedades, cortes, métodos de cocción y preparaciones básicas de la papa.
- ▶ Características y usos de cereales y legumbres.
- ▶ Clasificación y métodos de elaboración de fondos.

1.1.3. TEMARIO

COCINA PROFESIONAL



MÓDULO 1 SEGURIDAD Y HERRAMIENTAS

SEMANA 1

TEMAS

- 1.1. Higiene
- 1.2. Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs)
- 1.3. Contaminación cruzada
- 1.4. Manejo de alimentos
- 1.5. El servicio
- 1.6. Puntos críticos de control (PCC)
- 1.7. Seguridad
- 1.8. Equipos y herramientas
- 1.9. La batería de la cocina
- 1.10. Instrumentos de medición
- 1.11. Seguridad

RECETAS

- ▶ Puré de camote
- ▶ Pollo chino
- ▶ Vegetales en escabeche
- ▶ Crema de tres quesos
- ▶ Estofado de lentejas
- ▶ Pimientos rellenos al vapor

MÓDULO 2 FRUTAS Y VERDURAS

SEMANA 2

TEMAS

- 2.1. Las frutas
- 2.2. Clasificación según el tipo de maduración
- 2.3. Clasificación según sus características
- 2.4. Las verduras

RECETAS

- ▶ Gazpacho de sandía
- ▶ Hongos portobello rellenos
- ▶ Mango chutney
- ▶ Sopa fría de melón
- ▶ Chop suey de vegetales y res
- ▶ Ensalada caprese

MÓDULO 3
**CORTES Y
PREPARACIÓN
DE VERDURAS**

SEMANA 3

TEMAS

- 3.1. El cuchillo
- 3.2. Pelado y cortes básicos
- 3.3. Cortes estándar y decorativos
- 3.4. Preparación especial de verduras

RECETAS

- ▶Ratatouille
- ▶Crudité, Zanahorias glaseadas
- ▶Tabbouleh
- ▶Portobello con aderezo de ajonjolí
- ▶Verduras asadas en el horno
- ▶Rollo primavera

**PRÁCTICA
INTEGRADORA 1**

LASAÑA DE
VEGETALES

SEMANA 4

En esta práctica integradora consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridos en los primeros 3 módulos de estudio.

Para ello elaborarás la receta de Lasaña de vegetales, donde recuperarás tus conocimientos sobre sanidad e higiene, manejo del cuchillo; selección y cortes de verduras.

MÓDULO 4 MÉTODOS DE COCCIÓN

SEMANA 1

TEMAS

- 4.1. Principios científicos de la cocción
- 4.2. Cocción con agua
- 4.3. Cocción con aceite/grasa
- 4.2. Cocción con calor seco
- 4.2. Alternativas y nuevas tendencias

RECETAS

- ▶ Pierna de cerdo braseada en salsa de ponche de frutas
- ▶ Puntas de res stroganoff
- ▶ Pintxo de solomillo con cebolla caramelizada
- ▶ Verduras tempura
- ▶ Gulash a la Húngara
- ▶ Spätzle
- ▶ Acelgas braseadas

MÓDULO 5 HUEVOS Y LÁCTEOS

SEMANA 2

TEMAS

- 5.1. Lácteos en origen
- 5.2. Leche, crema y derivados
- 5.3. Elección, manejo y conservación de la leche crema y derivados
- 5.4. Huevos
- 5.5. Métodos de cocción en líquido
- 5.6. Métodos de cocción a la sartén y a la plancha
- 5.7. Métodos de cocción al horno

RECETAS

- ▶ Quiche lorraine
- ▶ Huevos revueltos
- ▶ Huevos en cocotte con parmesano
- ▶ Omelette con champiñones
- ▶ Queso fresco con hierbas
- ▶ Fondue vaudoise
- ▶ Ensalada nicoise



MÓDULO 6
**HIERBAS Y
ESPECIAS**

SEMANA 3

TEMAS

- 6.1. Hierbas
- 6.2. Especias
- 6.3. Sales y pimientas
- 6.4. Combinaciones de hierbas y especias

RECETAS

- ▶Chimichurri
- ▶Dip de hierbas
- ▶Lechón horneado a la sangiovana
- ▶Guayabas rellenas de requesón y hierbas
- ▶Jitomates a la provenzal



**PRÁCTICA
INTEGRADORA 2**
HUEVOS
BENEDICTINE

SEMANA 4

En esta segunda práctica integradora elaborarás un delicioso desayuno gourmet Huevos Benedictine, en la cual recuperarás los conocimientos relacionados a la selección, manejo y uso del huevo, hierbas, especias, leche y sus derivados.

MÓDULO 7 CORTES Y PREPARACIÓN DE PAPAS

SEMANA 1

TEMAS

- 7.1. Variedades y cortes específicos de las papas
- 7.2. Métodos de cocción y preparaciones básicas

RECETAS

- ▶ Papas horneadas a los tres quesos
- ▶ Papas dauphinoise
- ▶ Papa rösti
- ▶ Puré de papa
- ▶ Papas fritas
- ▶ Papas Duchesse

MÓDULO 8 CEREALES Y LEGUMBRES

SEMANA 2

TEMAS

- 8.1. Cereales y legumbres
- 8.2. Cereales
- 8.3. Legumbres

RECETAS

- ▶ Cassoulete
- ▶ Sopa de habas con nopales
- ▶ Empanadas de pipián “popayán”
- ▶ Polenta con queso de cabra y parmesano
- ▶ Cous cous con frutos secos
- ▶ Frijoles charros

MÓDULO 9 FONDOS

SEMANA 3

TEMAS

- 9.1. Método general de fondos
- 9.2. Clasificación y elaboración
- 9.3. Verduras

RECETAS

- ▶ Minestrone
- ▶ Carbonade a la flamenca
- ▶ Fricasé camarón al nolly prat
- ▶ Blanquette de veau à l’ ancienne

PRÁCTICA INTEGRADORA FINAL

SOPA RANCHERA

SEMANA 4

En esta última práctica integradora elaborarás la receta de Sopa Ranchera, en la cual recuperarás los conocimientos adquiridos acerca del uso de leguminosas, papas y elaboración de fondos.



COCINA AVANZADA





1.2.1. PRESENTACIÓN

¡HAZ DE CADA PLATILLO UN AUTÉNTICO DELEITE AL PALADAR!

Si siempre has soñado con ofrecer a tus comensales obras de arte, el **Curso online en Cocina Avanzada** de Gastronomía Internacional es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, te compartiremos secretos del oficio que te ayudarán a perfeccionar tus técnicas culinarias.



1.2.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



Cocina Avanzada es un curso 100% online de 12 semanas (3 meses) de duración en el cuál aprenderás:

- ▶ Elaborar salsas madres, derivadas y secundarias; así como las más representativas de la cocina mexicana.
- ▶ Técnicas de cocción de arroz y pastas.
- ▶ Clasificación de las sopas.
- ▶ Elaboración de sopas representativas de la cocina mexicana y algunas tradiciones culinarias del mundo.
- ▶ Factores que afectan la calidad de la carne, cortes, métodos de cocción y usos en la cocina.
- ▶ Clasificación de las aves, cortes, técnicas de preparación y métodos de cocción.
- ▶ Factores que influyen en la calidad del pescado, su clasificación, cortes, técnicas de preparación y métodos de cocción.

1.2.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



- ▶ Clasificación de las especies de mariscos, técnicas de preparación y métodos de cocción.
- ▶ Factores que afectan la calidad del ganado menor, sus características, clasificación, cortes y métodos de cocción.
- ▶ Características organolépticas y culinarias de las nueces, usos y cualidades dentro de la cocina.
- ▶ Características, propiedades y clasificación de los aceites y grasas de mayor importancia dentro de la gastronomía.

1.2.3. TEMARIO

COCINA AVANZADA



MÓDULO 1 SALSAS, ARROCES Y PASTAS

SEMANA 1

TEMAS

- 1.1. Espesantes y ligazones
- 1.2. Salsas madres
- 1.3. Salsas derivadas
- 1.4. Salsas mexicanas
- 1.5. Arroz: clasificación y manejo
- 1.6. Metodos de cocción del arroz
- 1.7. Pastas: clasificación y manejo
- 1.8. Pasta: elaboración y métodos de cocción

RECETAS

- ▶ Risotto milanese con espárragos salteados
- ▶ Salsa española, Salsa demiglace
- ▶ Bechamel
- ▶ Mayonesa
- ▶ Salsa holandesa
- ▶ Beurre blanc
- ▶ Salsa italiana
- ▶ Arroz pilaf
- ▶ Salsa mornay
- ▶ Salsa alemana
- ▶ Salsa diablo
- ▶ Salsa choron
- ▶ Ragú a la bolognesa
- ▶ Tus lié
- ▶ Salsa de jitomate cocida
- ▶ Velouté de ave o ternera

MÓDULO 2 SOPAS

SEMANA 2

TEMAS

- 2.1. Caldos y consomés
- 2.2. Potajes
- 2.3. Sopass

RECETAS

- ▶ Consomé de ave al jerez
- ▶ Velouté de hongos y crujiente de queso parmesano
- ▶ Sopa de tortilla
- ▶ Bisque de camarones
- ▶ Potage Saint-Germain
- ▶ Crema de elote

MÓDULO 3 RES

SEMANA 3

TEMAS

- 3.1. Un poco de historia
- 3.2. Cortes y categorías
- 3.3. Técnicas de preparación
- 3.4. Métodos de cocción

RECETAS

- ▶ Costillas de res braseadas al estilo coreano
- ▶ Filete en costra de pimienta
- ▶ Hamburguesas
- ▶ Roast beef
- ▶ Milanesas
- ▶ Empanadas argentinas

PRÁCTICA INTEGRADORA 1

OSSOBUCO GREMOLATA

SEMANA 4

En esta práctica integradora consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridos en los primeros 3 módulos de estudio.

Para ello elaborarás uno de los platos más complejos que conforman la cocina clásica: Ossobuco Gremolata; donde recuperarás tus conocimientos sobre métodos de cocción de carnes y elaboración de salsas.

MÓDULO 4 AVES

SEMANA 1

TEMAS

- 4.1. Clasificación
- 4.2. Técnicas de preparación
- 4.3. Métodos de cocción

RECETAS

- ▶ Pavo al horno
- ▶ Magret de pato en salsa bigarade (de naranja)
- ▶ Suprema de pollo en salsa
- ▶ Pollo deshuesado relleno de duxelle
- ▶ Piernas rellenas de duxelle caramelizada
- ▶ Confit de pato

TEMAS

- 6.1. Viene del mar
- 6.2. Moluscos: clasificación y selección
- 6.3. Crustáceos: clasificación y selección
- 6.4. Técnicas de preparación
- 6.5. Métodos de cocción

RECETAS

- ▶ Mejillones al vapor con jitomate y cilantro
- ▶ Brochetas de camarón
- ▶ Ostiones Rockefeller
- ▶ Langosta con mantequilla
- ▶ Calamares a la romana
- ▶ Pulpo marinado y parrilado

MÓDULO 6 FRUTOS DEL MAR

SEMANA 3

MÓDULO 5 PESCADOS

SEMANA 2

TEMAS

- 5.1. Por que el pescado es un buen negocio...
- 5.2. Presentaciones de pescados
- 5.3. Métodos de cocción

RECETAS

- ▶ Pescado empanizado
- ▶ Lenguado en papillote
- ▶ Pescado Meunière
- ▶ Paupiettes de trucha con salsa de vino blanco
- ▶ Mojarra al mojo de ajo
- ▶ Galantina de salmón

PRÁCTICA INTEGRADORA 2 PAELLA

SEMANA 4

En esta segunda práctica integradora elaborarás una receta de Paella Mixta, en la cual recuperarás los conocimientos relacionados a la selección, manejo y uso de aves, pescado y frutos del mar.

MÓDULO 7 ANIMALES MENORES

SEMANA 1

TEMAS

- 7.1. Conociendo al ganado
- 7.2. Cordero y chivo: características

RECETAS

- ▶ Técnica para hacer chuletas de cerdo en salsa de sidra
- ▶ Técnica para hacer lomo de cerdo en salsa de naranja
- ▶ Costillas de cerdo al horno en salsa BBQ
- ▶ Preparación de una pierna de cordero rellena
- ▶ Estofado de cordero Khorma
- ▶ Costilla de cordero en salsa de frutos rojos

MÓDULO 9 ACEITES Y GRASAS

SEMANA 3

TEMAS

- 9.1. Significado y categorías
- 9.2. Grasas
- 9.3. Funciones de los lípidos en la comida

RECETAS

- ▶ Salsa tártara
- ▶ Carpaccio de res
- ▶ Ensalada de aguacate
- ▶ Pasta para paté
- ▶ Paté de casa
- ▶ Fish and chips (Tip: usar con salsa tártara)

MÓDULO 8 NUECES Y SEMILLAS

SEMANA 2

TEMAS

- 8.1. Conoce a la nuez
- 8.2. Semillas

RECETAS

- ▶ Pasta al Pesto
- ▶ Ensalada de hojas verdes con aderezo de nuez
- ▶ Terrina de pato con pistachos
- ▶ Cuete de res braseado
- ▶ Pollo a la mostaza
- ▶ Crema de nueces

PRÁCTICA INTEGRADORA FINAL PORK BELLY

SEMANA 4

En esta última práctica integradora elaborarás la receta de Pork Belly, donde combinarás los conocimientos adquiridos acerca del uso y selección del cerdo, el uso del aceite como medio para transmitir el calor y la elaboración de deliciosa salsa empleando almendras.



COCINA MEXICANA





1.3.1. PRESENTACIÓN



¡HAZ QUE EL SAZÓN MEXICANO TE ACOMPAÑE SIEMPRE!

Si siempre has deseado dominar técnicas y recetas tradicionales de la **Cocina Mexicana**, el curso Online de Gastronomía Internacional es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, haremos un viaje gastronómico a través de diversas etapas históricas de México, donde conocerás la rica herencia culinaria que permitió a la gastronomía Mexicana ser reconocida a nivel internacional como patrimonio cultural de la humanidad.



1.3.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



Cocina Mexicana es un curso 100% online de 12 semanas (3 meses) de duración en el cuál aprenderás:

- ▶ Recetas de platillos mexicanos tradicionales utilizando técnicas, utensilios e ingredientes propios de cada época histórica.
- ▶ La importancia del maíz, el frijol, el chile y otros ingredientes clave en preparaciones prehispánicas; así como métodos de cocción y utensilios de cocina característicos de esta época.
- ▶ Aportaciones del viejo mundo a la cocina virreinal y elaboración de preparaciones con amplia variedad de ingredientes característicos de esta época.
- ▶ Preparaciones tradicionales elaboradas en conventos como salsas, panadería y dulcería.
- ▶ Enriquecimiento de la gastronomía mexicana gracias a la llegada de la cultura francesa, inglesa e italiana después de la Guerra de Independencia.

1.3.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



- ▶ Influencia de la cultura americana en la cocina de la época revolucionaria.
- ▶ Los cambios que se desarrollaron en la gastronomía mexicana entre 1930 y 1970.
- ▶ Aportaciones de la cocina mexicana a la gastronomía mundial.
- ▶ Elaboración de platillos contemporáneos con elementos tradicionales de la cocina mexicana.

1.3.3. TEMARIO COCINA MEXICANA

COCINA MEXICANA



MÓDULO 1 PREPARACIONES PREHISPÁNICAS

SEMANA 1

TEMAS

- 1.1. Maíz
- 1.2. Flora y fauna

RECETAS

- ▶ Tamal de pescado con nopales
- ▶ Frijoles con tequesquite
- ▶ Atole de pinole
- ▶ Figuras de amaranto
- ▶ Tamal de escamoles
- ▶ Pozol
- ▶ Nicuatole
- ▶ Chocolate de metate

MÓDULO 3 LA COCINA CONVENTUAL

SEMANA 3

TEMAS

- 3.1. Evangelización: Llegada de las órdenes religiosas
- 3.2. Preparaciones tradicionales de los conventos

RECETAS

- ▶ Chiles en nogada
- ▶ Rompope de piñón
- ▶ Pan de yema
- ▶ Ante de mamey
- ▶ Camote de santa clara
- ▶ Buñuelo de rodilla

MÓDULO 2 LA CONQUISTA Y EL VIRREINATO

SEMANA 2

TEMAS

- 2.1. Llegada al nuevo mundo: la conquista
- 2.3. El Virreinato de la Nueva España

RECETAS

- ▶ Mole poblano
- ▶ Frijoles refritos
- ▶ Huevos reales
- ▶ Chiles rellenos
- ▶ Horchata de avena
- ▶ Cabellos de ángel
- ▶ Chocolate aromatizado
- ▶ Tamal verde

PRÁCTICA INTEGRADORA 1 PIPIÁN VERDE

SEMANA 4

En esta práctica integradora consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridos en los primeros 3 módulos de estudio. Para ello elaborarás una receta emblemática de los conventos: “Pipián Verde”. Mezclarás especias, carnes y verduras características de la cocina española con ingredientes prehispánicos.

MÓDULO 4 LA ÉPOCA DE INDEPENDENCIA

SEMANA 1

TEMAS

- 4.1. El inicio del movimiento de Independencia
- 4.2. Llegada de extranjeros a México
- 4.3. El surgimiento de la industria hospitalaria
- 4.4. El Cocinero Mexicano y otros libros

RECETAS

- ▶ Pastes
- ▶ Sopa de fideo
- ▶ Ejotes de fonda
- ▶ Curado de avena
- ▶ Chayote en pipián

MÓDULO 5 EL PORFIRIATO Y LA INFLUENCIA FRANCESA

SEMANA 2

TEMAS

- 5.1. Los cambios del siglo XIX y la llegada de Porfirio Díaz al poder
- 5.2. El afrancesamiento de México
- 5.3. El surgimiento de clubes y otros establecimientos internacionales.
- 5.4. Los establecimientos importantes del Porfiriato
- 5.5. Platos emblemáticos de Daumont y Mountaudon
- 5.6. Reposteros importantes en el Porfiriato
- 5.7. Los cafés porfiristas
- 5.8. Los festejos del centenario

RECETAS

- ▶ Consomé princesse
- ▶ Espárragos
- ▶ Garibaldi
- ▶ Bisque
- ▶ Helado pistache
- ▶ Filete

MÓDULO 6
LA ÉPOCA
REVOLUCIONARIA
Y EL SIGLO XXI

SEMANA 3

TEMAS

- 6.1. Sobre la Revolución
- 6.2. La cocina a inicios del siglo XX
- 6.3. La evolución de la cocina y mesa mexicana
- 6.4. Nuevas influencias y la resistencia burguesa
- 6.5. El surgimiento de nuevos establecimientos
- 6.6. La migración china y los cafés
- 6.7. Sobre el taco y los emparedados

RECETAS

- ▶ Mole de olla
- ▶ Discada Norteña
- ▶ Quesadilla de huitlacoche
- ▶ Arroz a la mexicana

PRÁCTICA
INTEGRADORA 2
MANCHAMANTELES

SEMANA 4

En esta segunda práctica integradora elaborarás el tradicional “Manchamanteles”, en la cual recuperarás los conocimientos relacionados al uso de especias, chiles y carnes característicos de la cocina del siglos XIX y XX.

MÓDULO 7 PREPARACIONES PREHISPÁNICAS

SEMANA 1

TEMAS

- 7.1. Contexto del siglo XX
- 7.2. Las industrias y establecimientos del siglo XX
- 7.2. Cambios en la dieta del México moderno
- 7.2. La modernización de México
- 7.2. Las revistas y recetas fáciles

RECETAS

- ▶Sopa de Tortilla
- ▶Elote de puesto
- ▶Pastel azteca
- ▶Café de olla
- ▶Enchiladas suizas

MÓDULO 8 LA COCINA CONTEMPORÁNEA

SEMANA 2

TEMAS

- 8.1. Inicio de la cocina actual en el mundo
- 8.2. Nouvelle Cuisine, Nueva Cocina Americana y Gastronomía Molecular
- 8.3. Los investigadores de la cocina mexicana
- 8.4. La educación del gastrónomo en México
- 8.5. La cocina Mexicana: patrimonio de la humanidad
- 8.6. Algunos Chefs reconocidos

RECETAS

- ▶Aguachile de betabel y camarón
- ▶Bombón de chile en nogada
- ▶Mil hojas de epazote con huitlacoche y espuma de quesillo
- ▶Pato con mole negro



MÓDULO 9
**FESTIVIDADES
EN MÉXICO**

SEMANA 3

TEMAS

- 9.1. Fiestas patrias
- 9.2. Culto a la muerte
- 9.3. Celebraciones decembrinas
- 9.4. Otras festividades religiosas

RECETAS

- ▶ Pan de muerto
- ▶ Rosca de reyes
- ▶ Ponche
- ▶ Romeritos
- ▶ Bacalao



**PRÁCTICA
INTEGRADORA
FINAL
SOPA RANCHERA**

SEMANA 4

En esta última práctica integradora elaborarás una receta donde pondrás en práctica las habilidades adquiridas durante todo el curso.



NUESTROS EXPERTOS

3. EXPERTOS

NUESTROS EXPERTOS

Conoce a los chefs docentes de este curso, son los encargados de responder tus preguntas, calificar y retroalimentar tus actividades prácticas e integradoras.



CHEF ALEJANDRO GARCÍA

CONTRIBUIDOR Y DOCENTE
COCINA Y REPOSTERÍA



El Chef Alejandro García es Licenciado en Gastronomía por el Colegio Superior de Gastronomía, y graduado en estudios de posgrado en Sumillería por la Fundación Sommeliers A.C. y en Cocina Española por la Escuela de Hostelería de Sevilla. También cuenta con un diplomado en cocina mexicana. Se ha desempeñado como docente en México y como Chef en diversos restaurantes de México y España. incluido su trabajo tanto en cocina como en servicio con Grupo Lezama y su labor como Chef de primeros platos en Sant Pau, uno de los mejores restaurantes del mundo catalogado con 3 estrellas Michelin.



CHEF EMILIO DÍAZ

CONTRIBUIDOR Y DOCENTE
COCINA MEXICANA



El Chef Emilio Díaz es Licenciado en Gastronomía por la Universidad del Claustro de Sor Juana, obtuvo el grado con mención honorífica. Al terminar sus estudios el interés por seguir preparándose lo llevó a viajar a España e ingresó al Basque Culinary Center donde realizó un Master en Técnicas de Cocina y productos. Al regresar a México, aprendió el arte del chocolate de la mano de uno de los chefs más reconocidos del país para posteriormente quedar a cargo del área de repostería de una importante banquetera. Dentro de su trayectoria profesional se ha involucrado en distintas áreas de la gastronomía realizando certificaciones de higiene.



NUTRIÓLOGA AURORA SÁNCHEZ

CONTRIBUIDORA
NUTRICIÓN Y COCINA



Al finalizar la Licenciatura en Gastronomía por el Instituto Internacional Universitario, el interés y gusto por la Nutrición la llevó a estudiar la Licenciatura en Nutrición Humana en la Universidad Autónoma Metropolitana, donde recibió la medalla al mérito universitario por excelencia académica. Como Chef ha trabajado en hoteles de renombre internacional preparando exquisitos platillos y postres. Mientras que su experiencia como Nutrióloga comenzó en el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán de la Ciudad de México, donde ayudó a pacientes con patologías endocrinológicas a alimentarse de una forma nutritiva y deliciosa.

3. EXPERTOS



**CHEF KARLA
HENTSCHEL MÉNDEZ**

CONTRIBUIDORA
COCINA Y REPOSTERÍA



La Chef Karla Hentschel es una de las joyas culinarias en Gastronomía Internacional. Cuenta con un currículum que atestigua su excelente formación y amplia experiencia práctica en destacadas cocinas del mundo, instrucción culinaria en institutos de primera y periodismo culinario en diversas publicaciones.



**CHEF SANDRA
SILVA**

CONTRIBUIDORA
COCINA



Egresada del Colegio Superior de Gastronomía, Campus Lomas Verdes en 2013, la Chef Sandra Silva realizó sus prácticas en grandes hoteles de cinco estrellas de Acapulco y el D.F. Luego de graduarse, acumuló una amplia experiencia como chef y docente en pocos años, llegando al puesto de administradora de un restaurante en el cuál también participó como socia. Se ha desempeñado como docente en prestigiosos institutos de México y también ha realizado investigaciones en torno a factores nutricionales y desórdenes alimenticios.



**CHEF MARIANA
SOLEDAD OROZCO**

CONTRIBUIDORA
COCINA Y REPOSTERÍA



Estando a punto de terminar su carrera de médico cirujano, la Chef Mariana decidió indagar en su otra pasión: la pastelería y la cocina. Lo que encontró de este lado de la vida fue su verdadera vocación y en un giro trascendental decidió comenzar una nueva profesión. Se recibió de Licenciada en Gastronomía en 2010 por la Universidad Anáhuac del Sur del Distrito Federal con una beca de excelencia.

3. EXPERTOS



**CHEF MARCO
ANTONIO BONIFAZ**

CONTRIBUIDOR
COCINA



El Chef Marco se graduó del California Culinary Academy de San Francisco, California, y afinó su experiencia profesional en numerosos restaurantes del Área de la Bahía. Al regresar a su tierra natal, Bolivia, fundó y dirigió varios de los establecimientos más importantes que la capital de La Paz haya disfrutado en las últimas décadas. En el presente es uno de los tres chefs seleccionados por la Cervecería Boliviana Nacional para promover su marca Premium, la Cerveza Huari.



**CHEF ALBERTO
BUENA**

CONTRIBUIDOR
COCINA



El chef Alberto Buena estudió en El I.E.S Hotel Escuela De La Comunidad de Madrid, actualmente es Jefe de cocina de la taberna del Alabardero en Madrid después de muchos puestos en cocinas españolas como Jefe de partida Museo del Traje, Chef ejecutivo Cañas y Brasas (Ibiza) Responsable de catering Cañas y Brasas, restaurante el Puntal y restaurante Casa Pieda.



GASTRONÓMICA
INTERNACIONAL
Instituto de formación online