

ÁREAS

- › Gastronomía
- › Restaurantes
- › Hotelería
- › Relaciones Públicas
- › Eventos
- › Nutrición
- › Gastronomía Clínica



La Escuela de Negocios de la Industria de la Hospitalidad y la Alimentación

Diplomado en Cocina Profesional

Estudios teóricos y prácticos del ejercicio profesional en la cocina con un enfoque a amateurs y entusiastas.

Diplomado en Cocina Profesional

Impartido en **CESSA Universidad**, institución con 50 años de experiencia formando líderes en gastronomía, hospitalidad y alimentación.



Modalidad:
100% presencial



Días:
Sábados



Horario:
9 a.m. a 2 p.m.



Duración:
30 sesiones
(2 módulos)



Fecha de inicio:
23 de agosto

¿A quién va dirigido?

Este diplomado es para ti si:

- Eres profesional en gastronomía, nutrición u hospitalidad y deseas obtener un diploma con valor curricular.
- Eres emprendedor y quieres dirigir tu propio restaurante o negocio gastronómico.
- Acabas de egresar de una carrera afín y quieres reforzar tus habilidades en cocina profesional.
- Te apasiona la cocina y buscas llevar tu talento al siguiente nivel.

¿Por qué elegir este diplomado?

- Adquiere **técnicas culinarias** tradicionales y de vanguardia para transformar ingredientes en experiencias memorables.
- Aprende de chefs expertos y docentes con **trayectoria internacional**.
- Domina los **fundamentos de la cocina profesional** con un **enfoque 100% práctico**.
- Practica el **manejo higiénico de los alimentos** y métodos de preparación que respetan sabor, textura y origen.
- Potencia tu **creatividad**, perfecciona tu **estilo personal** y profesionaliza tu sazón.
- Mejora tus **habilidades de presentación** con intención, precisión y creatividad.
- Fortalece competencias clave como el **trabajo en equipo, la seguridad** y el **liderazgo en cocina**.
- **Incrementa tus oportunidades laborales** en restaurantes, hoteles, catering, consultoría o emprendimientos propios.
- Obtén un **diploma con valor curricular**, respaldado por CESSA Universidad.



Plan de Estudios

Módulo I: Bases de Cocina Profesional

23 de agosto al 13 de diciembre 2025

Aprenderás las bases fundamentales que todo chef necesita dominar: desde la correcta manipulación de ingredientes hasta técnicas clásicas y modernas aplicadas a diferentes tipos de proteínas, pastas, fondos, salsas, cocina fría y repostería.

- Introducción a la cocina profesional
- Fondos claros y oscuros
- Salsas clásicas y demi-glace
- Carnes, aves, pescados, mariscos y moluscos
- Pastas italianas y pastas rellenas
- Cocina fría (emulsiones, canapés, terrinas, mousses)
- Panadería básica profesional
- ¡Y más!

Consulta el temario completo al momento de tu inscripción, donde se detallan las técnicas que aprenderás y las recetas correspondientes a cada semana. Programa sujeto a cambios sin previo aviso.

Módulo II: Cocinas del Mundo

enero a mayo 2026

Aprenderás las técnicas y platillos representativos de cocinas internacionales, explorando: las bases culinarias, técnicas, guarniciones, métodos de cocción, ingredientes característicos y el equipamiento tradicional que han dado identidad a la cocina de cada país.

- Cocina Española
- Cocina Italiana
- Cocina Mexicana
- Cocina Francesa

Inversión

- **Inversión total:** \$69,800.00 MXN
 - **Inscripción:** \$9,800.00 MXN (antes del 22 de agosto de 2025)
 - **Pago de Módulo I:** 4 mensualidades de \$7,500.00 MXN
 - 10 de septiembre
 - 10 de octubre
 - 10 de noviembre
 - 10 de diciembre
 - **Pago de Módulo II:** 4 mensualidades de \$7,500.00 MXN
 - Fechas por confirmar
- **Incluye uniforme:** Filipina (1), Cofia (1), Redes (3), Caballo (1), Mandil (1)

Requisitos

Uniforme obligatorio:

- Uniforme CESSA (incluido)
- Pantalón negro
- Zapatos antiderrapantes o tenis cerrados de piel (no sandalias)
- Uñas cortas y sin esmalte
- Cabello recogido
- Barba recortada
- Sin joyería colgante durante prácticas (aretes largos, pulseras, relojes)

Utensilios requeridos por participante:

- Cuchillo del chef
- Cuchillo filetero
- Cuchillo deshuesador
- Mondador
- Pelador
- Termómetro
- 4 tupper grandes

Proceso de inscripción

1. Llena tu solicitud de admisión.
2. Solicita tu liga de pago y realiza el pago electrónico.
3. Envía:
 - A. Identificación oficial vigente
 - B. Carta de motivos
 - C. En caso de pertenecer al sector, comprobante para acceder al descuento de la industria.
4. CESSA confirmará tu inscripción.





› Martha De Anda Olvera
Extensión Universitaria

+52 (55) 4877-9214

+52 (55) 8503-8826

martha.deanda@cessa.edu.mx

CESSA San Ángel

¡Inscríbete hoy!



cessa.edu.mx

