



CESSA
universidad
Campus Virtual

ÁREAS

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



Taller Culinario

Chiles en Nogada: Tradiciones y Leyendas

El valor cultural del platillo insignia de las celebraciones mexicanas del mes patrio.

Chiles en Nogada: Tradiciones y Leyendas

Uno de los platillos icónicos de la gastronomía mexicana es el chile en nogada.

Esta receta, de origen poblano, se considera un símbolo nacional y aunque surge de una leyenda, representa la

integración de elementos culturales e históricos plasmados en el desarrollo de una receta que utiliza ingredientes de temporada y técnicas culinarias de la época.

¿De qué trata?

Reconocer las principales características históricas, culturales y gastronómicas del chile en nogada, su preparación y relevancia culinaria en México.

¿A quién va dirigido?

Toda persona interesada en conocer la historia, tradiciones y leyendas que giran alrededor de un platillo típico de las fiestas de la Independencia de México, así como la elaboración de nuestra receta de chile en nogada.



Modalidad

En línea

Duración

2 horas

Ubicación

CESSA Campus Virtual



¿Qué necesito?

- Contar con un 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.
- Solicitar liga de pago y realizarlo de manera electrónica.
- Enviar identificación oficial vigente y carta motivos para estudiar el programa.
- En caso de ser profesional de la Industria, enviar comprobante que lo avale.
- CESSA Universidad confirmará el pago y la recepción de documentos para validar la inscripción.
- Podrá solicitarse la realización de una entrevista para confirmar si el programa es lo que el aspirante es lo que está buscando y así ratificar su admisión.

Informes

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx
+52 (55) 4877-9214



cessa.edu.mx