



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua

# Curso en Cocinas del Mundo



**PRESENCIAL**



**Universidad Anáhuac Mayab**





## ¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

# Lleva tu técnica culinaria a una experiencia internacional

Este curso te permitirá ampliar tu repertorio gastronómico con preparaciones representativas de diversas cocinas del mundo, integrando técnicas de alta gama, ingredientes auténticos y métodos de cocción avanzados. Además, cuenta con certificación con prestigio internacional de Le Cordon Bleu de la Universidad Anáhuac Mayab, lo que refuerza el valor formativo del programa.



## OBJETIVO DEL PROGRAMA

Desarrollarás el dominio de técnicas culinarias internacionales representativas de diversas culturas para ejecutar con precisión platillos icónicos mediante el uso de ingredientes auténticos y métodos de cocción avanzados.

¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

## ¿Te identificas con este *perfil*?

- Dirigido a personas interesadas en ampliar su visión gastronómica global y cultural, así como a quienes buscan fortalecer sus habilidades culinarias mediante la práctica de técnicas internacionales, de alta gama y vanguardia.

## ¿Qué aprenderás?

- Ejecutar técnicas culinarias internacionales representativas de diversas culturas
- Preparar platillos icónicos de la cocina de Estados Unidos, México, Francia, Asia, Italia y Argentina
- Utilizar ingredientes auténticos en preparaciones de alta gama
- Aplicar métodos de cocción avanzados en recetas internacionales
- Explorar la diversidad gastronómica global desde una perspectiva práctica y cultural
- Desarrollar preparaciones especializadas en taller mediante la ejecución de platillos

### COMPETENCIAS A DESARROLLAR



Dominio práctico de técnicas culinarias internacionales



Capacidad para ejecutar platillos icónicos con precisión



Criterio para seleccionar y utilizar ingredientes auténticos en preparaciones gastronómicas



Habilidad para aplicar métodos de cocción avanzados



Visión gastronómica global y cultural

DATOS CLAVE

PRESENTACIÓN

DATOS CLAVE

PLAN DE ESTUDIOS

CLAUSTRO ACADÉMICO

PROCESO DE INSCRIPCIÓN →

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

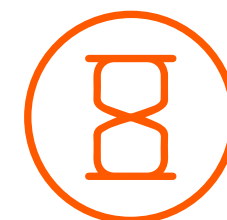
# Todo lo que necesitas saber antes de inscribirte.



MODALIDAD

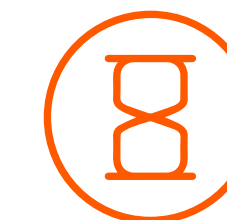
**Presencial**

Universidad Anáhuac Mayab



NIVEL

**Introdutorio**



DURACIÓN

**48 horas**

12 sesiones | 6 módulos

DÍAS

Martes

HORARIO

De 18:00 a 22:00 hrs

**SOLICITAR INFORMACIÓN** →

INVERSIÓN

**Inscripción: \$6,500 MXN**

**Colegiaturas: 3 colegiaturas de \$6,500 MXN**



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua

# Plan de estudios

## MÓDULO 1

### Estados Unidos

- 1.1. Jambalaya, Baby Back Rib con salsa barbecue y coleslaw, Hot dog bun
- 1.2. Crabcake, Lobster Roll, Alaska bake

## MÓDULO 2

### México

- 2.1. Sopecitos de castacán con guacamole; pulpo rostizado en adobo, puré de camote y ensalada de pepino persa; cubilete de queso y almendra con sorbete de fresa
- 2.2. Tlayuda de pulpo con crema de ajos rostizados; filete de res encacahuatado con costra de hormiga chicatana; bomba de chocolate con helado de cacahuete

## MÓDULO 3

### Francia

- 3.1. Filete Wellington, Clafoutis con pan de especias
- 3.2. Salmón coulibiac con salsa beurre rouge, Tarta Normandía

## MÓDULO 4

### Asia

- 4.1. Rollos primavera, pescado frito al wok con salsa de frijol fermentado y aceite de ajonjolí, buns rellenos de pork belly y pepino persa
- 4.2. Curry rojo de cerdo rostizado con col china, Pad Thai de camarón, dulce de lychee en leche de coco

## MÓDULO 5

### Italia

- 5.1. Gnocchi di patata con salsa pistou, tortellini rellenos de ricotta con pistache y salsa de balsámico, sabayón con frutos rojos
- 5.2. Ravioles rellenos de cangrejo con salsa nantua, lasaña boloñesa, tiramisú

## MÓDULO 6

### Argentina

- 6.1. Empanadas argentinas
- 6.2. Pierna de cordero estilo patagónico / Evaluación final teórico-práctica

# Claustro Académico



## CHEF

### Fernando Hernández Tello

Cuenta con formación especializada en Servir Bien, donde cursó un diploma básico y avanzado en formación para meseros en el año 2000. En 2002 realizó una estancia en el restaurante Le Cordon Bleu Casa de Francia y, posteriormente, fue becado por la Fundación Turquoise para estudiar en el Liceo Técnico y Hotelero de Mónaco y trabajar en el Hotel Hermitage en Monte Carlo.

En su trayectoria profesional ha dirigido cocinas en diferentes restaurantes de la Ciudad de México. En 2010 fue invitado a formar parte del equipo de Le Cordon Bleu, por lo que se trasladó a Mérida, Yucatán, para impartir clases.

Ha sido reconocido como ganador del premio al mejor postre en el concurso "Cocinero del Año" y, de acuerdo con la fuente académica del curso, en 2014 fue semifinalista de este certamen. También ha sido invitado por el Consulado de México en Honduras para realizar una feria de cocina mexicana en el Hotel Intercontinental San Pedro Sula, así como a presentar demostraciones de cocina mexicana en Londres y París para las Embajadas de México en esos países.



## CHEF

### Brayan Rodríguez Santos

Licenciado en Gastronomía, egresado de la Universidad Tecnológica Metropolitana, donde consolidó las bases técnicas y creativas de su formación culinaria.

Ha colaborado en el área de alimentos y bebidas como chef desarrollador, fortaleciendo habilidades en innovación culinaria, estandarización de procesos y trabajo en equipo. Posteriormente, se integró al ámbito educativo en la Universidad Anáhuac Mayab como maestro adjunto, participando en la formación de nuevos talentos en gastronomía.

Su perfil combina la práctica profesional con la docencia. Actualmente cuenta con 4 años de experiencia como chef de producción, además de desempeñarse como adjunto en diversos talleres y diplomados impartidos en la universidad.

SOBRE LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

# MÁS DE 40 AÑOS FORMANDO LÍDERES EN EL SURESTE.

**Una institución con vocación de excelencia, acreditaciones internacionales y una comunidad que impulsa el desarrollo profesional y humano de cada alumno.**

En la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos trabajado de manera constante para ofrecer los mejores programas educativos en la región, diseñando contenidos que responden a las demandas actuales de nuestra sociedad.

Nuestros programas integran conocimientos técnicos especializados con el desarrollo de habilidades de liderazgo, comunicación y trabajo en equipo, asegurando que cada egresado cuente con herramientas de alto valor y conexiones que impulsarán su crecimiento.



## Comunidad de impacto

Claustro académico con experiencia real en la industria y una red de egresados con presencia nacional e internacional.



## Formación integral

Programas diseñados para desarrollar profesionales con visión estratégica, valores sólidos y habilidades para transformar su entorno.

• **Universia**  
Miembro

• **edX**  
Plataforma asociada

• **FIMPES**  
Acreditada

## PROCESO DE INSCRIPCIÓN

01

**Entra a nuestra página**

[merida.anahuac.mx/educacion-continua](http://merida.anahuac.mx/educacion-continua)



02

**Encuentra el programa de tu preferencia**

Busca este curso y ubica el botón “Aplicar a programa”

03

**Clic al botón «Aplicar a programa»**

El cual te redireccionará a nuestra plataforma de pagos.

04

**Crea tu cuenta**

Con los datos: nombre, correo electrónico y teléfono.

05

**Realiza el pago de tu inscripción**

Al programa educativo y confirma tu lugar.

## CONTACTO

# Continúa tu crecimiento profesional



TU ASESOR

**CARLOS CARRILLO**

TEL (999) 942 48 00 Ext. 1613

MAIL [carlos.carrillo@anahuac.mx](mailto:carlos.carrillo@anahuac.mx)

WEB [merida.anahuac.mx/educacion-continua](http://merida.anahuac.mx/educacion-continua)



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua