



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua

# Curso en Cocina Yucateca



**PRESENCIAL**



**Universidad Anáhuac Mayab**



### ¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

# Aprende cocina yucateca desde la técnica, la tradición y la práctica.

Este curso te permitirá desarrollar habilidades culinarias enfocadas en platillos representativos de Yucatán, con instrucción directa de chefs especialistas, aprendizaje práctico en instalaciones de vanguardia y acercamiento a técnicas como la nixtamalización y el manejo de hornos tradicionales, como el pib.



### OBJETIVO DEL PROGRAMA

Desarrollarás el dominio de técnicas fundamentales, ingredientes endémicos y procesos tradicionales de la cocina yucateca para ejecutar platillos icónicos con rigor técnico y una visión contemporánea aplicable al ámbito profesional o recreativo.

¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

## ¿Te identificas con este *perfil*?

- Profesionales de la gastronomía, egresados de turismo, emprendedores del sector restauranero y aficionados con conocimientos básicos de cocina que deseen especializarse en la cultura culinaria de Yucatán.

## ¿Qué aprenderás?

- Identificar insumos regionales y su uso en cocina yucateca
- Ejecutar técnicas tradicionales y métodos de cocción ancestrales
- Adaptar procesos regionales a cocinas modernas
- Estandarizar recetas clásicas para proyectos de emprendimiento
- Aplicar técnicas de nixtamalización y manejo del pib
- Preparar platillos icónicos con rigor técnico

### COMPETENCIAS A DESARROLLAR



Criterio técnico para trabajar cocina yucateca tradicional



Capacidad para preservar sabores regionales auténticos



Dominio práctico de procesos culinarios yucatecos



Aplicación profesional de higiene y presentación



Visión para integrar recetas tradicionales en proyectos gastronómicos

DATOS CLAVE

PRESENTACIÓN

DATOS CLAVE

PLAN DE ESTUDIOS

CLAUSTRO ACADÉMICO

PROCESO DE INSCRIPCIÓN →

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

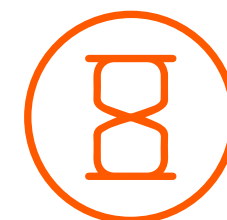
# Todo lo que necesitas saber antes de inscribirte.



MODALIDAD

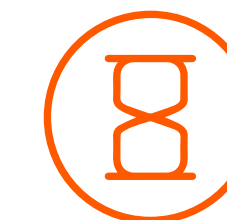
**Presencial**

Universidad Anáhuac Mayab



NIVEL

**Introdutorio**



DURACIÓN

**48 horas**

12 sesiones | 4 meses

DÍAS

Jueves

HORARIO

De 18:00 a 22:00 hrs

**SOLICITAR INFORMACIÓN** →

INVERSIÓN

**Inscripción: \$4,000 MXN**

**Colegiaturas: 4 colegiaturas de \$5,000 MXN**



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua

# Plan de estudios

## MÓDULO 1

### Introducción a la comida yucateca

#### 1.1. El litoral

Pescado en tikin xic y pan de cazón

#### 1.2. Mestizaje

Queso relleno y papadzules

#### 1.3. Mestizaje

Sopa de lima y tzic de res

#### 1.4. Hogar

Frijol con puerco y pavo en escabeche

#### 1.5. Hogar

Mondongo y dulce de papaya

#### 1.6. Cantinas

Sikil pak, salpicón y ceviche

## MÓDULO 2

### Antojitos yucatecos

#### 2.1. Cantinas

Polkanes, kibis y empanadas de queso

#### 2.2. Especialidades

Chocolomo y huevos motuleños

#### 2.3. Especialidades

Pavo en relleno negro y poc chuc

#### 2.4. Dulcería

Helado de pibinal, pay de coco y mazapanes

#### 2.5. El pib

Cochinita, nixtamalización y pan francés

#### 2.6. Evaluación

Examen práctico integral y clausura



# Claustro Académico



## CHEF

### Paloma Ponce Menéndez

Cuenta con estudios en el College of Charleston, en Carolina del Sur, donde se graduó en 2009 cum laude en Letras Francesas. En 2010 ingresó al Culinary Institute of America, en Hyde Park, Nueva York, y realizó prácticas en el restaurante Primo, en el J.W. Marriott de Orlando, Florida, bajo la dirección de la chef Melissa Kelly.

Su trayectoria profesional inició en el restaurante Pearlz, en Charleston, experiencia que confirmó su interés por desarrollarse en el campo gastronómico. Al finalizar sus estudios en 2012, regresó a Mérida para trabajar como chef en la Hacienda Xcanatun. En 2015 abrió Momacoa, Cocina de Humo, en la ciudad de Mérida, donde creó platillos inspirados en la cocina del Sur de Estados Unidos, utilizando ingredientes locales y diversas técnicas de ahumado con distintas maderas.

Ha participado junto con el chef Jeremiah Tower en la celebración del décimo aniversario del restaurante Norman's, en el Ritz de Orlando, y en festivales gastronómicos como Taste the Best, del Club Sibarita. También estuvo involucrada en la Certificación Ambientalmente Responsable del Ayuntamiento de Mérida, en la que se obtuvo la mención Oro. A finales de 2018 se reincorporó a Hacienda Xcanatun by Angsana Banyan Tree, donde lideró la cocina hasta 2020.



## CHEF

### Arantza Andrea Velasco Gracián

*Chef auxiliar*

Realizó sus estudios en la Universidad de Oriente, campus Puebla, donde se formó como chef.

Se ha desempeñado en el ámbito gastronómico con experiencia en distintas áreas, tras haber colaborado en diversos restaurantes. Uno de los momentos clave en su trayectoria fue su participación en un restaurante con estrella Michelin fuera del país, experiencia que consolidó su disciplina, atención al detalle y perfección en técnicas culinarias. Esta experiencia internacional ha sido determinante para su desarrollo profesional, permitiéndole adquirir una visión integral y de alto nivel en la cocina.

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.

• **Universia**  
Miembro

• **edX**  
Plataforma asociada

• **FIMPES**  
Acreditada



## → **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.

## 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