



DIPLOMADO EN

# COCINA INTERNACIONAL

Conviértete en un **experto**  
de la **cocina internacional**



# INICIATIVA

Filosofía Gastromex: ***"la única manera de trascender en el arte culinario es transmitir y enseñar todos los elementos adquiridos a lo largo del tiempo"***.

En Gastromex la enseñanza de las técnicas clásicas y modernas van de la mano con un ambiente divertido, logrando en conjunto un aprendizaje altamente significativo que te otorgara las herramientas necesarias para emprender un negocio gastronómico o sumarte al campo laboral.



# PROPUESTA

Gastromex Culinary ha creado un Diplomado en Gastronomía Internacional con una duración de 12 meses avalado ante la SEP pues al finalizar obtendrás tu certificado federal que te acreditara profesionalmente en la preparación de alimentos y bebidas.

Te transmitiremos las herramientas técnicas para que te vuelvas un experto en la cocina Internacional simplemente por pasión, para incorporarte al campo laboral de la Industria gastronómica o para emprender tu negocio de alimentos y bebidas.

“**Sin duda alguna esta temporada es una gran oportunidad de adquirir un aprendizaje enorme y descubrir nuevas habilidades productivas.**

”





**gastromex**   
CULINARIA

# TE OTORGARÁ LAS COMPETENCIAS Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS MEDIANTE PRÁCTICAS ALTAMENTE POTENCIALES

Nuestro diplomado ha sido desarrollado en conjunto por Chefs profesionales con altos estándares de capacitación en todas las ramas de las Alta Cocina Internacional.



Gastromex forma parte de la Red Conocer como prestadores de servicios de certificación y evaluación ante la SEP por lo cual al finalizar el Diplomado obtendrás la certificación Oficial de los estándares y competencias adquiridos a lo largo del curso con validez Oficial ante la SEP a Nivel Federal.

También capacitamos técnicamente a grandes empresas, cámaras y grupos de la industria gastronómica bajo los requerimientos de certificación de la STPS.

**MARCA LA DIFERENCIA CON  
CAPACITACION CON UNA  
CERTIFICACION OFICIAL**



# Sistema educativo

## HIBRIDO

Nuestro programa es el más completo y vanguardista dentro de la capacitación Gastronómica, su mediano plazo, contenido educativo, prácticas presenciales, respaldo técnico-teórico y certificación oficial lo hacen único e inigualable en el mercado.

El programa es 90% práctico y 10% teórico, donde cada sesión llevaras a cabo tus clases prácticas presenciales acompañadas de los mejores docentes de la industria, realizando las mejores técnicas y preparaciones que lograrán un alto estándar de desarrollo técnico.

Nuestro programa también fortalece el conocimiento específico de cada clase con el sistema híbrido, donde por medio de nuestras aulas virtuales almacenadas en las herramientas de la paquetería de Google podrás acceder a todo el contenido teórico y didáctico de cada módulo logrando un aprendizaje significativo de alto impacto.

### En las aulas virtuales podrás acceder a:

- Manuales Teóricos
- Videos complementarios
- Actividades didácticas de aprendizaje
- Presentaciones
- Guías de Estudio
- Evaluaciones teóricas





# EVALUACIONES

Nuestra finalidad es formar alumnos capaces de dominar el mercado gastronómico de la cocina internacional al egresar, por lo que hemos creado un sistema de evaluación continua y amigable que será nuestro vehículo para lograr una métrica de avances en tu formación técnica.

Las evaluaciones constan de una escala continua, clase por clase y pruebas bimestrales teórico-prácticas. Nuestro sistema de evaluación te preparará para el examen final de certificación de competencias bajo los estándares del conocer de la Secretaría de Educación Pública.

*¡No puedes mejorar lo que no puedes medir!*



# DOCUMENTOS OFICIALES

*Marca la diferencia, capacítate y recibe  
certificaciones oficiales*

Gastromex forma parte de la Red Conocer como prestadores de servicios de certificación y evaluación ante la SEP por lo cual al finalizar el Diplomado obtendrás la certificación Oficial de los estándares y competencias adquiridos a lo largo del curso con validez Oficial Nivel Federal.

También capacitamos técnicamente a grandes empresas, cámaras y grupos de la industria gastronómica bajo los requerimientos de certificación de la STPS.

Adicionalmente complementarás tu formación y perfil profesional certificándote en:

**“Microsoft Office Specialist”** certificación microsoft oficial en manejo de excel básico o avanzado (fundamental en administración de bares y restaurantes)

**“Distintivo H”** pr





# Programa ACADÉMICO

## PRIMER BIMESTRE

- TÉCNICAS DE CORTE CORTES
- FONDOS Y ARROCES
- SOPAS Y CREMAS
- PASTAS
- ENSALADAS, VINAGRETAS Y ADEREZOS
- PANADERÍA BÁSICA
- SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

## SEGUNDO BIMESTRE

- COCINA NORTEAMERICANA
- COCINA MEXICANA 1
- COCINA MEXICANA 2
- COCINA MEXICANA 3
- COCINA ESPAÑOLA
- PESCADOS (PANADERÍA BÁSICA)
- PANADERÍA MEXICANA

## TERCER BIMESTRE

- EMPAREDADOS
- FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA
- REPOSTERÍA ÁRABE
- COCINA FRANCESA 1
- COCINA FRANCESA 2
- COCINA SUDAMERICANA 1
- COCINA SUDAMERICANA 2

## CUARTO BIMESTRE

- COCINA CHINA
- COCINA JAPONESA
- COCINA INGLESA
- COCTELERÍA
- VINICULTURA
- CANAPÉS
- COCINA VEGETARIANA

## QUINTO BIMESTRE

- TÉCNICAS DE VANGUARDIA
- COCINA DE MERCADO
- FUNDAMENTOS DE REPOSTERÍA 1
- FUNDAMENTOS DE REPOSTERÍA 2
- FUNDAMENTOS DE REPOSTERÍA 3
- COCINA ÁRABE
- COCINA TAILANDESA
- COCINA ITALIANA

## SEXTO BIMESTRE

- NUTRICIÓN
- MECÁNICA DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS
- PLANEACIÓN ESTRATÉGICA DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS
- CONTROL FINANCIERO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS
- MARISCOS
- DULCES MEXICANOS



DIPLOMADO EN  
**COCINA**  
INTERNACIONAL

**DOCENTES**



Nuestro Diplomado es impartido por instructores con gran trayectoria operativa y docente dentro de la Industria Gastronómica, con logros y reconocimientos a nivel nacional y en el extranjero.

A lo largo del diplomado podrás interactuar con diferentes Chefs donde cada uno de ellos te aportara sus amplios conocimientos y técnicas específicas de cada área y especialidad de las Artes Dulces, tales como escultura en chocolatería y caramelo, panadería Mexicana, Pastelería francesa, Pastelería Americana y Fondant, Bebidas Calientes y Frías de cafetería entre muchas especialidades más!



**CHEF**  
**ALEJANDRO CASILLAS**

*La mejor manera  
de predecir el futuro  
es creándolo*



# Costos

PAGO INICIAL



## PRIMER PAGO INCLUYE

INSCRIPCIÓN .....	\$1,510.00
PRIMER COLEGIATURA .....	De acuerdo al horario a elegir.
SEGURO ESTUDIANTIL .....	\$930.00
PAQUETE ESTUDIANTIL .....	\$2,610.00

## PAQUETE ESTUDIANTIL

Filipina institucional  
Pantalón negro  
Toque de chef  
Mandil  
Manuales y recetarios institucionales  
Zapatos antiderrapantes de cocina  
Estuche de utensilios y cuchillería  
(costo \$1,800.00 no incluido).



# INFORMES

## PAGO MENSUAL

### ◆ PROGRAMA SABATINO.

DURACIÓN: 12 MESES

SABADOS

HORARIO: 14:30 - 19:30 HRS.

Descuento por promociones vigentes **24%**

COLEGIATURA: \$5,890.00

**\*Costo de oferta \*\$4,466.00**

### ◆ PROGRAMA MATUTINO.

DURACIÓN: 12 MESES

LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES

HORARIO: 8:30 - 11:30 HRS.

Descuento por promociones vigentes **24%**

COLEGIATURA: \$5,890.00

**\*Costo de oferta \*\$4,466.00**

### ◆ PROGRAMA INTERMEDIO

DURACIÓN 12 MESES

LUNES Y MIERCOLES

HORARIO: 12:30 - 15:30 HRS.

Descuento por promociones vigentes **24%**

COLEGIATURA: \$5,890.00

**\*Costo de oferta \*\$4,466.00**

### ◆ PROGRAMA VESPERTINO.

DURACIÓN 12 MESES

MARTES Y JUEVES

HORARIO: 16:30 - 19:30 HRS.

Descuento por promociones vigentes: **24%**

COLEGIATURA: \$5,890.00

**\*Costo de oferta \*\$4,466.00**



“La mejor manera de predecir  
el futuro es crearlo”

**¡Gracias!**