



El Colegio Mexiquense
Convoca al Diplomado

Cinco culturas un solo fogón:

Las cocinas tradicionales del Estado de México

Coordinan:

Dra. Yoko Sugiura Yamamoto (El Colegio Mexiquense)

Dra. Jiapsy Arias González (Universidad de la Ciudad de México)

Lic. Leonor Cano Garduño (UAEM)

Objetivo general:

Analizar la riqueza histórico-cultural y la tradición culinaria de los pueblos originarios mediante el estudio de sus contextos geográficos, arqueológicos, históricos y bioculturales, así como la elaboración práctica de recetas tradicionales que permitan valorar la cocina como expresión de identidad, memoria y patrimonio cultural.

Dirigido a:

Historiadores, antropólogos, turistas culturales y público en general interesado en el tema.
Cupo limitado.

Fechas y duración:

Del 5 agosto al 9 diciembre 2026, 18 sesiones de 5 horas 30 minutos, los días miércoles de 9:00 a 14:30 hrs.

Modalidad:

Presencial, con un total de 100 horas académicas.

Lugar:

Restaurante NASENSA cocina fusión
Aquiles Serdán 201-MZ 033, Barrio de la Merced, 50080 Toluca de Lerdo, Méx. A dos cuadras del Teatro Morelos.

Módulos:

Módulo 1: Cultura y cocina Mazahua (3 sesiones)

- Cultura: Dra. Jiapsy Arias González y Lic. Leonor Cano Garduño.
- Elaboraciones a cargo de: Teresa Margarita Barrera Rivera, Lucina Vázquez García, Agustina López Pablo y Bonifacia Cid Martínez.

Módulo 2: Cultura y cocina Otomí/ Nñhñhu (3 sesiones)

- Cultura: Dr. David Gómez Sánchez.
- Elaboraciones a cargo de: Reyna Rayón Salinas, Antonia Morales Flores, Graciela Sebastián Flores y Lucía Sebastián Flores.

Módulo 3: Cultura y cocina Nahuatl (3 sesiones)

- Cultura: Dra. Jiapsy Arias González.
- Elaboraciones a cargo de: Diana Flores Martínez, Crecensia Gómez Victorina, María Silvestre Gómez y María Concepción.

Módulo 4: Cultura y comida Lacustre (3 sesiones)

- Cultura: Mtra. Edith Villaseñor Arreola y Dr. Humberto Thomé Ortiz.
- Elaboraciones a cargo de: Francisca Montes Meza, Miriam Ceballos Helguera, Marco Antonio Cerón Hernández y Bárbara Montiel

Módulo 5: Cultura y cocina Matlazinca (3 sesiones)

- Cultura: Lic. Leonor Cano Garduño.
- Elaboraciones a cargo de: Martha Hernández Hernández, María del Carmen Sánchez Martínez, Francisca Martínez Molina.

Módulo 6: Cultura y cocina Tlahuica (3 sesiones)

- Cultura: Dr. David Gómez Sánchez.
- Elaboraciones a cargo de: Cristina Velázquez González, Irais Sabino Nava y Sandra Gómez Uruga.

Acreditación:

Se otorgará constancia con valor curricular de 100 horas, a quienes cuenten con 80% de asistencia, presenten un portafolio de recetas y un ensayo final.

Costo:

- Pago en una sola exhibición de \$12,000 a más tardar 3 de agosto.
- Pago en dos exhibiciones \$7,500 cada una. Primer pago a más tardar el 3 de agosto y el segundo pago a más tardar el 16 de octubre.

INFORMES E INSCRIPCIONES:

El Colegio Mexiquense, A.C.

www.cmq.edu.mx

Correo electrónico:
econtinua@cmq.edu.mx

Santa Cruz de los Patos,
Col. Cerro del Murciélago,
Zinacantepec, México.
Teléfonos: (722) 2 79 99 08,
ext. 237



Facebook:
Educación Continua – El
Colegio Mexiquense, A.C.

Formato de inscripción:
<https://goo.su/uWK79aH>