

Diplomado Gastronomía Poblana: Historia, Tradición y Cultura.

■ Objetivo General:

Acercar a las personas al mundo de la cocina, historia, cultura y tradiciones de la Ciudad de Puebla

■ Objetivos Específicos:

- Impartir las bases históricas y antropológicas de la ciudad de Puebla a través de la comida
- Acercar a los alumnos a la riqueza cultural de la zona
- Transmitir e invitar a los alumnos a valorar el arte del comer y la gastronomía como base de la riqueza de nuestra sociedad
- Promover las tradiciones y alimentos de nuestro estado
- Elaborar platillos típicos de Puebla

■ Competencia Previas:

Ninguno

■ Dirigido:


Todas las personas que deseen introducirse a la cultura y cocina poblana. Público en general, personas que estudien arte, historia, gastronomía, amas de casa, personas interesadas en cultura y tradición, extranjeros.... etc.

Oficina de Información y admisión

Lunes a viernes de 8:00 a 18:00 horas | Sábados de 9:00 a 13:00 horas
Edificio E oficina 002

Tel. directo: 01 (222) 372 30 90 | Lada sin costo: 01 800 71 46 450
educacioncontinua@iberopuebla.mx
iberopuebla.mx/educacioncontinua/

 [diplomados_ibero](https://www.facebook.com/diplomados_ibero)

 [@iberodiplomados](https://twitter.com/iberodiplomados)

TÚ DAS
— PARA —
MÁS


■ Programa:

| | |
|-------------------------|---|
| Introducción y contexto | Ma. Isabel Villarroel Diego |
| Módulo I | Antropología del comer |
| Instructor | Horacio Castillo Aja |
| Módulo II | Ingredientes, instrumentos y técnicas de la cocina poblana |
| Instructor | Ing. Antonio Ramírez Priesca |
| Módulo III | La ciudad de Puebla en la Historia |
| Instructor | Lic. Rosa Elena Ortiz de la Fuente |
| Módulo IV | La cocina tradicional en la Puebla contemporánea |
| Instructor | Mtra. Ma. Isabel Villarroel Diego/ Lic. Rosa Elena Ortiz de la Fuente |
| Modulo V | Convivencia alrededor de la mesa |
| Instructor | Mtra. Ma. Isabel Villarroel Diego |
| Modulo VI | Recetas Poblanas tradicionales |
| Instructor | Lic. María del Rosario Villarroel Diego |

Oficina de Información y admisión

Lunes a viernes de 8:00 a 18:00 horas | Sábados de 9:00 a 13:00 horas
Edificio E oficina 002

Tel. directo: 01 (222) 372 30 90 | Lada sin costo: 01 800 71 46 450
educacioncontinua@iberopuebla.mx
iberopuebla.mx/educacioncontinua/

 diplomados_ibero

 @iberodiplomados

TÚ DAS
— PARA —
MÁS

■ Instructores:**Horacio Castillo Aja**

Licenciatura en Antropología Social, BUAP

Estudios de Maestría en Antropología Social, UIA-CDMX

Experiencia Laboral

Jefe de la Unidad Regional Puebla de la Dirección General de Culturas Populares en Puebla
Servicios Profesionales en la UIA- Puebla

Jefe Administrativo del Departamento de Ciencias Sociales y Humanidades

Jefe Administrativo del Departamento de Humanidades

Profesor de Asignatura del Instituto Culinario de México, Campus Puebla

Coordinador del Libro: Recetario Indígena de la Sierra Norte de Puebla, Colección de
Recetarios Indígenas y Populares No. 6 CONACULTA, México

Premio Nacional en Antropología “Francisco de la Masa”: Proyecto Los Días Eran Nuestros;
vida y trabajo de los trabajadores.

Antonio Ramírez Priesca

Edad 57 años, nacido en Puebla, Puebla. Casado. Ingeniero Bioquímico con Especialidad en
Tecnología de Alimentos por el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey.
Desde 1983 a 2002, trabajando en la Industria Alimentaria nacional: Gerente de Planta de
Levaduras de Panificación Fleischmann de 1983 a 1987; Director de Mejorex, S.A. de C.V.,
de 1988 a 2002, fabricante de aditivos alimentarios y vitamínicos para la industria
panificadora y molinera nacional; Diversos cursos en la American Institute of Baking de 1990
al 2000; Egresado de la primera generación del Diplomado Cocinas Regionales de México de
la ENA del INAH y del Diplomado de Cocina Mexicana del Instituto Mexicano del Valle de la
Cd. De México; De 2002 a la fecha, trabajo en el proyecto personal La Quinta de San Antonio
– Experiencias Gastronómicas Puebla, ofreciendo en espacios privados, dentro de un
inmueble catalogado por la UNESCO, eventos de Comida Poblana tradicional, ofreciendo así
mismo, talleres de cocina y teoría de la Cocina Poblana en castellano, inglés y alemán.

Rosa Elena Ortiz de la Fuente

Licenciada en Ciencias Humanas por esta Institución tiene más de veinte años de experiencia docente a nivel medio superior, superior, educación continua y formación de adultos. Poblana enamorada de su ciudad, su historia y su cultura se dedica también a descubrir, conocer y compartir el patrimonio de Puebla por distintos medios. Traductora, editora, creadora y coordinadora de proyectos especiales de educación e investigación en instituciones públicas, organizaciones sociales y el sector privado.

Ma. Rosario Villarroel Diego

Contador Público egresado de la Universidad Popular Autónoma de Puebla (UPAEP)
Instituto Culinario de México (Comida internacional, Cocina al grill, repostería y organización de eventos)
Enero de 2005 a la fecha
Administración y operación de pastelería y empresa de banquetes Rosario Villarroel
EVENTOS
Banco Santader
Citybank México GRUPO FINANCIERO CITIBANK
Banco Confía S.A ABACO GRUPO FINANCIERO

Ma. Isabel Villarroel Diego

Universidad Iberoamericana Puebla. Responsable de proyectos y acompañamiento a la investigación Acompañar los procesos de los investigadores adscritos al sistema nacional, coordinar el proyecto de nuevas adscripciones, seguimiento de la construcción del sistema de investigación, foros y convocatorias de investigación, ser parte de los proyectos de la dirección

Profesora de asignatura de la licenciatura de Relaciones Industriales, docente en las licenciaturas de Administración, Gestión de Personal y Organización, Área de reflexión universitaria y en las Maestría en Administración, Maestría en Dirección de Mercadotecnia e Ingeniería financiera.



Consultora externa. Grupos de acompañamiento

■ Datos importantes:**Inicia: 13 de febrero de 2019****Finaliza: 05 de julio de 2019****FECHA LÍMITE DE PAGO E INSCRIPCIÓN 06 DE FEBRERO**
DE 2019**Horario Módulos:**

Miércoles y viernes de 4 a 8

Duración: 144 horas**■ Calendario Módulos:**

13, 15, 20, 22 y 27 de febrero
1, 6, 8, 13, 15, 20, 22, 27 y 29 de marzo
3, 5, 10, 12, 24 y 26 de abril
3, 8, 15, 17, 29 y 31 de mayo
7, 12, 14, 19, 21 y 26 de junio
3 y 5 de julio

Sesión Informativa: miércoles 30 de enero a las 18:00 horas, salón B-203**Oficina de Información y admisión**Lunes a viernes de 8:00 a 18:00 horas | Sábados de 9:00 a 13:00 horas
Edificio E oficina 002Tel. directo: 01 (222) 372 30 90 | Lada sin costo: 01 800 71 46 450
educacioncontinua@iberopuebla.mx
iberopuebla.mx/educacioncontinua/ [diplomados_iberopuebla](https://www.facebook.com/diplomados_iberopuebla) [@iberodiplomados](https://twitter.com/iberodiplomados)**TÚ DAS**
— PARA —
MÁS

■ **Costo:**

Inversión Total de \$ 19,950.00 dividido en 5 pagos mensuales de \$ 3,990.00

MATERIAL Y ALIMENTOS INCLUIDOS

***NOTA IMPORTANTE:**

Si eres acreedor a algún tipo de descuento, deberás notificarlo al momento de inscribirte, de lo contrario no podrá ser aplicado en lo posterior.

| DESCUENTOS |
|--|
| 5% por pago anticipado del costo total de un programa (que tiene dos o más exhibiciones). |
| 10% por cada recomendado inscrito, hasta obtener un máximo de 50%. |
| 15% a padres de alumnos y ex alumnos en preparatoria, licenciatura o posgrado en IBERO Puebla. |
| 20% a alumnos y ex alumnos de licenciatura o posgrado de IBERO Puebla. |
| 20% a personas que hayan concluido algún programa de Educación Continua de IBERO Puebla. |
| 20% a egresados del Sistema Universitario Jesuita (Ibero México, Torreón, León, Tijuana, ITESO y Ayuuk) |
| 20% a padres de empleados de tiempo completo para el Programa PUPA. |
| 20% de descuento a jubilados de IBERO Puebla. |
| 40% a empleados de medio tiempo de IBERO Puebla. (CUPO LIMITADO) |
| 50% a docentes, prestadores de servicios profesionales de IBERO Puebla que se encuentren activos al momento de su registro. (CUPO LIMITADO) |
| 80% a empleados de tiempo completo de IBERO Puebla. (CUPO LIMITADO) |
| 80% a familiares directos –hijos y cónyuge- de empleados de tiempo completo de IBERO Puebla. (CUPO LIMITADO) |
| *Pregunta por los descuentos acordados en convenios con empresas o gobierno. |

IMPORTANTE: La apertura de los programas está sujeta a un mínimo de alumnos inscritos, por lo que Educación Continua se reserva el derecho de cancelar un programa cuando no se reúna dicho número. En ese caso, la devolución de los montos pagados por el alumno procederá al 100%. Si un participante desea cancelar su inscripción y solicita devolución de lo pagado, lo deberá notificar por escrito sujetándose a las políticas de la Dirección de Tesorería vigentes.

PROMOCIONES DE PAGO

5% de descuento por pago anticipado del costo total de un programa (que tiene dos o más exhibiciones)

Pago a **3** meses sin intereses con VISA y MASTERCARD (excepto AMERICAN EXPRESS)

Pago a **6** meses sin intereses con VISA y MASTERCARD (excepto AMERICAN EXPRESS)

Pago a **12** meses sin intereses con VISA y MASTERCARD (excepto SANTANDER y AMERICAN EXPRESS)

Los meses sin intereses únicamente aplican para el pago total anticipado a montos mayores de \$10,000.00

***Promociones no acumulables.**

***Información Sujeta a cambios sin previo aviso.**

***Se aplican restricciones**