



Diplomado en Gastronomía Tradicional

Modalidad a Distancia

Objetivo general:

Formar profesionales en Gastronomía Tradicional para rescatar, preservar y difundir los conocimientos, técnicas e ingredientes propios de las tradiciones culinarias, como patrimonio cultural vivo de los diferentes pueblos de México.

Inicia: 14 de enero de 2027.

Concluye: 20 de mayo de 2027.

Duración: 4 meses y medio.

Horario de clases: jueves de 20:00 a 22:00 hrs por la plataforma Moodle y Aula virtual en Google Meet.

Diplomado en Gastronomía Tradicional

Modalidad a Distancia

Dirigido a:

1. Egresados o estudiantes en todas las áreas del conocimiento.
2. Profesores interesados en la conservación y difusión de la gastronomía tradicional.
3. Restauranteros.
4. Directivos de instituciones, organizaciones y/o empresas que desean conservar y difundir la gastronomía tradicional.

Duración:

4 meses y medio. El Diplomado está integrado en 6 módulos, con un total de 160 horas, distribuidas en 120 horas en actividades académicas en la plataforma Moodle (clases a distancia, lecturas, tareas, foros) y 40 horas de trabajo final del Diplomado.

Inscripción en línea:

Para su proceso de inscripción, es necesario llenar el siguiente formato en línea:
<https://www.cides.edu.mx/inscripcion/>

Una vez completado su formato, un Ejecutivo/a de Admisiones CIDES se contactará con Usted para continuar con su proceso de inscripción.

Requisitos de ingreso:

1. Clave Única de Registro de Población (CURP). Aplica solo para México. Para obtener su CURP, da un click al siguiente enlace: <https://www.gob.mx/curp/>
2. En caso de ser extranjero/a, enviar copia de identificación oficial de su país de origen.
3. Copia de constancia de último grado de estudios que pueden ser uno de los siguientes documentos: constancia de estudios, certificado de estudio, carta de pasante, título, grado académico o cédula profesional.
4. Copia de comprobante de pago de inscripción y del primer módulo.
5. Leer y aceptar el aviso de privacidad emitido por CIDES.
(<https://www.cides.edu.mx/aviso-de-privacidad/>)
6. Si requiere factura de su pago, es **obligatorio** enviar su constancia de situación fiscal actualizada. Aplica solo para México.

Perfil de ingreso para el Diplomado en Gastronomía Tradicional (DGS):

Todas las personas que desean profundizar su conocimiento en gastronomía tradicional.

Contenido temático:

El contenido del diplomado está distribuido en seis módulos, diseñados con sustento teórico para facilitar el proceso de enseñanza – aprendizaje de cada módulo.

Módulos	Objetivos	Duración	Calendario de clases a Distancia
1.- Fundamentos de la Gastronomía Tradicional.	Identificar las bases históricas, culturales y antropológicas que configuran la gastronomía tradicional, reconociéndola como un patrimonio vivo y fundamental de la identidad de los pueblos.	20 horas	14, 21 y 28 de enero de 2027
2.- Ingredientes y técnicas ancestrales de la Gastronomía Tradicional.	Reconocer los ingredientes endémicos y las técnicas culinarias ancestrales que son pilares de la gastronomía tradicional, valorando su importancia cultural y nutricional.	20 horas	04, 11 y 18 de febrero de 2027.
3.- Comidas, bebidas y dulces tradicionales de México.	Analizar la importancia de las comidas, bebidas y dulces tradicionales como identidad cultural de los pueblos.	20 horas	25 de febrero, 04 y 11 de marzo de 2027.
4.- Taller de técnicas y recetas culinarias tradicionales de México.	Recuperar las diferentes técnicas y recetas tradicionales para conservar y preservar el patrimonio gastronómico de México.	20 horas	18 de marzo, 01 y 08 de abril de 2027.
	Vacaciones de primavera		22 al 28 de marzo de 2027.
5.- Innovación, y Emprendimiento en la Gastronomía Tradicional.	Diseñar estrategias de innovación y emprendimiento para la gastronomía tradicional, integrando principios de sostenibilidad, comercio justo y valorización cultural que permitan su difusión y adaptación en contextos contemporáneos, asegurando su permanencia y relevancia.	20 horas	15, 22 y 29 de abril de 2027.
6.- Marketing y Comercialización de la Gastronomía Tradicional.	Generar estrategias y herramientas de marketing para difundir, preservar y comercializar la gastronomía tradicional.	20 horas	06, 13 y 20 de mayo de 2027.
Total		120 horas	

Perfil de egreso:

Los egresados del **Diplomado en Gastronomía Tradicional (DGS)** del **Centro de Investigación para el Desarrollo Sustentable (CIDES)**, habrán adquiridos conocimientos, habilidades y actitudes para interpretar la realidad ambiental desde un enfoque comunicativo, con las siguientes competencias profesionales:

1. Identifica las bases históricas, culturales y antropológicas que configuran la gastronomía tradicional, reconociéndola como un patrimonio vivo y fundamental de la identidad de los pueblos.
2. Reconoce los ingredientes endémicos y las técnicas culinarias ancestrales que son pilares de la gastronomía tradicional, valorando su importancia cultural y nutricional.
3. Analiza la importancia de las comidas, bebidas y dulces tradicionales como identidad cultural de los pueblos.
4. Recupera las diferentes técnicas y recetas tradicionales para conservar y preservar el patrimonio gastronómico de México.
5. Diseña estrategias de innovación y emprendimiento para la gastronomía tradicional, integrando principios de sostenibilidad, comercio justo y valorización cultural que permitan su difusión y adaptación en contextos contemporáneos, asegurando su permanencia y relevancia.
6. Genera estrategias y herramientas de marketing para difundir, preservar y comercializar la gastronomía tradicional.

Clases en Vivo, trabajo final y requerimiento tecnológico:

Clases en Vivo: Sesiones en vivo de 2 horas, una vez a la semana (día jueves) de 20:00 a 22:00 horas por la plataforma Moodle y Aula Virtual en Google Meet con un Profesor - Investigador CIDES. Por política institucional, las clases se graban y estarán disponibles en la plataforma Moodle para que cada estudiante pueda revisar los temas desarrollados.

Trabajo final: El trabajo final consiste en un escrito donde se presenta la aplicación del conocimiento adquirido, con 40 horas de trabajo independiente y con ello se acredita el Diplomado. La guía de trabajo final está disponible en la plataforma Moodle para que cada estudiante desarrolle su contenido.

Requerimiento tecnológico: 1 computadora con acceso a internet y 1 cuenta de correo electrónico.

Metodología de enseñanza - aprendizaje:

1. El Centro de Investigación para el Desarrollo Sustentable, A.C. (CIDES), a través de sus Profesores Investigadores, entregará a los estudiante CIDES material didáctico de cada módulo que consisten en libros, capítulos de libros y/o artículos científicos a través de la plataforma Moodle.
2. Las clases serán impartidas en vivo a través de Google Meet, donde el Profesor-Investigador CIDES presentará y analizará los contenidos del programa de estudios con sus estudiantes. El contenido de cada diplomado se encuentra en la plataforma Moodle.
3. Los estudiantes CIDES siendo los protagonistas en su proceso educativo, podrán participar de manera sincrónica o asincrónica, analizando los contenidos académicos acorde a su realidad ya sea con su Profesor-Investigador en tiempo real en la plataforma Moodle y Google Meet.
4. Los estudiantes CIDES podrán estar presentes en cada clase de dos horas por semana en el horario señalado en esta convocatoria. Las clases serán impartidas por Google Meet. Los estudiantes CIDES que no asisten a sesiones en vivo, podrán revisar la grabación de la clase que estará disponible en la plataforma Moodle.
5. Al final del diplomado, cada estudiante CIDES entregará un trabajo académico como producto final del diplomado y requisito de egreso. El contenido del trabajo final es la aplicación del conocimiento adquirido durante el desarrollo del diplomado.

Perfil de los Profesores Investigadores:

Nuestros Profesores Investigadores CIDES tienen amplia experiencia académica a nivel nacional e internacional, formados profesionalmente en Universidades y Centros de Investigación nacionales e internacionales de alto prestigio y algunos de ellos son miembros del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores (SNII) de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación de México (SECIHTI).

Acreditación del Diplomado:

Una vez acreditado el contenido académico del Diplomado a través de la entrega del trabajo final, se entregará un Diploma digital por correo electrónico con valor curricular de 160 horas firmado por las autoridades competentes del Centro de Investigación para el Desarrollo Sustentable, A.C.

Planes de pagos:

Puede elegir el plan de pagos de colegiatura que más le acomode, el pago único y meses sin intereses, ya incluyen inscripción.

Planes de Pagos ciclo 2027-A

Inscripción normal \$3,840.00 + Módulos \$17,280.00 = Inversión total del Diplomado \$21,120.00

Plan A / No. de Pagos	Montos	Fecha Límite de Pago
Inscripción	Según Convocatoria	
Pago 1	\$2,160.00	05/01/2027
Pago 2	\$2,160.00	30/01/2027
Pago 3	\$2,160.00	15/02/2027
Pago 4	\$2,160.00	28/02/2027
Pago 5	\$2,160.00	15/03/2027
Pago 6	\$2,160.00	30/03/2027
Pago 7	\$2,160.00	15/04/2027
Pago 8	\$2,160.00	30/04/2027
Total Colegiatura	\$17,280.00 + Inscripción	
Plan B / No. de Pagos	Montos	Fecha Límite de Pago
Inscripción	Según Convocatoria	
Pago 1	\$4,320.00	05/01/2027
Pago 2	\$4,320.00	15/02/2027
Pago 3	\$4,320.00	15/03/2027
Pago 4	\$4,320.00	15/04/2027
Total Colegiatura	\$17,280.00 + Inscripción	

Pago Único	En una sola exhibición	Fecha Límite de Pago
Inscripción + Módulos	\$19,008.00 (solo transferencia o depósito)	05/01/2027

6 meses Sin Intereses	En una sola exhibición	Fecha Límite de Pago
Inscripción + Módulos	\$21,120.00	05/01/2027

Los datos bancarios que necesitará para realizar sus pagos son los siguientes:

Bancos:	BBVA	Santander
Beneficiario:	Centro de Investigación para el Desarrollo Sustentable, A.C.	Centro de Investigación para el Desarrollo Sustentable, A.C.
Cuenta No.:	0124965280	65510844458
CLABE Interbancaria:	012130001249652804	014130655108444581
Sucursal:	4439	5004
Concepto:	Número de <<Matrícula>>	Número de <<Matrícula>>
Enviar comprobante al correo: pagos@cides.edu.mx Centro de Investigación para el Desarrollo Sustentable, A.C. RFC: CID110319JA5 Calle Marte No. 3 Barrio de María Auxiliadora, c.p. 29290. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas. México. Teléfono: 967 103 4186.		

Curriculum Institucional

CIDES

Centro de Investigación para el Desarrollo Sustentable, A.C.

Es una institución académica fundada en 2011 en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas; y es reconocida por la **Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación de México (SECIHTI)** con Registro No. 1701469; que fomenta la investigación científica, humanística y tecnológica para la generación e innovación de conocimientos en desarrollo sustentable.

Misión

Somos una institución académica que fomenta la investigación científica, humanística y tecnológica para la generación e innovación de conocimientos en desarrollo sustentable.

Visión

Ser líder en investigación científica, humanística y tecnológica en desarrollo sustentable.

Valores

- Responsabilidad social.
- Responsabilidad ambiental.
- Respeto a la diversidad cultural.
- Liderazgo transformacional.
- Pasión por la excelencia.

Objetivos generales:

- Generar conocimientos innovadores a través de investigaciones científicas, humanísticas y tecnológicas en desarrollo sustentable.
- Formar capital humano como investigadores científicos, humanistas y tecnólogos que contribuyan a la solución de problemas ecológicos, económicos y socioculturales de la humanidad.
- Aplicar conocimientos innovadores mediante consultorías y/o asesorías a diversas instituciones públicas, privadas y comunitarias bajo los principios de la sustentabilidad.

Contacto:

CIDES

Centro de Investigación para el Desarrollo Sustentable, A.C.

Calle Marte No. 3

Barrio de María Auxiliadora, c.p. 29290.

San Cristóbal de Las Casas, Chiapas. México.

Teléfonos: 967 116 0364 y 967 688 3058

WhatsApp: https://bit.ly/CIDES_info o +52 967 103 7572

Telegram: https://t.me/CIDES_info o +52 967 103 7572

Página web:	www.cides.edu.mx
E-mail:	info@cidas.edu.mx
Google site:	https://bit.ly/CIDES_GoogleSite
Google Maps:	https://bit.ly/CIDES_GoogleMaps
Facebook:	www.facebook.com/cides.mx
Instagram:	www.instagram.com/cides.mx
Treads	www.treads.net/@cidas.mx
X	www.x.com/cides_mx
LinkedIn:	www.linkedin.com/school/cides-mx
YouTube:	www.youtube.com/@cidas_mx
TikTok:	www.tiktok.com/@cidas_mx
Pinterest:	www.pinterest.com/cides_mx
Canal de Telegram:	https://t.me/CIDES_MX
Canal de WhatsApp:	https://bit.ly/CIDES_MX