



Diplomado en Gastronomía Tradicional

Modalidad a Distancia

Objetivo general:

Formar profesionales en gastronomía tradicional para conservar, preservar y difundir las tradiciones culinarias como patrimonio cultural de los diferentes pueblos.

Inicia: 11 de enero de 2024.

Concluye: 16 de mayo de 2024.

Duración: 4 meses y medio.

Horario de clases: Jueves de 20:00 a 22:00 hrs por la plataforma Moodle y 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. Copia del acta de nacimiento actualizada.
2. Copia de la Clave Única de Registro de Población (CURP). Aplica solo para México.
3. Copia de la Credencial del Instituto Nacional Electoral (IFE o INE). En caso de ser extranjero/a, enviar copia de identificación oficial de su país de origen.
4. Copia de la constancia de último grado de estudios que pueden ser uno de los siguientes documentos: certificado de estudio, carta de pasante, título, grado académico o cédula profesional.
5. Copia de comprobante de pago de inscripción y del primer módulo.
6. Leer y aceptar el aviso de privacidad emitido por CIDES. (<https://www.cides.edu.mx/aviso-de-privacidad/>)
7. 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.- Patrimonio cultural y gastronomía.	Analizar el patrimonio cultural como fundamento para el estudio de la gastronomía.	20 horas	11, 18 y 25 de enero de 2024.
2.- Gastronomía tradicional.	Estudiar la gastronomía tradicional como patrimonio cultural de los pueblos.	20 horas	01, 08 y 15 de febrero de 2024.
3.- Comidas, bebidas y dulces tradicionales.	Analizar la importancia de las comidas, bebidas y dulces tradicionales como identidad cultural de los pueblos.	20 horas	22 y 29 de febrero y 07 marzo de 2024.
4.- Taller de recuperación de recetas tradicionales.	Recuperar las diferentes recetas tradicionales para registrar y conservar las tradiciones culinarias.	20 horas	14 y 21 de marzo, 04 de abril de 2024.
5.- Emprendimiento e Innovación en la Gastronomía Tradicional.	Generar propuestas de emprendimiento e innovación en la gastronomía tradicional través de cadenas de valor con la participación de los diferentes actores locales.	20 horas	11, 18 y 25 de abril de 2024.
6.- Gestión de la Gastronomía Tradicional.	Diseñar estrategias de gestión para la conservación, preservación y difusión de la gastronomía tradicional.	20 horas	02, 09 y 16 de mayo de 2024.
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. Analiza el patrimonio cultural como fundamento para el estudio de la gastronomía.
2. Estudia la gastronomía tradicional como patrimonio cultural de los pueblos.
3. Analizar la importancia de las comidas, bebidas y dulces tradicionales como identidad cultural de los pueblos.
4. Recupera las diferentes recetas tradicionales para registrar y conservar las tradiciones culinarias.
5. Genera propuestas de emprendimiento e innovación en la gastronomía tradicional través de cadenas de valor con la participación de los diferentes actores locales.
6. Diseña estrategias de gestión para la conservación, preservación y difusión de 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. Su asistencia a clase es obligatoria. Por política institucional, las clases se graban y estarán disponibles también en la plataforma Moodle.

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 a través de Meet donde el Profesor Investigador presentará y discutirá los temas con sus estudiantes CIDES. El contenido de cada diplomado se encuentra en la plataforma Moodle.
3. Los estudiantes CIDES participarán en cada clase en las discusiones e intercambio de puntos de vistas e ideas con su Profesor Investigador en tiempo real en la plataforma Moodle y Meet.
4. Los estudiantes CIDES deberán estar presente en cada clase de dos horas por semana en el horario señalado en esta convocatoria vía plataforma Meet.
5. Al final del diplomado, se entregará un trabajo académico cuyo contenido 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 Investigadores (SNI) del Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías de México (CONAHCYT).

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.

Inscripción, costo y formas de pago:

Periodo de inscripciones:

Del 01 octubre de 2023 al 11 de enero de 2024.

Pago del Diplomado:

- 1.- Depósito de la inscripción y primer módulo al inscribirse.
- 2.- El pago de los siguientes módulos, se hará antes del inicio de cada módulo, apegando con el calendario de pagos que se le enviará a su correo.

Costo en pesos mexicanos:

Inscripción: \$2,900.00
Colegiatura: \$2,100.00 por módulo.

Costo en Dólares:

Inscripción: \$170.00
Colegiatura: \$123.00 por módulo.

Formas de pago:

1.- Depósito:

Banco: CitiBanamex

No. de Cuenta: 6690899

Sucursal: 7000

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

2.- Transferencia bancaria desde su banca móvil:

Banco: CitiBanamex

CLABE Interbancaria: 002130700066908990

Sucursal: 7000

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

3.- Pago en línea con tarjetas de crédito o débito:

<https://cides.edu.mx/pagos>



4.- Pago en efectivo en tiendas departamentales:



Curriculum Institucional

CIDES

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



Es una institución académica reconocida por el **Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías de México (CONAHCYT)** con número de Registro Nacional de Instituciones y Empresas Científicas y Tecnológicas (RENIECYT) 1701469; que fomenta la investigación científica, humanística y tecnológica para la generación e innovación de conocimientos en desarrollo sustentable.

Miembro de Organismos Internacionales:

- 1.- El **CIDES** es Miembro del **Global Sustainable Tourism Council / Consejo Global de Turismo Sostenible (GSTC)** como Organización Académica o Educativa.
- 2.- El **CIDES** es Miembro asociado de la **International Social Tourism Organization / Organización Internacional de Turismo Social (ISTO)** como Institución Académica.

Miembro de Organismos Nacionales:

- 1.- El **CIDES** es Socio de la **Confederación Patronal de la República Mexicana (COPARMEX Chiapas)**.

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.



Centro de Investigación para el
Desarrollo Sustentable

 info@cides.edu.mx

 967 103 7572

 967 116 0364



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.

Teléfono: (967) 116 0364

WhatsApp: [WhatsApp CIDES](#) o +52 967 103 7572

Telegram: [Telegram CIDES](#) o +52 967 103 7572

Página web: www.cides.edu.mx
E-mail: info@cides.edu.mx
Google site: <https://cides.negocio.site/>
Facebook: www.facebook.com/cides.mx
Instagram: www.instagram.com/cides.mx
Treads www.treads.net/@cides.mx
Twitter www.twitter.com/cides_mx
LinkedIn: www.linkedin.com/school/cides-mx
YouTube: www.youtube.com/@cides_mx
TikTok: www.tiktok.com/@cides_mx
Pinterest: www.pinterest.com/cides_mx
Canal de Telegram: https://t.me/Difusion_CIDES

WWW.CIDES.EDU.MX