



Escuela
Internacional
de Gastronomía



LE CORDON BLEU[®]
MEXICO

Certificación en Cocina Oriental



**GO
BIG** WHAT'S
NEXT

ANÁHUAC
CANCÚN
Educación Continua

The
International
University

Certificación en Cocina Oriental

- **Modalidad:** Presencial
- **Duración:** 90 horas | 15 sesiones
- **Horario:** Martes de 3:00 p.m. a 9:00 p.m.
- **Inicio:** 10 de noviembre de 2026

Descripción del programa:

La **Certificación en Cocina Oriental** ofrece una formación práctica para conocer, desarrollar y perfeccionar técnicas representativas de algunas de las principales gastronomías de Asia.

A lo largo del programa, los participantes explorarán las cocinas **china, india, japonesa y tailandesa**, trabajando con técnicas, ingredientes, procesos y preparaciones características de cada tradición.

Los conocimientos adquiridos podrán aplicarse tanto al desarrollo profesional como a emprendimientos, restaurantes y negocios gastronómicos.



¿Para quién es el programa?

Un certificado para quienes buscan explorar, perfeccionar y ampliar sus conocimientos en cocina oriental.

APASIONADOS POR LA COCINA:

Buscan aprender o perfeccionar técnicas y preparaciones de cocina oriental.

CHEFS Y PROFESIONALES GASTRONÓMICOS:

Quieren ampliar sus conocimientos y diversificar su repertorio culinario.

EMPRENEDORES Y PROPIETARIOS DE RESTAURANTES:

Buscan incorporar nuevas propuestas de cocina oriental y ampliar la oferta de sus negocios.

Resultados de Aprendizaje del Programa:

- Dominar técnicas representativas de las cocinas china, india, japonesa y tailandesa.
- Aplicar métodos de preparación y cocción propios de distintas gastronomías orientales.
- Identificar y utilizar ingredientes característicos de cada cocina.
- Elaborar preparaciones con precisión, organización y calidad.
- Diversificar su repertorio culinario.
- Aplicar los conocimientos en restaurantes, emprendimientos y negocios gastronómicos.





Plan de estudios

para desarrollar habilidades en:

Certificación en Cocina Oriental

Modulo I



Cocina China



- Arroz al vapor
- Res estilo sichuan
- Cashew chicken
- Congee
- Char siu bao
- Berenjenas salteadas
- Pollo al vapor
- Won ton frito
- Arroz frito estilo chino
- Kung pao chicken

Modulo II

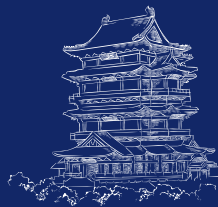


Cocina India

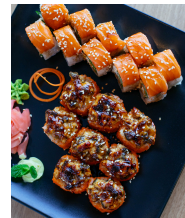


- Naan
- Masala Murgh
- Samosas
- Arroz basmati
- Tandoori chicken
- Aloo gosht

Modulo III



Cocina Japonesa



- Arroz para sushi
- Ponzu
- Maki
- Uramaki
- Nigiri
- Temaki
- Gunkan
- Teppanyaki
- Yakimeshi
- Misoshiro
- Otsukuri
- Sake maki
- Yakimono
- Sake nigiri
- Gyoza
- Ebi shinyo
- Tempura de vegetales y camarón
- Agedofu

Modulo IV



Cocina Tailandesa



- Tom yam goong
- Pad thai gai
- Satay gai
- Kao pad goong
- Arroz jazmín
- Goong Pad Nam Prik Pao
- Curry Verde

Requisitos

Lista de materiales

- Cuchillo chef o santoku.
- Puntilla.
- Piedra para afilar.
- Tenedor, cuchillo y cuchara para degustación.
- Palillos redondos de bambú (ohashi).
- Makisu, tapete de esterillas de bambú para sushi.
- Espátula larga para wok.
- Bento box o caja de lunch.
- Domo para llevar a casa los productos elaborados al término de cada sesión.
- 2 plumones permanentes.
- 2 trapos de microfibra.
- 2 trapos de algodón.
- Bolsa de gel para congelar como recomendación.

Requisitos para ingresar a cocina

- Portar pantalón mascota en cada sesión.
- Utilizar zapatos cerrados y antideslizantes.
- Llevar el cabello recogido.
No portar maquillaje ni accesorios en manos u orejas.
- No se permiten aretes, anillos, reloj ni uñas largas.
- No se permite ingresar con short, falda o zapatos descubiertos.



Tu talento no tiene
fronteras. Tu cocina
tampoco debería
tenerlas.



Para mayor información, visita: <https://cancun.anahuac.mx/sitio/posgrados/diplomado>

Alejandro Daniel Avila
alejandro.aviladu@anahuac.mx

 +52 1 (998) 718 4370