



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Facultad de Turismo

Diplomado en Gastronomía y Gestión Culinaria



Objetivo

El participante adquirirá las competencias que le permitan desempeñarse de manera eficiente en las áreas de una cocina profesional, mediante la aplicación de técnicas culinarias, estándares de calidad y Normas Oficiales en materia de sanidad e higiene. Asimismo, fortalecerá habilidades de planificación, organización, supervisión y administración en establecimientos de Alimentos y Bebidas.

¿A quién va dirigido?

- Estudiantes y egresados de turismo gastronómia, nutrición o áreas afines.
- Personas vinculadas al sector gastronómico y restaurantero.
- Público en general interesado en desarrollar habilidades culinarias.



Fechas y horario



El Diplomado se desarrollará del 1 de agosto de 2026 al 27 de febrero de 2027, estructurado en seis módulos académicos que integran la formación teórica y práctica. Las sesiones se llevarán a cabo los días sábados en el Laboratorio de Alimentos y Bebidas, ubicado en el campus Villa de Álvarez, en un horario de 08:00 a 13:00 horas.

Programa

Módulo 1: Bases de cocina profesional e higiene.

Módulo 2: Técnicas aplicadas a proteínas.

Módulo 3: Cocina mexicana y colimense.

Módulo 4: Cocina internacional.

Módulo 5: Panadería y repostería básica.

Módulo 6: Administración y costos.





Compromiso institucional

Nos encontramos comprometidos con la formación de calidad, impulsando espacios académicos que fortalezcan el desarrollo profesional de nuestros participantes, a través de la colaboración con instructores altamente capacitados y con amplia trayectoria en su área.

Instructores



Chef repostera egresada de la Licenciatura en Gastronomía, especializada en la creación de postres y repostería creativa. Se desempeña como docente y promotora de la cocina dulce, combinando técnica, sensibilidad y enfoque formativo.

Chef Victoria Viveros Rodríguez



Egresado de la Lic. En Administración Turística y Maestro en Dirección y Gestión Turística. Se desempeña como Profesor de Tiempo Completo de la Facultad de Turismo. Su experiencia laboral se enfoca en empresas de alimentos y bebidas hotelería y emprendimiento de negocios

Mtro. Mauricio Zavala Cordero



Licenciada en Gastronomía y docente en educación superior, con enfoque en la cocina mexicana y su aplicación. Especialista en técnicas culinarias integra conocimientos prácticos orientados al sector de alimentos y bebidas y la docencia.

Chef Karla Miranda Reyes

Instructores



Originario de Colima, especializado en coctelería y destilados, con experiencia como chef ejecutivo y consultor. Destaca por su enfoque en mixología, maridaje e innovación en conceptos de bebidas y restauración.

Chef Plablo Ahumada Venegas



Originario de Colima con trayectoria nacional e internacional, destacando su labor en la Embajada de México en Japón promoviendo la gastronomía mexicana. Especialista en técnicas culinarias y protocolos de servicio bajo estándares formales y diplomáticos.

Chef German Oliva Campos

Inversión

La inversión contemplada para el diplomado podrá cubrirse en tres pagos parciales, de acuerdo con las fechas y lineamientos establecidos en la convocatoria correspondiente.

	Fechas	Público general	Egresados Ucol y afiliados Canirac
1er pago	Antes del 2 de julio	\$5000	\$4000
2do pago	Antes del 23 de julio	\$3500	\$3000
3er pago	Antes del 16 de agosto	\$3500	\$3000
Total	Antes del 16 de agosto	\$12,000	\$10,000



Requerimientos

- Llenar el formulario de inscripción correspondiente.
- Enviar copia del INE.
- Enviar copia del certificado de estudios para egresados ucol y constancia de estudios para estudiantes ucol.
- Realizar pagos correspondientes.





Informes

Mtra. Julia Alejandra González Sánchez

Correo: jgonzalez1@ucol.mx

Tel.: 312 31 6 1182 EXT. 50325

Cel: 312 120 32 41