

PRIMAVERA 2026



IBERO
LEÓN

COCINA ASIÁTICA

TALLER PRESENCIAL

Educación Continua
Diplomados y Cursos

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

Asia alberga una extraordinaria diversidad cultural, y cada una de sus regiones posee tradiciones culinarias profundamente arraigadas. En los últimos años, las tendencias gastronómicas internacionales han incorporado con mayor fuerza la cocina asiática u oriental, proveniente principalmente de países del Este y Sudeste Asiático. Entre las más destacadas se encuentran la japonesa, china, coreana, vietnamita y tailandesa, todas ellas ampliamente reconocidas y apreciadas por consumidores de diferentes partes del mundo.

En Occidente, la dieta asiática ha adquirido gran relevancia debido a la creciente preocupación por adoptar hábitos alimentarios más saludables que mejoren la calidad de vida. Esto es especialmente importante para una población cada vez más afectada por la obesidad y otras enfermedades vinculadas a la mala alimentación y los estilos de vida poco saludables. En este contexto, la gastronomía oriental se posiciona como una alternativa accesible y benéfica, pues se caracteriza por el uso de ingredientes frescos, hierbas aromáticas y técnicas de cocción ligeras, con poco procesamiento y un alto aporte nutrimental. Sus platillos suelen ser ricos en fibra, bajos en grasas e hidratos de carbono refinados y, tras la dieta mediterránea, se consideran de las opciones más saludables a nivel mundial. Por ejemplo, la dieta japonesa ha sido ampliamente estudiada y asociada con bajos índices de enfermedades crónicas. Además de sus beneficios, la cocina asiática destaca por su exquisitez y variedad, así como por sus singulares contrastes de sabores, texturas y presentaciones.

El **Taller Cocina Asiática** que ofrece la Universidad Iberoamericana León tiene como propósito brindar una opción culinaria valiosa dentro de la amplia oferta gastronómica y busca promover una alimentación diaria más equilibrada y nutritiva, tanto a nivel personal como familiar, al tiempo que proporciona una riqueza cultural y la tradición ancestral que caracterizan a las cocinas orientales, proporcionando una experiencia que combina aprendizaje práctico, salud y apreciación cultural, fortaleciendo así la formación integral de las y los participantes.

DIRIGIDO A

Toda persona interesada en preparar platillos asiáticos, así como prestadores de servicios de alimentos, personas con proyectos de ampliar o desarrollar su negocio restaurantero.

OBJETIVOS

Adquirir y aplicar conocimientos, recetas y técnicas culinarias representativas de la cocina asiática.

Objetivos específicos:

- Comprender los conceptos básicos relacionados con la preparación de alimentos de la cocina asiática.
- Identificar los ingredientes, utensilios y equipos necesarios para la elaboración de diversas preparaciones orientales.
- Desarrollar habilidades prácticas mediante la preparación de una selección de recetas representativas de distintas culturas asiáticas.
- Reconocer y apreciar los sabores característicos de la gastronomía asiática.
- Valorar los beneficios de una alimentación saludable e identificar en la cocina asiática su dimensión cultural y social.

CONTENIDO

- Módulo I.** Introducción y Sushi básico.
- Módulo II.** Arroces, Sashimis y Chirashi.
- Módulo III.** Sopas y Tempuras.
- Módulo IV.** Aves y res en la cocina asiática.
- Módulo V.** Cerdo, pescados y mariscos.
- Módulo VI.** Cocina vegetariana y fideos.
- Módulo VII.** Postres asiáticos.
- Módulo VIII.** Presentación final (muestra gastronómica).

DURACIÓN EN HORAS

32 horas

DÍAS Y HORARIOS

Sábados 9:00 a 13:00 h.

PERIODICIDAD

Semanal
(Excepción en el mes de mayo. Ver calendario)

FECHA DE INICIO

25 de abril de 2026

FECHA DE TÉRMINO

20 de junio de 2026

REQUISITOS DE ADMISIÓN

- Actitud participativa y proactiva.
- Disposición para el trabajo en equipo.
- Pago de inscripción.

REQUISITOS PARA LA ACREDITACIÓN

- Cumplir con al menos el 80 % de asistencia y mantener puntualidad en las sesiones.
- Participar activamente en las actividades de clase.
- Tener una presentación satisfactoria en la exposición final de platillos.
- Realizar en su totalidad los pagos correspondientes.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

- **Asistencia:** para la acreditación del programa se debe cumplir el 80% de asistencias. En cada sesión contaremos con una lista que deberá ser firmada.
- **Puntualidad:** la puntualidad de los asistentes es importante desde el inicio, asimismo en los tiempos que se asignen como receso, se pide sea respetado, con la finalidad que se termine en el tiempo asignado la sesión.
- **Permanencia:** les pedimos que si por algún motivo laboral o personal, tuvieran la necesidad de abandonar la sesión o faltar a alguna de ellas, lo informen a la coordinación.

Educación Continua
Diplomados y Cursos

PRIMAVERA 2026

FACILITADOR

Ing. Fausto Montoya Acosta

Formación Académica:

- Diplomado en Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas por la Universidad Iberoamericana León.
- Diplomado en vinos, impartido por la Casa L.A. Cetto.
- Ingeniero Civil por la Universidad de Guanajuato.

Experiencia Profesional:

- Instructor de Gastronomía Asiática y Arte Mukimono en distintas universidades.
- Docente de cursos de Gastronomía en la Universidad Iberoamericana León.
- Chef propietario del restaurante "El Rincón de Fausto" en la ciudad de Guanajuato, GTO.
- Chef propietario del restaurante "El Rincón de los Sabores" en la Ciudad de Guanajuato, Gto. (2004 a 2009).
- Creador del restaurante de comida japonesa "SUHI'ÑOR" en Playa "Las Glorias", Guasave Sinaloa (2002).

COSTO

Inscripción	\$ 4,000.00
2 mensualidades	\$ 4,250.00
Costo total	\$ 12,500.00
PAGO ÚNICO	\$ 11,250.00

iberoleon.mx

* La Universidad Iberoamericana León se reserva el derecho de posponer o cancelar la apertura de los programas que no cumplan con el mínimo de alumnos inscritos.

Haz *click aquí* para
INSCRIBIRTE



 477 710 0682

 477 392 8286

 diplomadosibero

 iberoleondc

diplomados.ibero@iberoleon.mx

SER Y HACER PARA EL MUNDO

iberoleon.mx