

CURSO VIRTUAL PARA APRENDER SOBRE EL MAÍZ

Escrito por: Fundación Tortilla
03/08/2020

El principal ingrediente de la cocina y cultura mexicana es el maíz, en este curso podrás aprender sobre su origen, importancia cultural y social, su anatomía, la diversidad de formas, tamaños, texturas, sabores y técnicas culinarias.



Con el objetivo de ofrecer conocimiento especializado sobre maíz, impartiremos un curso virtual dirigido a todas aquellas personas que quieren saber más acerca de este importante alimento, ya sea como parte de su desarrollo cultural y personal o para aplicarlo en sus cocinas o en el desarrollo de proyectos productivos basados en maíz como tortillerías, restaurantes y otros emprendimientos.

A través de **cuatro sesiones virtuales** de dos horas y media, este curso aborda diferentes temas como la historia y origen del maíz, su importancia cultural, económica y social para el pueblo de México; la gran diversidad de formas, tamaños, texturas y sabores; un recuento en la historia de su consumo, sus principales productos y las principales técnicas culinarias que se emplean para su transformación.

Las clases serán impartidas por **Rafael Mier**, fundador y director de Fundación Tortilla. Cada sesión se lleva a cabo en un formato en vivo a través de la **aplicación Zoom** fomentando la participación e interacción con participantes interesados en el maíz y la tortilla.

El costo total por este curso es de **\$2,500.00 pesos mexicanos** y se imparte una vez al mes. Las próximas fechas y horarios son:

Turno vespertino: **martes y jueves de 18:00 a 21:30** (hora local de la Ciudad de México) los días 13, 15, 20 y 22 de febrero

Las cuatro sesiones se imparten en vivo, se graban y posteriormente se comparten mediante un link al cual podrás acceder en cualquier momento y repasar cuantas veces quieras.

Para mayores informes e inscripciones puedes ponerte en contacto con Sacnicté Ortega al correo **sac@tortillademaiz.org** o al teléfono: **55 1003 4656**



CURSO VIRTUAL APRENDIENDO DEL MAÍZ

Pilar de la cultura y cocina mexicana

Clase 1: Origen y diversificación del maíz

- Origen y domesticación del maíz
- Diversificación del maíz nativo mexicano
- Métodos para la clasificación del maíz
- Maíces híbridos y transgénicos
- Importancia de la conservación de maíces nativos

Clase 2: Panorama cultural y alimentario

- Historia del consumo de maíz en México
- Importancia cultural
- Producción en México y el mundo
- Beneficios nutricionales
- Estacionalidad y calidad

Clase 3: Nixtamalización y tortilla

- Principios de la nixtamalización
- La cal y los tipos de maíz
- Nixtamalización con ceniza
- Proceso de la nixtamalización
- Elaboración de tortillas y tostadas
- Situación actual de la tortilla de maíz en México

Clase 4: El maíz en la cocina mexicana

- Platos elaborados con elote
- Cocina con grano, masa y harinas de maíz
- Tamales y atoles, sus bases y variedades
- Platos dulces mexicanos
- Guardianes del maíz

Informes e inscripciones:

✉ sac@tortillademaiz.org ☎ 55 1003 4656



Temario "Aprendiendo del maíz"