

## CURSO VIRTUAL PARA APRENDER SOBRE EL MAÍZ

Escrito por: Fundación Tortilla  
03/08/2020

Si te interesa ampliar tus conocimientos sobre el principal ingrediente de la cocina y cultura mexicana inscríbete en nuestro curso virtual.



**CURSO VIRTUAL**  
**Aprendiendo del maíz**  
Pilar de la cultura y cocina mexicana

**Duración**  
Cuatro sesiones  
(Tres horas)

**Modalidad**  
A distancia  
(Plataforma Zoom)

**Costo**  
\$2,500 pesos mexicanos  
(Cuatro sesiones)

**Fechas y horarios**  
Martes y Jueves  
23, 25, 30 de mayo y 1° de junio  
18:00 a 21:30 hrs (Hora Ciudad de México)

Impartido por: **Rafael Mier**  
Director de Fundación Tortilla

**Informes e inscripciones:**  
✉ [sac@tortillademaiz.org](mailto:sac@tortillademaiz.org) ☎ 55 1003 4656

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 23, 25, 30 de mayo y 1° de junio

Para mayores informes e inscripciones puedes ponerte en contacto con Sacnicté Ortega al correo [sac@tortillademaiz.org](mailto: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**

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

**Informes e inscripciones:**

✉ [sac@tortillademaiz.org](mailto:sac@tortillademaiz.org) ☎ 55 1003 4656

