



ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
EN GASTRONOMIA Y HOSPITALIDAD

INICIACIÓN A LA GASTRONOMÍA

MODULO 1

Fundamentos Culinarios

OBJETIVO GENERAL:

El alumno reconocer el organigrama, funciones de una cocina, vocabulario técnico y los diferentes grupos de platillos. Así mismo, identificar el manejo correcto del mobiliario, equipo y utensilios de cocina y los diferentes tipos de cocción.

MATERIAS: Principios Culinarios, Bases de nutrición, Sanidad e higiene

MODULO 2

Principios de Panadería y Repostería

OBJETIVO GENERAL:

Al finalizar el módulo, el alumno identificará las bases de sanidad con las que deben manejarse los alimentos, así como también conocerá la historia y los elementos básicos en el área de repostería y panadería, el equipo necesario, el uso y la función de los ingredientes básicos.

MATERIAS: Bases de Panadería y Repostería

MODULO 3

Módulo tres: Cocina Internacional

OBJETIVO GENERAL:

El participante elaborará alimentos de la gastronomía internacional, considerando los factores socioculturales y económicos de las principales cocinas del mundo.

MATERIAS: Cocina Mexicana, Cocina Asiática, Cocina Francesa