

Plan de estudios: GASTRONOMIA SEJ Modalidad de Titulación: SEMINARIO DE TITULACIÓN

 Periodo de inscripciones: Diciembre - Enero Calendario Escolar: 2022A Ubicación: PEDRO MORENO

 Duración del curso: 10 SEMANAS Fecha de inicio del curso: 15 DE ENERO

Área	Temas	Docente	Fecha	Horario	Examen Profesional
CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Introducción	VERONICA GIACOMAN SADA	15-ene-22	9:00 a 14:00 hrs.	
	El Circuito del Control				
	Determinación del costo				
	Costeo de recetas				
	Precio de venta				
	Coordinación de ventas para reducir costos				
DIRECCIÓN DE EMPRESAS GASTRONOMICAS	Proceso administrativo	ANGEL MIGUEL GUTIERREZ MENDOZA	22-ene-22	9:00 a 14:00 hrs.	
	Planeación estratégica				
COCINA TÉCNICAS CULINARIAS	Buenas prácticas	ARACELI CASTAÑEDA CERVANTES	29-ene-22	9:00 a 14:00 hrs.	
	Generalidades del arte culinario				
	Sistemas de cocción				
	Proteínas variadas				
	Frutas y verduras				
COCINA FRIA	Ensaladas	BERNARDO MARQUEZ HERNANDEZ	05-feb-22	9:00 a 14:00 hrs.	
	Vinagretas				
	Aderezos				
	Entradas				
	Canapés				
	Cocteles				
	Terrinas				
	Patés				
	Sopas frías				
	Buffet frío				
COCINA PANADERIA	Historia	SUSAM RAHEL FARIAS AMBRIZ	12-feb-22	9:00 a 14:00 hrs.	
	Ingredientes				
	Fermentos				
	Productos acimos				
	Panadería nutritiva				
COCINA REPOSTERIA	Historia	VERONICA GIACOMAN SADA	19-feb-22	9:00 a 14:00 hrs.	
	Ingredientes				
	Clasificación de productos				
	Pastas y galletas				
	Pastelería				
	Confitería				
	Chocolatería				
	Pastelería nutritiva				
COCINA ESTILISMO DE PLATILLOS	Presentación básica de platillos	ARACELI CASTAÑEDA CERVANTES	26-feb-22	8:00 a 13:00 hrs.	
	Colorimetría y proporción				
	Componentes: proteínas, guarniciones, salsas y estilos				
	Platillos, loza y estilismo fotográfico básico				
	Estilismo y técnicas de vanguardia				
SERVICIO	Historia del servicio	FERNANDO PARRA MURILLO	05-mar-22	9:00 a 14:00 hrs.	
	Tipos de servicio				
	Recepción				
	Cliente				
	El mundo profesional				
COCTELERIA	Coctelería	ANGEL MIGUEL GUTIERREZ MENDOZA	12-mar-22	9:00 a 14:00 hrs.	
	Introducción a la coctelería				
	Cócteles clásicos				
	Cócteles, tragos cortos y tragos largos.				
	Cócteles de verano				
	Cócteles de invierno				
	Cócteles de fiesta				
QUIMICA CULINARIA	Moléculas básicas	JANETTE ARACELI AGUILAR FLORES	19-mar-22	9:00 a 14:00 hrs.	
	Sistemas coloidales				
	Carne				
	Huevo				
	Leche				
	Cereales				
	Vegetales				