



TÉCNICO EN GASTRONOMÍA TURÍSTICA

Duración: 1 año y 4 meses.

Ciclo: Semiescolarizado (sabatino)

Horario: de 7.00 am a 3: pm

Objetivo General.

El Programa de Técnico en Gastronomía tiene por objetivo general formar profesionales con conocimientos arte culinario y gastronomía internacional y nacional. Formar a los alumnos de forma integral en las áreas de cocina y gastronomía, así como, dotarlos de los conocimientos idiomáticos y de las habilidades sociales que les permitan realizar una labor profesional de calidad gestionando adecuadamente estas áreas en establecimientos hoteleros, extrahoteleros y de restauración.

Objetivos Específicos.

- Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para decepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- Conocer los principales platos de la cocina mexicana que identifican a cada estado de la república.
- Conocer sus derechos y deberes como agente activo del sector turístico, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como trabajador de dicho sector, así como conocer las derechos, deberes y leyes que de una forma u otra se relacionan con los clientes, turistas nacionales e internacionales.

Perfil de Egreso.

El egresado en Técnico Profesional en Gastronomía tendrá los conocimientos necesarios para desarrollarse dentro de cada una de las áreas de un restaurante y tendrá los conocimientos de:

- 1.- Planear cartas y menús, tomando en cuenta orden y reglas gastronómicas.
- 2.- Elaborar las recetas del estableciendo y manteniendo la calidad de los alimentos tomando en cuenta las tablas básicas de nutrición.
- 3.- Implementar sistemas y programas para el manejo higiénico de los alimentos.



4.- Elaborar platos distintivos de la cocina mexicana.

5.- Elaborar platos distintivos de la cocina

6.- Capacitar en el ramo del comer y beber con calidad, del cocinar y servir los alimentos en forma estética a la vista, y agradable al paladar.

Habilidades para:

- Natural empatía hacia las otras personas
- Facilidad para las relaciones interpersonales.
- Manejo de Grupos

Actitudes de:

- Habito de lectura.
- Habito de estudio y superación.
- Actitudes investigativas.

MAPA CURRICULAR

PRIMER CUATRIMESTRE
INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA
INTRODUCCIÓN A LA TURISMO
PANORAMA DE LA CULTURA MEXICANA
ATENCIÓN AL CLIENTE
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
TÉCNICA CULINARIA I
FRANCÉS I
TÉCNICA CULINARIA II
SEGUNDO CUATRIMESTRE
FRANCÉS II
COCINA

INTERNACIONAL I
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
PANIFICACIÓN
TECNOLOGÍA DE SALÓN I
CAJA Y CHEQUERÍA
ÉTICA PROFESIONAL
TERCER CUATRIMESTRE
FRANCÉS III
COCINA INTERNACIONAL II
COCINA MEXICANA I
ELEMENTOS DE FUENTE SODA
PASTELERÍA
TÉCNICAS DE VENTAS
CUARTO CUATRIMESTRE
FRANCÉS IV
TECNOLOGÍA DE BAR
COCINA MEXICANA II
ELEMENTOS DE SERVICIO DEL VINO
LEGISLACIÓN LABORAL TURÍSTICA
TURISMO Y MEDIO AMBIENTE