



COCINA PROFESIONAL

Este curso va dirigido a todas aquellas personas que desean hacer de la cocina su profesión o que quieran mejorar sus conocimientos sobre las técnicas más avanzadas de los cocineros profesionales.

Al finalizar el curso serás capaz de reproducir las recetas de los mejores chefs y de crear tus propios platos, utilizando las técnicas aprendidas durante el curso y combinándolas a tu gusto.

Obtendrás los más amplios conocimientos culinarios, tanto en la realización como en la terminología empleada, que te capacitarán para entender los secretos de los más afamados cocineros y para trabajar en la cocina de establecimientos públicos.

Km. 58 Carr. México-Cuautla, Hacienda Panoaya, Amecameca, Méx. 56900

Tel: 01-800-014-1415

Internet: www.institutomaurer.com.mx E-mail: dudas@institutomaurer.com

PROGRAMA DE ESTUDIOS

LECCIÓN NO. 1.-

TECNOLOGÍA CULINARIA. Características generales de los fondos. Los caldos, los consomés, las gelatinas, los ligazones. **ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN.** Operaciones culinarias fundamentales: Terminología. **HISTORIA DE LA COCINA.** De Adán y Eva a la invención del fuego.

Video de Presentación.

LECCIÓN NO. 2.-

TECNOLOGÍA CULINARIA. Preparados y condimentos para sazonar farces y rellenos. Caldos y marinadas. Adobos, panadas y aparejos. Salmueras y escabeches. Condimentos. **ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN.** La cocina y sus secciones. Misión, importancia y condiciones de la cocina. Secciones de la cocina y su misión. **HISTORIA DE LA COCINA.** La cocina griega.

Video I de APERITIVOS FRÍOS.

LECCIÓN NO. 3.-

TECNOLOGÍA CULINARIA. Salsas, entremeses y aperitivos. Grandes salsas básicas. Pequeñas salsas básicas. Las salsas derivadas. Entremeses y aperitivos. Presentación de aperitivos y entremeses. **ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN.** Cocina y Dirección. Cocina y Comedor. Cocina y Recepción. Cocina y Gobernanta de pisos. Cocina y Almacén. Cocina y Administración. Cocina y Economato. Cocina y Cafetería. Cocina y Bodega. Cocina y Office. Cocina y Lencería. **HISTORIA DE LA COCINA.** Los mercados romanos. Los

productos de la huerta. Los frutos. Especies y condimentos. Pan, leche y derivados. Las carnes. Los pescados. Vino y cerveza. La cocina romana. Las comidas de gala. Glotonería y excesos en Roma.

LECCIÓN NO. 4.-

TECNOLOGÍA CULINARIA. Entradas y primeros platos. Cremas y sopas. Legumbres secas. Potajes y cocidos. Hortalizas. Hortalizas de condimentación. Hortalizas y legumbres frescas. **ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN.** Generadores de calor. La cocina caliente. Fogones o cocinas. Cocina de gas. Fogones eléctricos. Otros tipos de fogones. **HISTORIA DE LA COCINA.** La cocina visigótica. Los pueblos bárbaros. Forma de comer de los pueblos bárbaros. Influencia de los romanos. Costumbres gastronómicas visigodas.

Video I de APERITIVOS CALIENTES.

LECCIÓN NO. 5.-

TECNOLOGÍA CULINARIA. Patatas, fritos, pastas, arroz y huevos. La patata. Los fritos. Pastas alimenticias o italianas. El arroz. El huevo. **ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN.** Elementos y batería de cocina. Elementos de la cocina. Batería de cocina. **HISTORIA DE LA COCINA.** La cocina arábigo andaluza (I). Agricultura árabe. Los cereales y las leguminosas. El olivo y la aceituna. Los árboles frutales. Las hortalizas y los condimentos. La uva, el vino y la miel. La pesca y la ganadería.

LECCIÓN NO. 6.-

TECNOLOGÍA CULINARIA. Pescados. Pescados de agua dulce. Pescados de agua salada. Grado de frescor. Formas de conservación. Racionamiento. Métodos básicos de cocinado. **ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN.** Organización de la cocina. Normas del cocinero. Organización del personal. Misión de cada partida. **HISTORIA DE LA COCINA.** La cocina arábigo-andaluza (II). La miel, el pescado. La carne. Las aves. La cocina en la cultura árabe. Los dulces. Una comida nupcial.

Video I de ENTRADAS.

LECCIÓN NO. 7.-

TECNOLOGÍA CULINARIA. Los mariscos (crustáceos y moluscos). Grado de frescor. Limpieza y preparación. Elaboraciones básicas. Crustáceos: especies importantes. Moluscos: especies importantes. Congelación de los alimentos. **ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN.** Sistema diario de trabajo. Consejos especiales para el buen servicio. Orden diario de trabajo en la cocina. Previsiones del jefe de cocina. **HISTORIA DE LA COCINA.** Gastronomía medieval española. Situación agraria. Vida familiar. Las comidas. Bibliografía sobre el medievo. Diferencias gastronómicas entre las clases alta y baja. La alimentación en las clases modestas. La repostería.

LECCION NO. 8.-

TECNOLOGÍA CULINARIA. Carnes y guarniciones. La carne y sus cualidades. Ganado bovino. Despojos. El cerdo. Ganado lanar. Ganado cabrío. Las guarniciones. **ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN.** Administración y cálculo culinario. **HISTORIA DE LA COCINA.** La cocina hispano-judaica. Jurisdicción autónoma. Prescripciones alimentarias. Comidas rituales.

Video I de PESCADOS.

LECCIÓN NO. 9.-

TECNOLOGÍA CULINARIA. Aves, caza y chacinería. Aves de corral. Caza. Escabechado de algunas aves. Chacinería. **ORGANIZACIÓN Y**

ADMINISTRACIÓN. Normas elementales para la confección de menús. Comida de mediodía. Cena. Ejemplos de menús. Menú de régimen dietético. **HISTORIA DE LA COCINA.** Gastronomía americana precolombina y cocinas criollas. Hortalizas y frutas. Caza y pesca.

LECCIÓN NO. 10.-

TECNOLOGÍA CULINARIA. Postres (I). Postres simples naturales. Postres simples elaborados. Postres de Pastelería. **ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN.** La técnica de comprar. Formación cultural. Clasificar y seleccionar. Las fuentes de suministro. Algunos ejemplos. **HISTORIA DE LA COCINA.** Gastronomía española durante el siglo de oro. El tiempo de los austrias. La sociedad española y la comida del rey. Los nobles. Las órdenes religiosas. La cocina en la literatura.

Video I de CARNES.

LECCIÓN NO. 11.-

TECNOLOGÍA CULINARIA. Postres (II). Pastas esponjadas con levadura. Postres de repostería. Productos auxiliares. Postres de confitería. **ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN.** Los alimentos. Clases de alimentos. Hidratos de carbono. Grasas o lípidos. Proteínas. Sales minerales, agua y otras sustancias. **HISTORIA DE LA COCINA.** Gastronomía española y francesa durante los siglos XVIII y XIX. La cocina francesa de la época. La cocina española. Influencia del gusto francés. Literatura acerca de lo español. El siglo XIX en Francia. El siglo XIX en España.

LECCIÓN NO. 12.-

TECNOLOGÍA CULINARIA. Los vinos. Bebidas alcohólicas. Otras bebidas. **ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN.** Las calorías. El organismo consume energía. Calorías y alimentos. Composición de los principales alimentos. **HISTORIA DE LA COCINA.** Importancia del vino en la edad de oro española. Importancia del vino en esta época. Gastronomía española en el siglo XX.

Video I de POSTRES.