



GASTRONOMÍA

El objetivo de este curso es que te conviertas en un Chef profesional capaz de elaborar desde los platillos más sencillos hasta los más exóticos, dándoles siempre un sabor exquisito y una elegante presentación.

Conocerás todo lo necesario para las instalaciones de restauración, la distribución de las áreas, el mobiliario, los almacenes, el manejo del personal de cocina y la conservación de los alimentos en bodega.

Aprenderás a seleccionar correctamente todos los elementos que se requieren para la preparación de los alimentos, así como a escoger las bebidas adecuadas y a seleccionar los vinos y postres para cada menú.

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. Videos 1 y 2 de APERITIVOS FRÍOS*

LECCIÓN NO. 2

TECNOLOGÍA CULINARIA.

Preparados y condimentos para sazonar farces y rellenos. Caldos y marinadas. Adobos, panadas y aparejos. Salmueras y escabeches. Los 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 3 de APERITIVOS FRÍOS. Video 1 de APERITIVOS CALIENTES.*

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. *Videos 2 y 3 de APERITIVOS CALIENTES.*

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 4 de APERITIVOS CALIENTES. Video 1 de ENTRADAS.*

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 árabe-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. *Videos 2 y 3 de ENTRADAS.*

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. *Videos 4 y 5 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. *Video 6 de ENTRADAS. Video 1 de PESCADOS.*

LECCIÓN 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. *Videos 2 y 3 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. *Video 4 de PESCADOS. Video 1 de CARNES.*

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. *Videos 2 y 3 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. *Videos 1 y 2 de POSTRES.*

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. *Videos 3 y 4 de POSTRES.*

LECCIÓN NO. 13 VIDEOS 5 y 6 de POSTRES.

LECCIÓN NO. 14 VIDEOS 1 y 2 de INSTALACIONES DE RESTAURACIÓN.

LECCIÓN NO. 15 VIDEOS 1 Y 2 de TÉCNICAS DE CARNICERÍA.

Complementan el curso cuatro videos en los que Juan Muguruza, experto carnicero-charcutero formado en las mejores escuelas francesas, nos mostrará los procesos de despique y deshuesado de ganado vacuno, porcino, aves, etc.

LECCIÓN NO. 16 VIDEOS 3 y 4 de TÉCNICAS DE CARNICERÍA.