



"2019, Año del Caudillo del Sur, Emiliano Zapata"

CATALOGO DE CURSOS 2019 – LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



No.	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	OBJETIVO	NIVEL	TEMARIO	REQUISITOS PREVIOS	DURACIÓN	COSTOS	CUPO	HORARIO	CATEDRÁTICO	FECHA	PRIORIDAD
1	Repostería	Elaboración de pasteles, galletas y tartas.	Conocer y llevar a cabo la técnica de elaborarlos y la decoración de cada uno	Básico	Historia, elaboración, decoración	Ingredientes, recipientes y trapos para limpiar	12 horas X 3 semanas o	\$400.00	Limitado a 16 personas	Lunes, miércoles y Viernes 9:00 a 13:00 horas	Chef Jorge Alberto Muñoz	1 al 19 de Julio	1
2	Elaboración y maridaje de cerveza, pan y queso artesanal	El participante podrá aprender y aplicar las técnicas y procedimientos para la producción y maridaje de cerveza, pan y queso artesanal	El participante obtendrá como resultado cerveza artesanal, quesos madurados estilo europeo, pan artesanal y podrá realizar el maridaje de los mismos.	Intermedio	Teoría y práctica de elaboración de cerveza artesanal Obscura estilo Alemán y Cerveza Clara (inicio de fermentación primaria) Teoría y práctica de elaboración de quesos madurados (estilo manchego, Edam) Envasado de la cerveza artesanal e inicio de fermentación secundaria; Baguette, fugas, hogaza, masas espesadas, rusticas y aptas para maridaje; Acondicionamiento de quesos, y cerveza para maridaje; Horneo de panes artesanales montaje y preparación de platillos para el maridaje.	Ser mayor de Edad (INE O IFE), Saber leer y escribir, Acudir bañados y con cabello recogido sin hornamentos. Materia prima según sea requerida (para derivados lácteos y maridaje), para cerveza y pan se proporcionaran	20 horas a la semana	\$1,000.00	Limitado a 15 personas	Lunes a viernes de: 11:00 a 16:00 horas.	Ing. Juan Carlos Guevara	29 de julio al 02 de agosto	1





"2019, Año del Caudillo del Sur, Emiliano Zapata"

CATALOGO DE CURSOS 2019 – LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



No.	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	OBJETIVO	NIVEL	TEMARIO	REQUISITOS PREVIOS	DURACIÓN	COSTOS	CUPO	HORARIO	CATEDRÁTICO	FECHA	PRIORIDAD
3	Higiene en el manejo de los alimentos. Buenas prácticas de Manufactura	Las buenas prácticas de manufactura es una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos para el consumo humano. Se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos. Constituye un conjunto de principios básicos de higiene que contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables.	Garantizar que los productos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución.	Medio	1.- BPM 's 1.1 Higiene personal 1.2 la técnica de lavado de manos y su importancia 1.3 Instalaciones, equipo y utensilios.	Lap top, cuaderno	10 horas	\$250.00	Limitado a 10 personas	Lunes a viernes 12:00 a 14:00 horas	Mtra. Beatriz Castelán Aparicio	15 al 19 de julio	2
4	Atención al Cliente	La atención al cliente es la imagen que se proyecta a los consumidores, ya que ellos son los que ocupan el servicio, un mal trato puede ocasionar la pérdida de los clientes más fieles. Por lo que resulta de gran importancia la capacitación del personal que lleva esta área.	Lograr una interrelación asertiva con el medio, mejor efectividad y mayor afluencia de clientes.	Básico	1. Organigrama y jerarquía. 2. Tipos de servicio y atención al cliente 3. Trabajo preparatorio 4. Oferta de ventas	Lap top, cuaderno	5 días 18 horas	\$300.00	Limitado a 10 personas	Lunes a Viernes 12:00 a 14:00 horas	Chef Enrique Teliz Ramírez y Chef Adriana Rodríguez Bobadilla	8 al 12 de Julio	1





"2019, Año del Caudillo del Sur, Emiliano Zapata"



CATALOGO DE CURSOS 2019 – LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

No.	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	OBJETIVO	NIVEL	TEMARIO	REQUISITOS PREVIOS	DURACIÓN	COSTOS	CUPO	HORARIO	CATEDRÁTICO	FECHA	PRIORIDAD
5	HACCP ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	Se basa en un sistema, en donde cada etapa del proceso, se observan los errores que pueden ocurrir, sus causas probables y sus efectos, para entonces establecer el mecanismo de control. El sistema HACCP es una herramienta que ofrece un programa efectivo de control de peligros. Se basa en datos registrados relacionados con la causa de ETA y de vigilancia de contaminantes. Se consideran ingredientes, proceso y uso posterior del producto.	Identificar los peligros relacionados con la seguridad del consumidor que puedan ocurrir en la cadena alimentaria, estableciendo los procesos de control para garantizar la inocuidad del producto.	medio	4.1 Monitoreo de PCC 4.2 Acciones Correctivas 5. Procedimientos de validación, verificación y reevaluación del sistema 6. Sistema de Documentación 7. 5´ S 8. Normatividad aplicable 8.1 NOM-251-SSA1-2009 8.2 ISO 22000 8.3 Codex Alimentario.	Lap top, cuaderno	5 días 18 horas	\$350.00	Limitado a 10 personas	Lunes a Viernes 10:00 a 14:00 horas	Mtra. Viridiana Martínez	22 al 26 de Julio	2
6	Finanzas Personales	El curso está dirigido a toda persona que dese conocer teorías básicas sobre el manejo del dinero, así como la operatividad de las instituciones u organismos que ayudan a su administración.	Conocer los métodos e instituciones que ayudan a la administración del dinero	básico	I. ¿Qué son las finanzas? II. Dinero y entorno. III. Cultura Financiera. IV. Vicios en el manejo del dinero en la familia. V. Formas de Ahorrar e Invertir. VI. Crédito. VII. Sistema de Pensiones AFORES. VIII. Protección Patrimonial SEGUROS. IX. Instituciones y organismos que ayudan a la administración del dinero.	Lap top, cuaderno	5 días lunes-	\$250.00	Limitado a 15 personas	Lunes a viernes 9:00 a 11:00 horas	Mtro. Mario Hernández	29 de Julio al 2 de Agosto	2

