

**UTAED**

Unidad Tecnológica Autónoma  
de Educación a Distancia

PROGRAMA  
EDUCATIVO

Técnico  
**Gastronomía**

## Descripción.

Las carreras técnicas de UTAED, permiten a quienes las cursan, la posibilidad de obtener un grado educativo intermedio, mediante planes y programas académicos de vanguardia que por su contenido satisfagan los requerimientos de los sectores productivos, cuya área el estudiante técnico haya decidido cursar.



## Objetivo.

La carrera forma profesionales capaces de transformar los servicios de alimentación con calidad y calidez bajo los principios de la hospitalidad, asegurando el desarrollo de las competencias profesionales necesarias para el efecto, con rigurosidad académica que asegure un óptimo desenvolvimiento profesional, que permita impulsar el progreso y cuidar la salud pública de la población a través de su alimentación en empresas, instituciones, hoteles, restaurantes, hospitales y otras organizaciones afines.



## Competencias.

### Al cursar tu oferta educativa Obtendrás:

- Capacidad de análisis y síntesis.
- Capacidad de organizar y planificar.
- Conocimientos generales básicos.
- Habilidades de gestión de formación (habilidad para buscar y analizar información proveniente de fuentes diversas).
- Capacidad crítica y autocrítica.
- Habilidades de Investigación.
- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.



## Perfil de Egreso.

**Trabajar en: Empresas tanto públicas y privadas como:**

- Ayudante de chef en restaurantes, hoteles, cafeterías, panaderías, reposterías, chocolaterías, etc.
- Administrador de restaurantes y servicios alimentarios.

- Administración de banquetes, comedores industriales, escolares y de empresas gubernamentales y privadas.
- Investigación y docencia.



# Programa Educativo.

## FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA.

**A1**

- 1.1 Introducción a la gastronomía.
- 1.2 Historia de la gastronomía.
- 1.4 El arte culinario.
- 1.6 Principios básicos de la gastronomía.
- 1.8 Órganos que intervienen en el proceso de alimentarse.
- 1.9 Nutrientes que conforman la Pirámide Alimentaria.
- 1.11 La nutrición.
- 1.13 El equipo de la cocina
- 1.14 Condimentos, especias y hierbas de olor.
- 1.16 Cortes básicos
- 1.17 Clasificación de frutas y verduras

## PLANEACIÓN Y OPERACIÓN DE LA COCINA.

**A2**

- 2 .1 Terminología en la cocina internacional I.
- 2 .2 Terminología en la cocina internacional II.
- 2 .4 Organización y equipamiento de una cocina.
- 2 .6 La cocina industrial.
- 2 .7 Instalación y Operación del equipo de cocina.
- 2 .9 Higienización y mantenimiento del equipo.
- 2 .11 Equipo de cocción.
- 2 .12 Inventario de los equipos de cocina.
- 2 .14 Hospitalidad y servicio.



## Programa Educativo.

### GASTRONOMÍA BÁSICA.

**A3**

- 3.1 Almacenes y compras.
- 3.3 Lectura e interpretación de las etiquetas de los productos.
- 3.5 Embutidos y prefabricados.
- 3.6 Pastelería.
- 3.8 Nutrición.
- 3.9 Repostería.
- 3.11 Cocina prehispánica.
- 3.13 Chocolatería y confitería.
- 3.14 Panadería.
- 3.16 Planeación y diseño de menús.

### GASTRONOMÍA AVANZADA.

**A4**

- 4.1 Administración de los servicios alimenticios.
- 4.3 Banquetes.
- 4.5 Enología.
- 4.7 Tallado artístico.
- 4.8 Planeación de la producción.
- 4.10 Elaboración de productos lácteos.
- 4.12 Servicios de alimentos y bebidas.
- 4.13 Fotografía gastronómica.
- 4.15 Bar y coctelería

## Programa Educativo.

### PRACTICA GASTRONÓMICA.

**A5**

- 5.1 Elaboración de un Recetario.
- 5.3 Métodos de conservación.
- 5.4 Cocina vegetariana.
- 5.6 Cocina Fría.
- 5.7 Carnes y Aves.
- 5.9 Elaboración de Primer platillo.
- 5.11 Elaboración de Segundo platillo.
- 5.12 Elaboración de Tercer platillo.
- 5.14 Elaboración de Postre.

### GASTRONOMÍA MEXICANA.

**A6**

- 6.1 Mole.
- 6.3 Pozole.
- 6.5 Cochinita Pibil.
- 6.7 Tinga.
- 6.9 Chile en Nogada.
- 6.11 Barbacoa.
- 6.13 Carnitas.
- 6.15 Tamales.
- 6.17 Tacos Al Pastor.
- 6.19 Enchiladas / Enfrijoladas.
- 6.21 Tortas ahogadas.
- 6.23 Pambazos.

## Programa Educativo.

### GASTRONOMÍA INTERNACIONAL.

**A7**

- 7.1 Pollo Agridulce (China).
- 7.3 Arroz Tres Delicias (China).
- 7.5 Lasaña De Carne Picada Y Bechamel (Italiana).
- 7.7 Provolone Al Horno Con Tomate (Italiana).
- 7.9 Quiche Lorraine Receta (Francesa).
- 7.11 Sopa De Cebolla (Francesa).
- 7.13 Pimientos Rellenos De Marisco (Española).
- 7.15 Pisto A La Bilbaina (Española).
- 7.17 Sushi (Japonesa).
- 7.19 Ramen (Japonesa).
- 7.21 Mochis (Japonesa).
- 7.23 Pat sii iu: Noodles con salsa de soja y pollo (Tailandesa).
- 7.25 Tom Yum: Sopa de langostinos picante (Tailandesa).
- 7.27 Butter chicken (hindú).
- 7.29 Samosas de patata y guisantes (hindú).



# 1 HORA

Al día, te proporcionamos horarios flexibles para poder compaginar tus estudios con tu actividad personal y profesional, un sistema de estudios completamente adaptado a tus necesidades.



# 4 MESES

A través del campus virtual y nuestro método 24/7 estarás permanentemente acompañado y asesorado por el equipo de tutores, para que tu aprendizaje sea completo y poder así resolver todas las dudas o preguntas que puedan surgirte a lo largo de tus estudios.

## Tutoría Académica.

Creemos que todos, educadores y estudiantes de todas las edades y etapas, merecen tener las herramientas y las habilidades que les permitan construir el futuro que quieran para sí mismos, es por eso que tenemos a tu alcance un equipo de tutores académicos que te orientarán y ayudarán durante toda tu oferta académica.



## Papel del Tutor Académico.

Ellos se encargan de orientar y brindar apoyo en los problemas escolares que surjan durante el proceso formativo y que incidan en el aprendizaje. Tienen cuatro funciones principales: Acompañar durante toda la oferta educativa, con el fin de que logres concluirla exitosamente.



## Posiciónate entre los Mejores

Tenemos Bolsa de Trabajo, un convenio para egresados creado para favorecer la interacción de UTAED con los responsables del reclutamiento de personal de las organizaciones de distintas empresas que dan oportunidades a egresados sin experiencia.

**Buscaempleo.mx** es una bolsa de trabajo nueva e innovadora que ofrece las mejores ofertas de empleo a nivel nacional.



La Bolsa de Trabajo facilita la consulta de ofertas de empleo y el conocimiento de los requisitos y competencias que demanda el mercado laboral.



Las empresas al realizar búsqueda de candidatos, les aparecerán en sus resultados en primera opción a egresados de nuestra institución.



Permite un registro ágil y oportuno de los puestos y vacantes de empleo, los cuales podrán ser consultados por estudiantes y egresados de las distintas ofertas de UTAED.





## Proceso de Inscripción.

- Inicia en el siguiente link, el **Registro de preinscripción**, la primera clase es gratuita.
- Selecciona la carrera / curso / especialidad que desees.
- Puedes realizar tus pagos en línea o en ventanilla en diferentes bancos, locales o establecimientos.



- Una vez hecho tu pago, enviar comprobante de pago en foto al siguiente correo: **informes@utaed.mx**, mencionando tu nombre completo y carrera/especialidad, se realizará tu inscripción de forma inmediata.

- Al inscribirte, tendrás acceso al Campus Virtual para tomar el programa educativo y las asignaturas correspondientes.

- Al concluir, recibes tu certificado con validez para el mercado laboral.





# UTAED

Unidad Tecnológica Autónoma  
de Educación a Distancia

Av. Pápe. Masaryk 61-901B, Polanco, Polanco V Secc,  
Miguel Hidalgo, 11560 Ciudad de México, CDMX  
[www.utaed.mx](http://www.utaed.mx)