

## Bachillerato con especialidad en Gastronomía

Duración: 3 años

C  
u  
m  
p  
l  
i  
m  
o  
s  
  
40  
  
A  
ñ  
o  
s

### Primer Semestre

#### INT. A LA GASTRONOMÍA Y COCINA BÁSICA

Los alumnos conocerán información acerca de la historia de la gastronomía y la evolución.

#### \*MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Aprenderá y aplicará las técnicas y reglas utilizadas y establecidas en la preparación, compra y servicio de alimentos.

#### \*SERVICIO AL COMENSAL

Se capacita al alumno en la organización y control de distintos eventos y servicios

### Segundo Semestre

#### \*PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Aprenderá el proceso correcto para elaborar pan, así como los ingredientes y utensilios para realizar postres.

#### \*CONSERVAS

Brindar los conocimientos acerca de la esterilización y técnicas para elaborar mermeladas, escabeches, jaleas y dulces.

### Sexto Semestre

#### \*COCINA MEXICANA

El alumno comprenderá la importancia de la gastronomía mexicana identificando costumbres y tradiciones.

#### \*COCTELERÍA

Conocerá elementos y herramientas para un servicio de coctelería, así como la preparación de bebidas.

### Quinto Semestre

#### \*COCINA ÁRABE, SUDAMERICANA Y DEL CARIBE

En esta asignatura el alumno adquiere los conocimientos característicos de estos países así como ingredientes y lugares de compra.

#### \*VINOS

El objetivo de la asignatura es formar al alumno en los conocimientos relacionados con la historia, origen y elaboración del vino.

### Cuarto Semestre

#### \*COCINA CHINA Y JAPONESA

Aprenderá el conocimiento general de algunas de las cocinas más conocidas del continente asiático.

#### \*NUTRICIÓN

El alumno conocerá y aplicará los fundamentos de la nutrición.

### Tercer Semestre

#### \*COCINA FRANCESA Y ESPAÑOLA

En esta asignatura el alumno adquiere conocimientos de preparación y características de cada país.

#### \*PANADERÍA Y REPOSTERÍA

El alumno obtiene herramientas para la creación, elaboración y costeo de postres, el uso de productos y función de las cremas.

