

Maestría

Cocina Mexicana y Americana

RVOE: SEP-SES/21/114/01/2143/2018



OBJETIVO GENERAL:

Formar maestros con conocimientos especializados en la gastronomía mexicana y americana, capaces de aplicar las técnicas en la elaboración y preparación de alimentos gastronómicos, teniendo como base las tradiciones culinarias y culturales de cada región que derivan tanto de la cocina mesoamericana como de la europea y del ejercicio práctico en cocina, para promover la gastronomía mexicana-americana en los mercados internacionales

PERFIL DE INGRESO:

Conocimientos:

- .Bases culinarias.
- .Métodos y técnicas de cocción.
- .Administración de alimentos y bebidas.
- .Historia de la gastronomía.
- .Tendencias gastronómicas y cocina de vanguardia.

Habilidades:

- .La toma de decisiones a beneficio del ámbito laboral como chef encargado.
- .Desarrollar actividades de tipo gerencial.
- .Actividades motrices y de pensamiento lógico..
- .Distinguir la diversidad poblacional y asumir una atención respetuosa.

COMPETENCIAS PROFESIONALES:

Conocimientos:

- .Domina el proceso de operación de la cocina mexicana y americana, así como su comercialización de servicios y administración.
- .Maneja técnicas culinarias de la cocina nacional e internacional
- .Elabora productos gastronómicos de alta calidad.
- .Aplica los programas de manejo higiénico de alimentos basado en estándares de calidad.
- .Maneja los principios de sustentabilidad en la industria de alimentos y bebidas.
- .Utiliza los métodos y técnicas contables aplicados a los negocios gastronómicos.
- .Maneja los principios de sustentabilidad en la industria de alimentos y bebidas.

Habilidades:

- .Logra una comunicación efectiva entre los integrantes de la organización.
- .Combina los conocimientos culinarios, creativos, empresariales y humanos para desempeñarse con éxito en la industria de alimentos y bebidas.
- .Identifica las oportunidades de generación de negocios en el ámbito gastronómico.
- .Logra hacer una articulación entre la cocina, la estética y los negocios.

PLAN DE ESTUDIOS

1° Cuatrimestre

- Primer trimestre
- Cocina prehispánica
- Historia de la Gastronomía Mexicana
- Talento humano (Human Talent)

2° trimestre

- Cocina Virreinal
- Cocina Poblana
- Cocina Yucateca

3° trimestre

- Costos y Presupuestos
- Cocina Americana I
- Cocina del Mar en México

4° trimestre

- Cocina Oaxaqueña
- Cocina Americana II
- Redes de Trabajo Colaborativo (Workneting)

5° trimestre

- Mercadotecnia
- Cocina Americana III
- Nuevas tendencias en la cocina

6° trimestre

- Panadería Tradicional
- Patrimonio Cultural I
- Enología de América

7° Trimestre

- Administración de Negocios (Business Administration)
- Patrimonio Cultural II
- Cocina Americana de Autor

#SOYUO