



DIPLOMADO

Formación del Chef

Reseña del programa	Programa en su mayoría practico que permite conocer además de las principales técnicas culinarias, los aspectos administrativos y humanos que rodea al chef y que le permitirá incursionar y desarrollarse en el medio gastronómico ya sea como parte de una empresa o como empresario a corto y mediano plazo.
Coordinador	Mtro. Héctor de la O
Currículum del coordinador	Licenciado en Administración Hotelera por la Universidad Iberoamericana. Maestría en Dirección de Empresas por el IPADE. Cursó el Diplomado para Chef en la Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas, Cocina Mexicana en el Centro Culinario Ambrosia y Formación del Sommelier en la Universidad Iberoamericana. Ha laborado a nivel Dirección General en diversos restaurantes y hoteles en León, Guadalajara y Acapulco. Actualmente es Coordinador del Centro de Formación Gastronómica y de Humanidades de la Universidad Iberoamericana.
Perfil de ingreso	Personas interesadas en formarse profesionalmente para laborar en la industria restaurantera y de servicios de alimentos y bebidas, tanto a nivel nacional como internacional, o que desee empezar un negocio propio.
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> · Aprender y aplicar técnicas y procesos para la elaboración de alimentos · Obtener la habilidad y conocimientos para emplearse en la Industria de servicios de alimentos en el área operativa · Participar en la Administración de un servicio de alimentos y bebidas · Contar con los conocimientos para iniciar un negocio propio
Contenido temático	<p>Módulo I</p> <p>SANIDAD E HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS</p> <p>Duración: 30 hrs.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sanidad alimenticia. · Contaminación, tipos. · Enfermedad transmitida por alimentos. · Principales patógenos alimentarios. · Sistema HACCP. · Higiene en el camino de los alimentos. · Normas sanitarias. · Principios de conservación alimentos. · Higiene personal.



DIPLOMADO
Formación del Chef

Contenido temático

Módulo II

FUNDAMENTOS Y TÉCNICAS CULINARIAS

Duración: 30 hrs.

- Identificación de equipo
- Identificación de materia prima
- Técnicas de corte
- Conocimiento de métodos de cocción
- Conocimientos de métodos de ligazón
- Preparación de fondos, caldos y derivados
- Preparación de salsas
- Preparación de carnes, aves, pescado y mariscos para producción
- Preparación de pastas, polvos, marinadas y maceradas
- Tallado de frutas y verduras

Módulo III

PANADERÍA Y PASTELERÍA

Duración: 30 hrs.

- Teoría de pastas y masas básicas
- Diferentes tipos de pastas y masas
- Preparaciones combinadas
- Pasteles y bizcochos
- Tartas europeas
- Postres calientes
- Postres fríos
- Jarabes, salsas y cremas

Módulo IV

COCINA AMERICANA

Duración: 30 hrs.

- Cocina Mexicana
- Cocina Colombiana
- Cocina Peruana
- Cocina Brasileña
- Cocina Argentina

**DIPLOMADO**
Formación del Chef**Contenido temático****Módulo V****COMPRAS Y COSTOS**

Duración: 30 hrs.

- Concepto de abastecimiento. Definición del departamento de compras en un restaurante.
- Términos más utilizados
- Departamento de compras
- Recepción de mercancías
- Almacén Inventarios. Ciclo de bebidas
- Introducción al estudio del control de costos
- Control de costos de alimentos y bebidas
- Aplicar los distintos métodos de control de costos en las diferentes áreas de un servicio de alimentos
- Estándares de control de costos. Costos potenciales. Análisis de precios del menú

Módulo VI**COCINA EUROPEA**

Duración: 30 hrs.

- Cocina Francesa
- Cocina Española
- Cocina Italiana

Módulo VII**COCINA MEDIO Y LEJANO ORIENTE**

Duración: 30 hrs.

- Cocina asiática y árabe. Regiones y características
- Regiones gastronómicas
- Conocimiento de ingredientes, utensilios y preparaciones
- Elaboración de recetas
- Presentación de platillos, tomando en cuenta los parámetros gastronómicos

Módulo VIII**VINOS Y LICORES**

Duración: 30 hrs.

- Análisis de alimentos
- Clasificación de bebidas
- Los vinos y sus características
- Almacenamiento, temperaturas y servicio
- Terminología
- Los vinos en relación con el menú
- Degustación

**DIPLOMADO**
Formación del Chef**Contenido temático****Módulo IX****REPOSTERÍA Y CHOCOLATERÍA**

Duración: 30 hrs.

- Conocer las técnicas
- Elaborar los productos básicos de la repostería y chocolatería y combinarlos para lograr diferentes sabores y decoraciones
- Conocer y desarrollar técnicas de decoración y presentación

Módulo X**COCINA CONTEMPORÁNEA**

Duración: 30 hrs.

- Técnicas modernas de elaboración de platillos
- Técnicas y comprensión de armonización de ingredientes
- Cocina Mexicana Contemporánea
- Cocina Francesa Contemporánea
- Cocina española Contemporánea
- Cocina Asiática Contemporánea
- Cocina Fusión

Módulo XI**NUTRICIÓN Y PLANEACIÓN DE MENÚS**

Duración: 30 hrs.

- Conceptos básicos
- Función de los nutrimentos en el organismo
- Grupos de alimentos
- Valor nutritivo de los alimentos
- Selección de materia prima
- Preparación de alimentos
- Aspectos a seguir en la planeación de menús
- Planeación de menús balanceados
- Selección de bebidas con respecto a la planeación

**DIPLOMADO**
Formación del Chef

Contenido temático	Módulo XII COCINA SALUDABLE Duración: 30 hrs. <ul style="list-style-type: none">· Conocimiento de productos· Clasificación y grupos de alimentos· Diseño de menús· Preparación de platillos· Presentaciones clásicas y actuales
Informes	Julio A. Martínez Castillo Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249 julio.martinez@ibero.mx
Coordinador del área	Mtro. Héctor de la O Godínez Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601 hector.delao@ibero.mx

La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.