

SUMATE A UN TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

Y SUMALE A
TU FUTURO

▲ PERFIL DE LA CARRERA

El programa de la carrera Técnica en Gastronomía brinda herramientas y conocimientos para la realización de ofertas gastronómicas del bar o restaurante, así como las funciones de compras/contratación, elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas. Abarca los campos de ofertas gastronómicas, provisionamiento y control de la manipulación y transformación de alimentos y bebidas, utilizando equipos propios de restaurantes o bares. Conocimiento de las materias primas, equipos y maquinaria. Preparar y presentar elaboraciones básicas, platos de cocina elementales y productos de pastelería y repostería. Atención al cliente respondiendo a sus necesidades y peticiones. Además de ser parte del equipo de trabajo de las cocinas de un chef.

▲ ¿POR QUÉ ESTUDIAR UN TÉCNICO EN GASTRONOMÍA EN LA UH?

En 10 meses para quienes desean desarrollarse en el campo de la Gastronomía se convierte en una importante herramienta, [profesionales o no] para desempeñarse adecuadamente en el ámbito gastronómico, ofreciendo las bases y conocimientos suficientes para laborar en un servicio de alimentos, seguir directrices para la elaboración de platos, recetas, planes de alimentación, entre otros.

El curso tiene la finalidad de desarrollar habilidades en el desempeño, conocimiento y administración del menaje y equipo para la elaboración de productos para el consumo, se pretende capacitar a las personas a un nivel óptimo y competitivo en el mercado, que comprendan conceptos amplios y que hagan la diferencia técnica y laboral en comparación con la competencia, de esta manera sobresalir en el ámbito gastronómico actual.

Hoy en día, la nutrición y estilos de alimentación saludables forman también parte del ámbito de acción de las artes culinarias. Eso permite al profesional en gastronomía, el poder dirigir o trabajar en empresas gastronómicas y restaurantes, para lo cual conjuga todos sus saberes y los lleva a la práctica de forma profesional e higiénica.

▲ DURACIÓN

10
MESES
-40 semanas-

▲ CAMPO PROFESIONAL

Al graduarse el Técnico en Gastronomía desarrollará su actividad en pequeños, medianos y grandes establecimientos dedicados a la elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas como cocinas institucionales, restaurantes, alojamientos turísticos y no turísticos, salas de fiesta, pastelerías, panaderías, establecimientos de comidas rápidas, otras instalaciones recreativas, servicios de alimentación entre otros, etc

¡SUMALE A TU FUTURO!

CARRERA TÉCNICA EN GASTRONOMÍA

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO I: INTRODUCCIÓN A LA COCINA

Descripción: En este módulo, el enfoque es el aprendizaje de los principales equipos, sus usos y desempeño al manipularlos. Además, se impulsa el desarrollo de habilidades en preparaciones preliminares que se realizan en una cocina, tales como, corte de vegetales y productos cárnicos para su posterior elaboración, la preparación de salsas y platillos de la cocina típica costarricense.

Objetivo: Adquirir el conocimiento básico relacionado con el uso de equipos y menaje en la cocina, así como la elaboración de preliminares tanto de vegetales como productos cárnicos, preparación de salsas, guarniciones y platillos de la cocina típica costarricense.

Contenidos:

- Menaje y equipos básicos.
- Cortes básicos, despiece y deshuese de proteínas.
- Caldos fondos y salsas madres.
- Guarniciones y cocina típica.

MÓDULO II: MESA FRÍA

Descripción: En este módulo, las actividades se dirigen al afinamiento y práctica de cortes y manejo del equipo como cuchillos para la elaboración de ensaladas, elaboración de aderezos con emulsiones estables y no estables como mayonesas y vinagretas respectivamente, además, incluye el montaje de platos de carnes frías, frutas y quesos.

Objetivo: Reafirmar el conocimiento y manejo de cortes en vegetales, frutas, carnes frías y quesos, así como la caracterización de emulsiones estables y no estables, como lo son los aderezos y vinagretas.

Contenidos:

- Aderezos y Vinagretas.
- Ensaladas verdes, simples y compuestas.
- Montaje de frutas, carnes frías y quesos.

MÓDULO III: INTRODUCCIÓN A LA PASTERÍA

Descripción: Este módulo se enfoca en el aprendizaje del uso de los principales equipos de cocina relacionados con la pastelería, sus usos y desempeño al manipularlos. Además, se explican las bases para la elaboración de masas y pastas básicas y la confección de productos como postres típicos de la región.

Objetivo: Desarrollar habilidades en la reproducción de recetas de masas y pastas básicas, así como la elaboración de recetas de postres típicos.

Contenidos:

- Menaje y equipos básicos.
- Masas, pastas y quesos básicos.
- Postres tradicionales.

PREGUNTÁ LA SEDE EN QUE SE IMPLEMENTARÁ ESTE TÉCNICO:
SEDE LLORENTE, ARANJUEZ, HEREDIA O PUNTARENAS.

MÓDULO IV: COCINA AVANZADA

Descripción: Este módulo se enfoca en desarrollar habilidades en el conocimiento de los cortes de carnes más finos y populares en los menús internacionales. Incluye además los términos de cocción, la elaboración de salsas más complejas y platillos de la cocina internacional básicos en el accionar de cualquier cocina a nivel laboral.

Objetivo: Desarrollar habilidades en la preparación de cortes finos y rellenos, recetas de salsas finas, así como la reproducción de platillos internacionales conocidos a nivel mundial.

Contenidos:

- Cortes especiales y rellenos.
- Salsas derivadas y más conocidas.
- Cocina internacional.

MÓDULO V: PASTERÍA AVANZADA

Descripción: Este módulo incluye la elaboración de masas y panes más complejos y respectivos de regiones gastronómicas reconocidas a nivel internacional además de la preparación de postres más complejos y reconocidos por un nivel de mayor complejidad mayor.

Objetivo: Desarrollar habilidades en la reproducción de recetas de panes, masas y pastas de alta complejidad, así como la elaboración de postres internacionales conocidos a nivel mundial.

Contenidos:

- Bollería internacional.
- Masas y pastas hojaldradas.
- Postres internacionales.

MÓDULO VI:

Práctica profesional el estudiante deberá de realizar una práctica con un total de 160 horas donde aplique los conocimientos vistos en la teoría la cual deberá ser supervisada por un chef profesional.

REQUERIMIENTOS NECESARIOS

Cada estudiante debe traer ropa adecuada para la elaboración de recetas:

- Guantes.
- Cubrepelo.
- Zapatos antideslizantes.
- Delantal con cubrepecho.
- Gabacha [opcional]
- Tomando en cuenta las medidas de manipuladores de alimentos.
- Uniforme que la universidad designe para tal uso.

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN UH?

11 CARRERAS
ACREDITADAS
POR SINAES,

¡Y vamos por más!

Realidad
laboral

Planes de estudios actualizados
a la realidad laboral.

+35

Años de trayectoria de
liderazgo académico.

**DEPARTAMENTO DE
SERVICIOS
ESTUDIANTILES**

Que guiará y apoyará
tu trayecto por la UH.

Docentes
especializados

Con gran experiencia, altamente
capacitados que transmiten sus
propias experiencias laborales.

**SOMOS LA
UNIVERSIDAD A LA
VANGUARDIA
EDUCATIVA**

Convertimos lo último de la tecnología
educativa en aliado estratégico de
nuestras metodologías de enseñanza
para el desarrollo de competencias
y la mejor formación profesional.

**CARRERAS CON
LABORATORIOS
A LA MEDIDA**

Y tecnológicamente
equipados para desarrollar
destrezas a partir del
aprendizaje y la práctica.

Más información:
tecnicos@uh.ac.cr