



COCINA

PROFESIONAL AVANZADA



**GASTRONÓMICA
INTERNACIONAL**
Instituto de formación online

Aval Europeo y Mexicano



ULA *universidad
latinoamericana.*
Apollo GlobalSM Education Network



La cocina es un arte,
descubre y perfecciona todas sus técnicas.

PROGRAMA

- + Introducción y Público Objetivo
- + Objetivos y Salida Profesional
- + Titulación
- + Contribuidores
- + Temario Detallado
- + Formas de Pago



COCINA
PROFESIONAL AVANZADA



COCINA **PROFESIONAL AVANZADA**



INTRODUCCIÓN

El curso de **Cocina Profesional Avanzada** es un curso diseñado para estudiantes que han desarrollado una buena comprensión y dominio de las técnicas básicas y están interesados en progresar a las técnicas y alimentos que demandan mayor sofisticación y cuidado. Las proteínas—carnes, pescados, frutos de mar—y los almidones sensibles como las pastas y los arroces, necesitan ser atendidos por personal que conoce de memoria los cortes, métodos de cocción y el ajetreo diario del piso, y que puede enfocar sus sentidos en las particularidades de cada caso. Los procedimientos se vuelven más largos y a menudo son la sumatoria de varias técnicas y pequeños secretos del oficio. Pero los resultados empiezan a adquirir ese nivel de sorpresa y satisfacción de parte de los

comensales que es lo gratificante de la profesión: el momento en que la alquimia deja de ser algo abstracto y se convierte en algo palpable, surgido de nuestras propias manos.

"Siendo educación en línea, no he tenido problemas con la práctica. Al contrario, todo me ha salido perfecto"

GINA. 28 AÑOS. CÓRDOBA, VERACRUZ.



PÚBLICO OBJETIVO

Este curso está dirigido a personas con una base sólida en cocina, preferentemente formal, o adquirida mediante experiencia laboral, que se someterán a un examen de ingreso para medir sus competencias. Los estudiantes que hayan cursado satisfactoriamente el curso de **Introducción a la Cocina Profesional** estarán exentos de este requisito.

DURACIÓN DEL CURSO

🕒 Duración total: **11 semanas**

- + Semana 1 | **Introducción**
- + Semana 2-10 | **Módulos de estudio**
- + Semana 11 | **Evaluación Final (Teórica y Práctica)**

"Se preocupan por mí como estudiante. Me han transmitido muchos aprendizajes e incluso vivencias en sus profesiones de Chef."

CARLOS. 29 AÑOS. TOLUCA, ESTADO DE MÉXICO.



OBJETIVOS

Estudiando el Curso de **Cocina Profesional Avanzada**:

- + Dominarás las técnicas de cocina avanzada utilizadas a nivel internacional.
- + Comprenderás los procesos físicos y químicos que involucran las técnicas y recetas.
- + Aprenderás las recetas más representativas de la alta cocina internacional y de Latinoamérica.

SALIDA PROFESIONAL

El alumno que complete satisfactoriamente el curso, podrá desempeñarse como ayudante de cocina en cualquier establecimiento de comida abierto al público.



TITULACIÓN

Una vez superado el proceso de aprendizaje, práctica y evaluación, el alumno que curse este programa recibirá un Certificado de Estudios otorgado por Gastronomía Internacional, la Escuela de Hostelería de Sevilla y la Universidad Latinoamericana.

El Certificado viene acompañado de documentación que detalla los contenidos del Curso Profesional. Por convenios institucionales, todo egresado se convierte en miembro de la Asociación Culinaria de México y la World Association of Chefs Societies.



AVALES

Aval Europeo y Mexicano



ALIANZAS



CONTRIBUIDORES

Gastronómica Internacional cuenta con un equipo de tutores y docentes cuyo rol es asegurarse de que toda la experiencia educativa sea satisfactoria y fructuosa para nuestros estudiantes.

Al inscribirte en cualquiera de nuestros programas de estudios, gozarás del acompañamiento personalizado de:

- + Un **Tutor**, que seguirá tu evolución académica en su totalidad, a medida que vayas avanzando a través de los módulos y cursos del programa de tu elección.
- + **Docentes** para cada curso, quienes corregirán tus evaluaciones, te retroalimentarán, y a quienes podrás contactar en caso de tener dudas puntuales sobre algún tema que estés estudiando.

"A pesar de que se estudia en línea, hay un nivel de exigencia igual al que tendría en clases presenciales, sin dejar de ser cómodo y flexible"

JESÚS, 29 AÑOS. MONCLOVA, COAHUILA.



DOCENTES Y CONTRIBUIDORES

Docentes y contribuidores de **Cocina Profesional Avanzada:**



**CHEF JOSÉ LUIS
ÁLVAREZ NEVÁREZ**

COCINA Y REPOSTERÍA



El Chef José Luis es egresado de la Universidad del Claustro de Sor Juana, en la Ciudad de México. Estudió un posgrado en Múnaco, en Administración y Mercadotecnia hoteleras y en el arte de la mesa, gracias a una beca de excelencia otorgada por la Fundación Turquoise. También cuenta con una certificación en alta dirección estratégica en alimentos y bebidas del Centro empresarial gastronómico hotelero, con sede en México. Durante los últimos diez años, el Chef José Luis ha visto incrementado su gusto por compartir sus conocimientos mediante la docencia.



**CHEF MARIANA
SOLEDAD OROZCO**

PASTELERÍA, PANADERÍA
Y CHOCOLATERÍA



Estando a punto de terminar su carrera de médico cirujano, la Chef Mariana decidió indagar en su otra pasión: la pastelería y la cocina. Lo que encontró de este lado de la vida fue su verdadera vocación y en un giro trascendental decidió comenzar una nueva profesión. Se recibió de Licenciada en Gastronomía en 2010 por la Universidad Anáhuac del Sur del Distrito Federal con una beca de excelencia.



CHEF PABLO KOEHLIN

REDACCIÓN Y EDICIÓN



El Chef Pablo estudió cocina en la escuela Mausi Sebess en Vicente López, Argentina. Es el corrector de estilo y editor general de los cursos de GI.



DOCENTES Y CONTRIBUIDORES



**CHEF MARCO
ANTONIO BONIFAZ**

COCINA



El Chef Marco se graduó del California Culinary Academy de San Francisco, California, y afinó su experiencia profesional en numerosos restaurantes del Área de la Bahía. En el presente es uno de los tres chefs seleccionados por la Cervecería Boliviana Nacional para promover su marca Premium, la Cerveza Huari.



CHEF EMMANUEL ZÚÑIGA

COCINA MEDITERRÁNEA,
COMIDA DE MAR



El Chef Emmanuel Zúñiga es la mente, las manos y el corazón detrás de los restaurantes Lampuga, especializados en cocina de mar, del Distrito Federal. Licenciado en Gastronomía por la Universidad del Claustro de Sor Juana el año 2003, el Chef Emmanuel pasó como un relámpago por el Restaurante Naos y el Restaurante Los Cristales hasta llegar a ocupar su actual puesto de chef ejecutivo del grupo Lampuga a mediados del 2005.

"Me ha gustado todo. Su contenido, videos, teoría... Es como irse adentrando en un mundo maravilloso donde la limitante somos sólo nosotros mismos."

**CLAUDIA, 32 AÑOS.
AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES.**





COCINA PROFESIONAL AVANZADA



TEMARIO DETALLADO

- Semana 1 | La cocina profesional**
Códigos y ética profesional. Cómo funciona una cocina profesional. Puestos de la brigada de cocina.
- Semana 2 | Salsas 2**
Salsas derivadas o secundarias: de la Española, de la *Velouté*, de la Bechamel, de las Italianas, de la Holandesa. Salsas mexicanas.
- Semana 3 | Sopas**
Caldos. Consomés. A base de crema. A base de puré. Bisques. Potajes. Sopas mexicanas.
- Semana 4 | Proteínas**
Factores que contribuyen a la ternura y el sabor. Selección, manejo y conservación de la carne. Identificación de los cortes. Preparación de diferentes cortes.
- Semana 5 | Res**
Selección, manejo y conservación de la carne de res. Clasificación de la res por edad. Identificación de los cortes. Preparación de diferentes cortes. Métodos de cocción. Recetas.





6. Semana 6 | **Animales menores**

Selección, manejo y conservación de la carne de cerdo y cordero. La influencia de la temporada en el cordero. Clasificación del cerdo y cordero por sexo y por edad. Identificación de los cortes. Preparación de diferentes cortes. Métodos de cocción. Recetas.



8. Semana 8 | **Pescados**

Clasificación de los pescados. Selección, manejo y conservación de los pescados. Preparación. Métodos de cocción. Recetas.



10. Semana 10 | **Arroz y pasta**

Identificación, manejo y conservación de pastas y arroces. Clasificación de las pastas. Métodos de cocción.



7. Semana 7 | **Aves**

Clasificación de las aves de corral. Selección, manejo y conservación de las aves. Preparación de diferentes cortes. Métodos de cocción. Recetas.



9. Semana 9 | **Frutos de mar**

Clasificación de los frutos de mar. Tour audiovisual por una pescadería. Selección, manejo y conservación de los pescados. Preparación. Métodos de cocción. Recetas.



11. Semana 11 | **Evaluación Final**

Engloba una Evaluación Teórica y una Evaluación Práctica.



FORMAS DE PAGO

Existen varias formas de realizar el **pago de tu inscripción y colegiaturas:**



Depósito o transferencia bancaria

En México:

Gastronómica Internacional
Online de México S de RL de CV

BANORTE

Número de cuenta: **0205027374**

Clabe: **072 180 00205027374 6**

SANTANDER

Número de cuenta: **65-50432739-4**

Clabe: **014 180 65504327394 8**

BANAMEX

Número de cuenta: **7007 3832770**

Clabe: **002 180 70073832770 7**

BBVA BANCOMER

Número de cuenta: **0195847192**

Clabe: **012180001958471928**

En Estados Unidos:

MCCA Gastronómica Internacional LLC

CITIBANK

SWIFT / BIC: **CITIUS33**

Número de cuenta: **9136088799**

Número de ABA: **266 086 554**



Tarjeta de crédito

Realiza tu pago con cargo a tarjeta de crédito Visa, MasterCard o American Express. Dicho cargo aparecerá en tu estado de cuenta como Pagofacil.net, que nos respalda en movimientos con máxima seguridad digital.



PayPal | PayU

Enviamos un mail a tu correo con la liga para que realices el pago en un solo paso. Sin tener que crear una cuenta o cualquier tipo de proceso. Sólo ingresas tus datos de forma 100% segura ¡y listo!



En nuestras oficinas

En México:

Av. Paseo de la Reforma
No. 404, Col. Juárez,
Cuauhtémoc, DF, México.

En Estados Unidos:

55 Merrick Way, Suite 216,
Coral Gables, 33134,
Florida, USA.





GASTRONÓMICA
INTERNACIONAL
Instituto de formación online