Universidad SALAZAR®
INSTITUTO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIAPAS EN TAPACHULA S.C

GUÍA DE ESTUDIOS

Licenciatura en Gastronomía



GUÍA DE ESTUDIOS

Esta guía te proporcionará información e indicaciones muy importantes acerca de la preparación y presentación del Examen Institucional de Egreso (EXINEG).

Es necesario que la leas con mucho cuidado, esto te ayudará a disminuir los contratiempos y aumentar las posibilidades de éxito.

Encontrarás información acerca de:
• Las características generales del EXINEG
• La relación de los temas y subtemas evaluados en el EXINEG.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL EXINEG

Dada la contingencia sanitaria por COVID19 que se vive actualmente en todo el mundo, se adaptó la aplicación del Examen Institucional de Egreso a la modalidad en Línea (EXINEG-L), diseñado por el Instituto de Estudios Superiores de Chiapas (IESCH), lo cual permite que el Sustentante pueda presentar un examen en línea desde su casa o desde otro sitio que reúna las condiciones de aislamiento y seguridad necesarias, por medio de un equipo de cómputo adecuado con cámara web y conexión a internet.

Esta modalidad de aplicación se lleva a cabo con apoyo de una plataforma que registra y supervisa su actividad en todo momento.

Los candidatos a presentar el EXINEG-L, una vez registrados, recibirán un correo electrónico antes de la aplicación con las indicaciones para sustentarlo.

El examen se lleva a cabo en dos etapas: un EXAMEN DE PRUEBA y el EXAMEN REAL.

El Examen de Prueba es OBLIGATORIO, tiene como objetivo de que el sustentante se familiarice y adquiera experiencia en el ingreso y uso de la plataforma para el EXINEG-L. Consta de 20 reactivos y se realiza en un tiempo máximo de UNA HORA.

El Examen Real se aplicará UNA SEMANA DESPUES del Examen de Prueba con la finalidad de que se resuelvan los problemas de funcionalidad del equipo de cómputo y de conectividad por internet que se hayan identificado durante la aplicación del Examen de Prueba. Este examen consta de 200 reactivos y se realiza en un tiempo máximo de 4 horas.

GUÍA DE ESTUDIOS GASTRONOMÍA

CONTABILIDAD

Concepto de contabilidad
Fines de la contabilidad
Características de la información contable
Principios de contabilidad generalmente aceptados
Definición y clasificación de las empresas
Toma de decisiones
Estados financieros básicos
Cuentas de activo
Cuentas de pasivo
Cuentas de capital
Cuentas de ingreso
Cuentas de gasto
Movimientos, saldo y clasificación de los eventos
Prácticas en asientos de diario para concentración a mayor
Reglas de la partida doble
Reglas de activo
Reglas de pasivo
Reglas de capital
Reglas de cuentas de resultados acreedoras
Reglas de cuentas de resultados deudores
Ejercicios prácticos en forma de diario
Libro diario
Asientos de diario
Libro mayor
Asientos de mayor
Balanza de comprobación
Asientos de ajuste
Principales áreas de ingreso costos y gastos de un restaurante
Enumeración de los principales impuestos a los que está sujeto un restaurante
Introducción al catálogo de: Cuentas de activo, Cuentas de pasivo, Cuentas de capital y resultados
Sistema continental
Documentos fuente de información
Procedimientos y políticas contables
Funciones administrativas
Estado de situación financiera y la principal información que proporciona
El estado de resultados: su estructura y la principal información que proporciona
Principales usuarios e interesados por la información financiera de un Restaurante
Errores, Omisiones y contrapartidas
Asientos de ajustes
Hoja de trabajo
Registro del IVA
Estudio de la Ley del IVA
Naturaleza de las cuentas del IVA
Práctica contable
Cuentas de orden
Valores reales, valores contingentes
Cuentas de registro
Nomenclaturas de las cuentas de orden
Presentación de las cuentas de orden en el balance
Mercancías en comisión
Comisión mercantil

Registro en cuentas de orden
Mercancías en consignación
Venta de mercancías en consignación
Costo y venta de mercancías en consignación
Cuentas en moneda extranjera
Importaciones a crédito y al contado
Procedimiento para determinar la utilidad o pérdida por cambios
Catálogo de cuentas
Estructura
Numérico
Alfabético
Alfanumérico
Procedimientos de pólizas
Registro de operaciones
Ventajas y desventajas
Programas de contabilidad
COI
NOI
SAE

HIGIENE Y SALUD

Concepto de salud y enfermedad.
Índices biodemográficos.
Promoción de la salud.
Estilos de vida saludables.
Problemas médicos sociales.
Medidas de saneamiento ambiental.
Principales problemas de salud pública.
ETAS.
Higienic Aliment Critical Control.
Distintivo H.
Programas de SSA.
Niveles de prevención en salud.
Higiene de los alimentos.
Higiene del restaurante.
Conservación de los alimentos.
Seguridad alimentaria.
Tecnología de los alimentos.
Control sanitario básico.
Riesgo en el trabajo.
Riesgo específico en la hotelería y gastronomía.
Condiciones ambientales seguras.
Uso correcto de instalaciones.
Uso correcto de equipos y herramientas.
Conducta en la cocina.
Estados de salud.
Higiene personal.
Lavado de manos.
Hábitos higiénicos.
Hábitos personales.
Degustación.
Vestimenta de trabajo.
Higiene de los utensilios.
Mesas.

Mesadas.
Cocinas.
Superficies.
Tablas de trabajo.
Equipos.
Contaminación física.
Contaminación química.
Contaminación biológica.
Contaminación cruzada.
Basura.
Limpieza y desinfección.
Control de plagas.
Concepto y clasificación de accidentes.
Prevención de accidentes.
Prevención de urgencia.
Botiquín.
Maniobras de emergencia.

HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

Definición de Gastronomía.
Perfil del Chef.
Etapas de la Cocina Mexicana.
Mesopotamia.
Egipto.
Hebreos.
Persia.
China.
Grecia.
Literatura Gastronómica.
Servicios y Banquetes.
Roma.
Anfitriones y Banquetes.
Montaje y Servicio.
América.
Florecimiento de Oriente: Bizancio.
Europa.
Francia.
España.
Inglaterra.
Alemania.
Las Cruzadas.
América Precolombina.
La Gran Tenochtitlan.
Italia.
Francia.
España.
Inglaterra.
Jean Anthelme Brillat-Savarin.
Balthazar Grimod de la Reuniere.
Antonin Careme.
José Berchoux.
Los Restaurantes.
La *belle epoque*.
Cocina Clásica o Nacional.

Cocina Regional.
Cocineros Regionales en el Siglo XX.
Principales exponentes.
La Cocina de Autor.
Los Chefs en la Cocina de Autor.
Los Cocineros más Famosos.
El menú.
Menú Español de 1623.
Menú para cena, de Augusto Escoffier.
Menú de 1959.
Los Menús Actuales.
Nomenclatura Clásica de los Platillos.

INGLES

Abecedario
Saludos y despedidas
Llamar por nombres o títulos
Números del 0-10
Posesivos
Objetos en el salón de clases
Objetos personales
Preposiciones de lugar
Ciudades y países.
Adjetivo de apariencia y personalidad
Números y edades.
Ropa
Colores
El clima
Estaciones del año
La hora
Partes del día
Actividades diarias
Medios de transporte
Relaciones familiares
Rutinas diarias
Días de la semana
Casas y departamentos
Cuartos
Muebles
Empleos y lugares de trabajo
Pirámide alimenticia
Alimentos básicos
Postres
Comidas
Deportes
Habilidades y talentos
Meses y fechas
Cumpleaños y celebraciones
Partes del cuerpo
Problemas de salud y consejos
Prescripciones médicas
Tiendas y servicios
Atracciones turísticas
Fines de semana

Tareas del hogar y entretenimiento
Vacaciones
Actividades de verano
Biografías
Eventos pasados
Días de escuela
Localidades
Llamadas telefónicas
Invitaciones
Saliendo con amigos
Presentaciones
Saludos
Países y nacionalidades
Empleos y lugares de trabajo
Escuela
Horario diario
Compras y precios
Ropa y artículos personales
Colores y materiales
Música, películas y programas de televisión
Invitaciones y excusas
Fechas y horarios
Familias
Familias típicas
Deportes
Rutinas
Actividades de tiempo libre y fin de semana
Tareas del hogar
Vacaciones
Tiendas y lugares en la ciudad
Vecindarios
Casas y departamentos
Apariencia y modo de vestir
Tipos de modas
Personas
Experiencias pasadas
Actividades inusuales
Ciudades
Lugar de origen
Países
Problemas de salud
Medicamentos y remedios caseros
Productos en una farmacia
Comidas y restaurantes
Gustos y preferencias
Describiendo países
Expresando opiniones
Distancias y medidas
Invitaciones y excusas
Actividades recreativas
Mensajes telefónicos
Cambios de vida
Planes y expectativas a futuro
Personajes.
Recuerdos de la niñez.
Medios de transporte.

Problemas de transporte.
Servicios en la ciudad.
Casas y departamentos.
Cambios de modo de vida.
Deseos.
Tipos de Comida.
Recetas de cocina.
Instrucciones.
Métodos de cocina.
Viajes.
Vacaciones.
Planes.
Quejas.
Tareas del hogar.
Peticiones.
Excusas.
Disculpas.
Tecnología.
Instrucciones.
Días festivos.
Festivales.
Costumbres.
Celebraciones.
La vida en el pasado, presente y futuro.
Cambios y contrastes.
Consecuencias.
Habilidades y destrezas.
Preferencias de trabajo.
Tratos personales.
Carreras.
Monumentos como iconos.
Conocimiento mundial.
Información acerca del pasado de alguien.
Eventos pasados.
Entretenimiento.
Películas y libros.
Reacciones y opiniones.
Comunicación no verbal.
Gestos y significados.
Señales.
Dibujando finales.
Dinero.
Expectativas.
Predicamentos.
Especulaciones.
Peticiones.
Excusas.
Invitaciones
Tipos de personalidades y cualidades.
Relaciones sociales.
Hablando y escuchando.
Trabajos.
Carreras no usuales.
Habilidades de trabajo
Empleos de verano.
Pidiendo favores.

Peticiones formales e informales.
Mensajes.
Los medios.
Noticias importantes.
Comparaciones y problemas culturales.
Mudándose al extranjero.
Emociones.
Costumbres.
Turismo.
Quejas del consumidor.
Problemas diarios.
Electrodomésticos.
Reparaciones.
El medio ambiente.
Problemas mundiales.
Temas actuales.
Educación.
Aprendiendo a elegir.
Estrategias de aprendizaje.
Cualidades personales.
Servicios diarios.
Recomendaciones.
Progreso personal.
Eventos históricos.
Biografía.
El futuro.
Momentos importantes de la vida.
Conducta y personalidad.
Arrepentimientos.
Cualidades para el éxito.
Negocios exitosos.
Anuncios.
Molestias.
Eventos inexplicables.
Reacciones.
Consejos.
Cómo se hace un filme.
Profesiones.
Procesos.
La industria del entretenimiento.
Recomendaciones.
Opiniones.
Asuntos sociales.
Temas controversiales.
Mis retos.
Mis logros
Mis metas.
Sirviendo a la comunidad

MATEMÁTICAS Y SU APLICACIÓN CULINARIA

Clases de números
Propiedades básicas aplicadas a los números naturales
Operaciones con números enteros
Operaciones con números racionales
Propiedades básicas de los números reales

Relación de orden y su representación con la recta numérica
Ordenamiento de parejas y series de números racionales
Números múltiplos, compuestos y primos
Calculo del mínimo común múltiplo de enteros positivos
Calculo del máximo común divisor
Fracciones
Suma y resta de fracciones con igual denominador
Suma y resta de fracciones con diferente denominador
Multiplicación y división de fracciones comunes
Transformación de fracciones comunes a decimales y viceversa
Suma, resta, multiplicación y división de con fracciones decimales.
Redondeo de aproximaciones decimales
Definición de notación científica
Suma y resta de notación científica
Multiplicación y división de notación científica
Transformación de notación científica de números decimales
Razones y proporciones
Proporción aritmética
Proporción aritmética no continua
Proporción aritmética continua
Propiedades fundamentales de la proporción aritmética
Proporción geométrica
Proporción geométrica no continua
Proporción geométrica continua
Propiedades fundamentales de la proporción geométrica
Tanto por ciento
Unidades del sistema internacional
Unidades del sistema anglosajón
Masa
Volumen
Densidad
Escalas de temperatura
Método del factor unitario
Costo total, costo fijo, costo variable
Ganancia, punto de equilibrio, perdida

TALLER DE LECTURA Y REDACCIÓN

Diferencia entre ver, mirar y observar.
Concepto de forma: aproximación al concepto de estructura.
Elementos lógicos en una serie lingüístico discursiva.
Aplicación práctica-dirigida
Nivel sintáctico.
Nivel semántico.
Nivel léxico. empleo del diccionario
Coherencia: nexos y transiciones.
Palabras llenas y palabras vacías.
Alteraciones del texto. valor de la comunicación: función del mensaje y diferentes propósitos de comunicación.
Comunicación oral y escrita.
Comunicación, mensaje y contexto.
Esquemas usuales en redacción formal.
Carta, memorándum, aviso, circular, currículum vitae.
El proceso estático y dinámico.
Procesos simples y complejos.

Importancia del lenguaje.
Identificación del verbo: motor expresivo.
Transformación de procesos.
El Modelo del escarabajo en el desarrollo de un punto de vista o de un tema determinado.
El valor semántico de la palabra.
Jerarquización de ideas y bosquejo.
Importancia de la metodología.
Efectividad del mensaje.
Cambios de tono.
Construcción de textos y elaboración de Índices temáticos.
Función del informe.
Estructura del informe.
Estilo del informe.
Partes del informe.
El ensayo: su estructura, estilo y función.
Modelos de ensayos.
Elaboración de un informe, a partir del seguimiento de una nota, suceso, o proceso del acontecer económico, político, social, ético, financiero, histórico y/o artístico nacional o internacional
Noticia: el lenguaje periodístico
Resumen y reseña.
Crítica, artículo y ensayo.
Comentario periodístico.
Aplicación de las técnicas y manejo de los géneros periodísticos.
Acercamiento al texto literario.
Lenguaje figurado.
Metáfora, símil y otros recursos.
Funciones de jakobson.
Épica, lírica y dramática.
Lecturas, laboratorio auditivo y recreación

TÉCNICAS CULINARIAS

Brunoise
Mirepoix.
Paysanne.
Media Luna.
Gajos.
Chiffonade.
Emincé.
Julianas.
Torneado de papas.
Papa Paja.
Papa Chip.
Papa Dado.
Papa Batonette.
Concasse.
¿Qué es un Roux?
Roux Blanco.
Roux Oscuro.
¿Qué es un Beurre manié?
Freir.
Asar.
Escalfar.
Brasear.
Estofar.

Hervir o Cocer.
Mechar.
Escaldar.
Blanquear.
Saltear.
A la Parrilla.
A la Plancha.
¿Qué es un Fondo Blanco?
¿Qué es un Fondo Oscuro?
De Res.
De Ave.
De Pescado.
Fumet de pescado.
Salsa Bechamel.
Mornay.
Soubise.
Salsa Velouté.
Suprema.
Salsa de Vino Bco.
Paulette.
Salsa de Tomate.
Portuguesa.
Española.
Criolla.
Salsa Española.
Demi glace.
Mayonesa.
Tártara.
Andaluza.
Salsa Holandesa.
Bearnesa.
Mousseline.
Chorón.
Maltesa.
Duxelle.
Zanahorias Caramelizadas.
Verduras Mixtas a la Mantequilla.
Adobo.
Acitronar.
Aclarar.
Albardar.
Amasar.
Bañar.
Baño Maria.
Bridar.
Caramelo.
Carcasa.
Ciselar.
Chamuscar.
Clarificar.
Desglacear.
Desgrasar.
Dorar.
Empanar.
Enharinar.
Enfriar bruscamente.

Escaldar.
Escamar.
Esencia.
Espesar.
Espolvorear.
Espumar.
Farsa.
Glasa (Glace).
Infusión.
Ligar.
Macerar.
Marinada.
Marinar.
Montar.
Napar.
Pasar.
Perfumar.
Quenelles (Quenefas).
Reducción.
Reducir.
Tamizar.
Trinchar.
Mantequilla compuesta.
Salsa cru.
Coulis de pimiento.
Sopa de cebolla.
Sopa cultivateur.
Crema de zanahoria.
Crema de brócoli.
Crema de champiñones.
Potage Saint German.
Clam Chowder de Nueva Inglaterra.
Bisque de camarón.
Legumbres.
Hongos y Champiñones.
Leguminosas.
Cereales y sus productos 1.
Especias 1.
Hierbas frescas 1.
Condimentos.
Esencias.
Azúcar y Miel.
Cacao, Chocolate, Café y Té.
Productos para Repostería.
Arroz.
Frutas tropicales 1.
Frutas tropicales 2.
Frutas tropicales 3.
Familia de los bulbos.
Familia de los tubérculos.
Familia de los tallos.
Frutas y calabazas 1.
Vainas y brotes.
Verduras de hoja 1.
Verduras de hoja 2.
Verduras de Mar.

Ejotes, espinacas, papas a la francesa y lentejas.
Blanquette de pollo con cebollin.
Pollo entero al estragón.
Filete de pescado “duglere”.
Flan de brócoli.
Sabayon de oporto.
Trucha pochada al azul.
Rollitos de róbalo con punta de espárragos.
Papas “nature”.
Coliflor “polonesa”
Pollo entero con jus lie.
Calabacitas fritas en huevo.
Papas croqueta.
Calamares fritos.
Beignets de manzana con salsa de vainilla.
Escalopas de cerdo con salsa páprika.
Papas lyonesa.
Calabacitas en masa de huevo con queso con salsa de tomate concasse
Pollo emparrillado a la Americana.
Brochetas de pollo.
Papas envueltas en papel aluminio.
Calabacitas emparrilladas.
Jitomates provenzales.
Gratin Dauphinois.
Salmón con glace de pescado.
Soufflé de jamón.
Papas horneadas rellenas.
Filete de róbalo al papillote.
Arroz pilaf amarillo.
Lomo de cerdo a la sueca.
Pollo entero con pan gravy.
Papas rissole.
Papas parisiense.
Conejo marinado.
Col rellena.
Rissotto con champiñones.
Conejo a la cazadora.
Cebollitas cambray y zanahorias glaseadas.
Ratatouille provenzal.

ESTADÍSTICA

Poblaciones y muestras.
Tabulación de datos.
Distribuciones de frecuencia.
Presentación gráfica de datos.
Medidas de tendencia central.
Medidas de dispersión.
Teorema de tchebysheff y regla empírica.
Principios fundamentales.
Ordenaciones, permutaciones y combinaciones.
Probabilidad subjetiva y probabilidad frecuencial
Espacio muestral y eventos
Reglas de la adición y multiplicación.
Tablas de probabilidad conjunta.

Probabilidad condicional.
Teorema de bayes.
Variables aleatorias, discretas y continuas.
Distribuciones de probabilidad de variable discreta.
Distribución binomial y distribución poisson
Distribuciones de probabilidad de variable continua.
Distribución normal y distribución exponencial
Ley de los grandes números.
Tipos de números índice
Índices ponderados
Índice de precios al consumidor.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Factores que influyen en el desarrollo de microorganismos en los alimentos.
Origen de la contaminación microbiana de los alimentos.
Factores intrínsecos y extrínsecos que influyen en la actividad microbiana.
Microbiología predictiva: el uso de modelos matemáticos para la predicción del comportamiento de los microorganismos.
Incidencia y tipos de microorganismos que alteran los alimentos.
Sinopsis de bacterias que alteran los alimentos.
Caracteres morfológicos y bioquímicos.
Familia Enterobacteriacea.
Gram negativos psicrotrofos.
Bacilos esporulados.
Cocos Gram positivos.
Sinopsis de los géneros de mohos que alteran los alimentos.
Características morfológicas.
Tipos de reproducción.
Géneros de interés en alimentos: Rhizopus, Aspergillus, Penicilium, Fusarium, Alternaria.
Sinopsis de los géneros de levaduras que alteran los alimentos.
Morfología, fisiología y reproducción.
Géneros de interés en alimentos: Sacharomyces, Pichia, Torulaspora, Cándida.
Levaduras osmófilas.
Alteración de la carne y productos cárnicos.
Micro biota inicial de las carnes frescas.
Contaminación en el transporte y faenado.
Efectos del procesado.
Efecto de la temperatura de almacenamiento.
Alteración de las carnes curadas: salazones, ahumados y adobados.
Jamón y embutidos.
Alteración de carnes envasadas a vacío.
Normas microbiológicas de calidad
Alteración microbiana de la carne de ave.
Contaminación y alteración de la carne de ave.
Efecto del faenado.
Efectos del procesado.
Alteración de las carnes de ave refrigeradas.
Huevos y ovo productos, sustancias antimicrobianas y alteraciones más frecuente
Normas microbiológicas de calidad.
Alteración microbiana del pescado.
Micro biota inicial del pescado fresco.
Efectos del tratamiento inicial y del almacenamiento.
Microorganismos responsables de la alteración del pescado fresco.
Cambios químicos inducidos por bacterias.

Indicadores químicos de la alteración del pescado.
Pescado salado y ahumado.
Alteración del marisco.
Normas microbiológicas de calidad.
Alteración microbiana de los productos lácteos.
Microbiología de la leche cruda.
Alteración microbiana de la leche cruda y de la leche tratada térmicamente.
Microbiología de las leches conservadas y leches concentradas.
Alteración de los derivados lácteos: yogur, mantequilla, nata y helados.
Alteraciones microbianas más frecuentes del queso.
Normas microbiológicas de calidad.
Alteración microbiológica de los alimentos vegetales.
Alteraciones más frecuentes en frutas y hortalizas.
Alteración de las verduras.
Microorganismos implicados.
Alteración microbiológica de los zumos de fruta.
Criterios microbiológicos de calidad.
Alteración de los cereales, harinas y productos elaborados con masa.
Micro biota inicial de los cereales.
Causas más frecuentes de contaminación y microorganismos implicados.
Alteración microbiológica de los productos de panadería y bollería.
Productos de pastelería.
Normas microbiológicas de calidad.
Alteraciones de cervezas, vinos y alimentos fermentados.
Alteraciones microbianas de la cerveza.
Alteraciones microbianas del vino.
Microorganismos implicados.
Encurtidos.
Salsas y aderezos para ensaladas.
Criterios microbiológicos y normas microbiológicas de calidad.
Conservas.
Efecto de las altas temperaturas sobre los microorganismos.
Clasificación de los alimentos enlatados según su acidez.
Causas más frecuentes de contaminación.
Alteraciones microbiológicas y microorganismos implicados.
Análisis microbiológico de conservas.
Normas microbiológicas de calidad.
Alimentos deshidratados y desecados.
Estabilidad de los alimentos deshidratados.
Alteración de la leche en polvo y sopas deshidratadas.
Frutos secos y snack.
Alimentos de humedad intermedia.
Especias.
Miel.
Microbiología del agua.
Fuentes de contaminación.
Contaminación de origen fecal, microorganismos indicadores.
Requisitos microbiológicos de calidad del agua potable y de las aguas envasadas.
Estudio de la normativa vigente.
Análisis microbiológico del agua.
Técnicas de cultivo y recuento de microorganismos.
Tipos de medios de cultivo: medios generales y medios selectivos.
Técnicas de siembra.
Métodos clásicos de recuento de microorganismos: recuento de totales.
Dilución y siembra en placa.
Nº más probable.

Métodos rápidos de recuento de microorganismos: reducción de colorantes, métodos automáticos: impedancia y bioluminiscencia.
Identificación de microorganismos.
Protocolos de análisis de microorganismos en alimentos.
Recuento de microorganismos totales.
Recuento de psicrotrofos.
Recuento de mohos y levaduras.
Indicadores de contaminación fecal: Recuento de coliformes y enterobacterias.
Recuento de Enterococos.
Recuento de Clostridium sulfito-reductores.
Recuento de Staphylococcus aureus.
Aislamiento e identificación de Salmonella Identificación de Listeria Monocytogenes
Planes de muestreo y criterios microbiológicos.
Sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos.
Conceptos generales y puntos a desarrollar en el sistema ARICPC.
Evaluación del riesgo microbiológico.
Definición de punto crítico de tipo 1 y de tipo 2.
Identificación de PCC.
Árboles de decisión.
Criterios microbiológicos.
Evaluación y control de puntos críticos de carácter microbiológico.
Medidas correctoras.
Aplicaciones del sistema ARICPC.
Aplicación del sistema a los productos cárnicos.
Aplicación del sistema a los productos de la pesca.
Aplicación del sistema a la industria láctea. Aplicación del sistema a la Restauración colectiva
Higiene en mercados y mataderos.
Higiene en comedores colectivos.
Tiendas de venta al detalle.
Puntos críticos de control.
Preparación y manipulación de los alimentos.
Reglamento de manipuladores de alimentos.
Higiene en la industria alimentaria.
Diseño y construcción de la fábrica.
Ventilación e iluminación.
Techos, paredes y suelos.
Disposición e integración de las distintas áreas de trabajo.
Diseño del equipo de procesado de alimentos.
Higiene del personal.
Programa de higienización de una industria de alimentos.
Limpieza y desinfección.
Características de los detergentes.
Características de los agentes desinfectantes.
Métodos de limpieza: empleo del vapor, sistema CIP, ayudas mecánicas.
Control de insectos y roedores.
Medidas de prevención vigilancia y exterminio.

LOS ALIMENTOS EN LA NUTRICIÓN

Nutrición y Alimentación
Alimentos Y Nutrientes
Calorías Y Energías
Anatomía Del Aparato Digestivo
Descripción Del Sistema Digestivo

Órganos Del Sistema Digestivo
Fisiología Del Aparato Digestivo
El Proceso Digestivo
Composición De Los Alimentos
Nutrientes
Glúcidos
Glúcidos Y Formación De Energía
Reservas De Glucógeno
Índice Glucémico
Lípidos
Ácidos Grasos
Acilglicéridos
Ceras
Fosfolípidos
Esfingolípidos Y Glicolípidos
Terpenos
Esteroides
Prostaglandinas
Proteínas
Aminoácidos
Estructura Proteica
Estructura Primaria
Estructura Secundaria.
Estructura Terciaria
Estructura Cuaternaria
Estructura Quinaria
Vitaminas
Vitaminas Liposolubles
Vitaminas Hidrosolubles
Sales Minerales
Macro minerales
Micro minerales
Los Grupos De Alimentos
Legumbres
Frutos Secos
Cereales
Verduras Y Hortalizas
Frutas
Carnes
Pescados Y Mariscos
Leche Y Quesos
Huevos
Problemas relacionados con la mala nutrición.
El nutriólogo en México.
Aspectos éticos en la formación y práctica profesional de los nutriólogos.
Características y composición nutrimental de los alimentos.
Manejo de las tablas de composición nutrimental.
Etiquetado de alimentos.
Glucólisis, oxidación de ácidos grasos, ciclo de los ácidos tricarboxílicos, transporte electrónico y fosforilación oxidativa.
Gluconeogénesis.
Síntesis de triacilglicéridos.
Integración metabólica.
Alimentación.
Requerimientos y recomendaciones.
Cálculo dietético.

Factores que influyen en la alimentación del individuo.
Evaluación de necesidades individuales como base para la elaboración de un plan de alimentación.
Niveles de organización de la materia viva.
Sistema digestivo humano.
Sistema endocrino.
Sistema cardiovascular.
Clasificación de los alimentos con base en su pH.
Clasificación, estructura química, nomenclatura e isomería de hidratos de carbono, proteínas y lípidos.
Vitaminas: clasificación; estabilidad durante el procesamiento de los alimentos.

PANADERÍA

Clasificación.
Molienda.
Harina blanca.
Harina integral.
Después de la molienda.
Funciones de la harina.
Alteraciones.
Efectos en la harina y el pan.
Composición de la harina para pan.
Ejemplo de harinas diferentes a la de trigo.
Masas Batidas – crecidas.
Masas Quebradas.
Almidón.
Gelatinización del almidón.
Retrogradación del almidón.
Agentes leudantes.
Levadura.
Esponjantes químicos.
Royal.
Masas fermentadas (Uso de levadura).
Métodos aplicados para formar la masa con levadura.
Método directo.
Método con masa base o esponja.
Método de masa de ningún tiempo.
Consejos en el control de la consistencia de la masa.
Lípidos.
Diferencia entre grasa y aceite.
Grasas saturadas e insaturadas.
Hidrogenación.
Origen de aceites y grasas comestibles.
Grasas más comunes usadas en panificación.
Mantequilla.
Margarina.
Funciones del pan.
Masas hojaldradas fermentadas.
Proteínas del trigo.
Estructura básica del pan.
Harina de gluten.
Leche.
Huevos.
Agua.
Malta.
Azúcar.

Sal.
Métodos para esponjar la masa.
Operación de cocimiento.
Funciones del vaporizado.
Bisquets.
Scones.
Muffins de plátano.
Muffins de calabacita.
Muffins de chocolate y avellana.
Muffins de salvado.
Hard rolls con chorizo.
Pan italiano con hierbas.
Roles suaves nudos.
Roles suaves tréboles.
Challah
Pan con cebolla y tocino. (Paso 1)
Pan con cebolla y tocino. (Paso 2)
Pan integral de molde. (Paso 1)
Pan integral. (Paso 2)
Masa de Danés.
Rellenos de Danés.
Pan de Viena (método directo).
Pan Francés (método directo).
Masa de croissants.
Roles de canela (método directo).
Masa de brioche.
Croissants y chocolatines.
Donas con levadura (método directo).
Donas de chocolate (método directo).
Masa de hojaldre.
Hojaldra Pan de Muerto - Método esponja (paso 1).
Hojaldra Pan de Muerto - Método esponja (paso 2).
Conchas - Método esponja (paso 1).
Conchas - Método esponja (paso 2).
Rosca de Reyes - Método esponja (paso 1).
Rosca de Reyes - Método esponja (paso 2).
Trenza con ate de membrillo.
Orejas.
Trenza de jamón serrano y queso manchego.

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Introducción a la administración de empresas.
Concepto de organización y administración: la necesidad de administrar las Organizaciones
El proceso de administración de empresas: las funciones administrativas.
La naturaleza del trabajo administrativo y los roles directivos.
Niveles de administración y habilidades administrativas.
La evolución de la teoría de la administración.
Antecedentes históricos.
Enfoques tradicionales.
Teorías orientadas al comportamiento.
Enfoque cuantitativo y decisional.
Enfoques integradores.
Enfoques más recientes y tendencias actuales.

El ambiente empresarial.
El ámbito discrecional de la dirección
El contexto cultural del proceso de administración.
Elementos, orígenes y tipología de la cultura empresarial.
La interrelación empresa-entorno: naturaleza y evolución del entorno.
El desarrollo tecnológico.
La globalización del entorno: administración en un entorno global.
Planificación y administración estratégica.
Planificación empresarial: Estrategia y Proceso de Dirección Estratégica.
Misión, valores y objetivos empresariales: La Administración por Objetivos.
Análisis estratégico: previsión y prospectiva.
Diagnóstico estratégico externo e interno.
Formulación, evaluación y elección de la estrategia.
La estructura organizativa: mecanismos de coordinación.
Partes de la organización.
Parámetros de diseño organizativo.
Factores de contingencia.
Formas estructurales básicas y tendencias actuales.
Administración de los recursos humanos y su evolución en el tiempo.
Planificación y control de los recursos humanos.
Provisión y aplicación de los recursos humanos.
Mantenimientos de los recursos humanos.
Desarrollo de los recursos humanos.
Concepto y tipos de cambio.
La administración del cambio: el enfoque del Desarrollo Organizacional.
El proceso de cambio y su planificación.
Los protagonistas de la estrategia de cambio.
La resistencia al cambio: etapas de transición y origen.
Acciones para minorar las resistencias.
Fundamentos del comportamiento organizacional.
Estudio de grupos y equipos.
El liderazgo y la dirección: evolución de la teoría respecto a los estilos de liderazgo.
Motivación: concepto, teorías y técnicas de motivación.
Comunicación y habilidades interpersonales.
Diseño de un sistema de control: objetivos, áreas clave y fases del proceso.
Métodos y sistemas de control.
El valor de la información.
El sistema de información de la empresa.

DESAYUNOS

El huevo y la salud.
La constitución del huevo.
La composición porcentual.
La composición de las partes principales del huevo.
Conservación.
Control de calidad.
Alteraciones.
Clasificación comercial.
Derivados del huevo.
Huevo y colesterol.
Huevo y salmonella.
Omelette con queso.
Omelette con champiñones y cebolla.
Omelette con champiñones y queso.

Omelette con hierbas finas.
Omelette con jamón y queso.
Papas hash brown con hierbas.
Salsa mournay.
Salsa holandesa.
Salsa de jitomate.
Salsa BBQ.
Ensalada de pepino agridulce.
Tomates al grill.
Ensalada de papa rusa.
Papas al horno.
Ensalada de pasta penne.
Mayonesa con hierbas finas.
Aros de cebolla fritos.
Huevos pochados.
Huevos fritos.
Huevos pochados florentinos.
Huevos fritos con tocino y jamón.
Huevos fritos rancheros.
Pancake estilo americano.
Pancake estilo europeo.
Soufflé básico.
Soufflé con queso.
Pan francés al estilo mexicano.
Crepas rellenas con vegetales.
Quiché de jamón y queso.
Quiché vegetariano.
Brioche.
Waffles.
Sandwich de pollo al grill.
Baguette de pierna de cerdo.
Hamburguesa de pollo.
Club sándwich.
Crepas rellenas de pollo con salsa bechamel.
Ensalada de pasta penne con roquefort.
Soufflé omelet de frutas.
Roast Beef.
Ensalada de frutas.
Huevos pochados benedict.
Avena con leche.
Burritos con jamón y queso.
Papas a la francesa.
Torta con ensalada de pollo.

ECONOMÍA

Economía y escasez
Costo de oportunidad
Elección
Definición de economía
Agentes económicos
Mercados
Tipos de economías (sistemas económicos)
Economía de mando (planificación central)
Economía de mercado

Economía mixta
Introducción a la historia del pensamiento económico (Adam Smith, Carlos Marx, y John Maynard Keynes)
Ciencia económica
Economía positiva y normativa
Modelo económico
Supuestos en los modelos económicos
Fuentes de la riqueza económica
Microeconomía y macroeconomía
Representación gráfica de datos
Diagramas de dispersión
Gráficas de series de tiempo
Gráficas en los modelos económicos
Relaciones positivas
Relaciones negativas
Pendiente de una relación
Máximos y mínimos
Frontera de posibilidades de producción
Costo de producción
Costo de oportunidad creciente
Crecimiento económico
Costo del crecimiento económico
Acumulación y cambio tecnológico
Ventajas del comercio
Ventajas comparativas
Ganancias del comercio
Ventaja absoluta
Realidades en el imtercambio
Derechos de propiedad
Dinero
Demanda
Ley de la demanda
Tabla de demanda y curva de demanda
Determinantes de la demanda
Movimiento a lo largo de la curva de demanda
Desplazamiento de la demanda
Oferta
Ley de la oferta
Tabla de oferta y curva de oferta
Determinantes de la oferta
Movimiento a lo largo de la curva de oferta
Desplazamiento de la curva de oferta
Determinación del precio de equilibrio
Cambios en el precio y en la cantidad
Cambio de la demanda
Cambio de la oferta
Cambios simultáneos en oferta y demanda
Origen de las leyes de oferta y demanda
Elasticidad precio de la demanda
Cálculo de la elasticidad
Signo negativo de la elasticidad de la demanda
Utilización del precio y cantidad promedio
Tipos de elasticidad precio de la demanda
Elasticidad elástica, inelástica y unitaria
Elasticidades a lo largo de la curva de demanda
Determinantes de la elasticidad precio
Elasticidad ingreso de la demanda

Elasticidad cruzada de la demanda
Elasticidad de la oferta
Determinantes de la elasticidad precio de la oferta
Mercado de vivienda y precios máximos
Mercado de trabajo y salarios mínimos
Impuestos
Incidencia de los impuestos y elasticidad
Mercados prohibidos
Efecto de las regulaciones en consumidores y productores
Precios agrícolas y la regulación de mercados
Inflación
Indice de precios
Indización
Desempleo
Tipos de desempleo
Pleno empleo
Costo del desempleo
Producto interno bruto
Pib nominal y pib real
Relación histórica
Ciclo económico
Fases de un ciclo económico
Desempleo y ciclo económico
Mercado accionario y ciclo económico
Inflación y ciclo económico
Déficit de gobierno y déficit externo
Flujo circular del gasto y del ingreso
Flujo circular entre familias y empresas
Flujo circular que incluye al gobierno y al resto del mundo
Cuentas de ingreso nacional y del producto
Enfoque del gasto
Enfoque de los ingresos de los factores
Cálculo del nivel de precios y la inflación
Índice de precios al consumidor
Inflación e IPC
Demanda agregada
Pendiente negativa de la demanda agregada
Cambios en la demanda agregada
Sustitutos de bienes
Efectos del nivel de precios
Cambios en la cantidad demandada y cambios en la demanda del pib
Política fiscal
Política monetaria
Factores internacionales
Expectativas
Oferta agregada
Oferta a corto y largo plazo
Equilibrio macroeconómico
Determinación del pib real y del nivel de precios
Equilibrio macroeconómico y pleno empleo
Fluctuaciones agregadas y cambios en la oferta y demanda agregada
Tendencias y ciclos recientes en la economía de México
Componentes del gasto agregado
Gasto de consumo y ahorro
Ingreso disponible e ingreso futuro
Propensiones marginales y medias a consumir

Propensiones marginales y medias a ahorrar
Inversión
Compras del gobierno
Exportaciones netas
Gasto agregado, gasto de equilibrio y pib real
Multiplicadores del gasto
Gasto autónomo y gasto inducido
Efecto multiplicador
Paradoja de la frugalidad
Multiplicadores de la política fiscal
Multiplicadores del gasto, impuestos y trasferencias
¿Qué es el dinero?
Formas de dinero
Intermediarios financieros
Creación del dinero por los bancos
Inflación y oferta de dinero
Banco de méxico
Dinero, interés y demanda agregada
Política fiscal y demanda agregada
Efectos primarios y secundarios
Efecto expulsión e inclusión
Tipo de cambio y efecto expulsión internacional
Política monetaria y demanda agregada
Eficacia relativa de las políticas fiscal y monetaria
Efectos en demanda de inversión, demanda de dinero y tasa de interés
Controversia keynesiana y monetarista
Efectos en la composición del gasto agregado
Efectos en el nivel de precios
Patrones y tendencias del comercio
Comercio exterior
Costo de oportunidad y ventaja comparativa
Ganancias del comercio
Cambios en la producción y consumo
Ventaja absoluta
Comercio de bienes similares
Restricciones no arancelarias
Aranceles
Barreras no arancelarias
Dumping y derechos compensatorios
Ganancias del comercio internacional
Financiamiento del comercio
Cuentas de la balanza de pagos
Cuenta corriente
Cuenta de capital
Cuenta de pago oficiales
Déficit gemelos
Tipo de cambio
Regímenes cambiarios
Determinación del tipo de cambio
Oferta y demanda de activos en dólares
Tipos de cambio en la unión europea
Tipo de cambio en México
Arbitraje, precios y tasas de interés
Distribución internacional del ingreso
Tasas de crecimiento y niveles de ingreso
Recursos económicos

Cambio tecnológico
Obstáculos para el crecimiento económico
Crecimiento poblacional
Baja tasa de ahorro
Deuda externa, trampa del subdesarrollo
Superación de los obstáculos para el desarrollo
El problema económico, soluciones y alternativas
Tipos de sistemas económicos (capitalismo, socialismo y socialismo de mercado)
Sistemas económicos alternativos, tipos y comparación
Estructura de incentivos
Cambios económicos en la ex Unión Soviética
Planificación central al estilo soviético
El sector de mercado y la decadencia de la unión
La transición de una economía de inversión a una de consumo
Reformas de la economía de mercado y problemas de transición
Sistemas legal y de valores
Transición económica en Europa Oriental
República Checa, Eslovaquia, Hungría y Polonia
Transición económica en China
Historia económica de la República popular China

IDENTIFICACIÓN DE AVES, PESCADOS Y MARISCOS

Características del pollo.
Características de la res.
Características del pescado.
Pechuga de pavo en salsa suprema con champiñones y espárragos.
Pierna de pavo a la vasca.
Arroz pilaf.
Pechuga de pavo en salsa de calvados.
Pechuga de pollo rellena a la Moctezuma.
Marinación de pollo al vino tinto.
Pollo al vino tinto.
Pechuga de pollo rellena de flor de calabaza y queso.
Salsa de huitlacoche.
Col morada.
Pierna de pato rostizada.
Conejo en Gibelotte
Papas saboyarde.
Codornices en hojaldre.
Medallones de res en salsa de caza a la pimienta.
Papas al perejil.
Hongos silvestres.
Pure de papa.
Medallones de res al estilo baden baden.
Peras baden baden
Tallarines alemanes.
Coles de Bruselas.
Salsa oporto.
Guarnición languenoisienne.
Trucha azul con mantequilla.
Camarones en salsa de cognac.
Calamares relleno provenzal.
Filete de Huachinango a la roma.
Filete de robalo a la dieppoise.

Filete de robalo en escabeche.
Huachinango y almejas con salsa verde sobre cama de poro.
Langosta y camarones al epazote y ajo.
Camarones a la tampiqueña.
Atún braseado con espinacas.

INFORMÁTICA

¿Qué es la informática?
Precursores de la informática
Generaciones de las computadoras
Concepto e importancia de la computadora
Características de una computadora
Supercomputadoras
Macrocomputadoras
Minicomputadoras
Microcomputadoras
Computadoras digitales
Computadoras analógicas
Hardware y clasificación
Dispositivos de entrada. funcionamiento del:
Teclado
Mouse
Scanner
Micrófono
Lector de código de barras
Cámara digital
Cámara de video web cam
Lápiz óptico
Joystick
Pantalla táctil
Dispositivos de salida. funcionamiento
Monitor. tipos
Impresora tipos
Cámara digital
Quemador de cd-rom
Audífonos
Altavoces
Dispositivos de procesamiento. funcionamiento de:
La cpu (unidad de control, registros, alu)
Elección de un procesador
Pasos para instalarlo
Motherboard (at, atx). componentes
Microprocesadores, fabricantes, sockets
Ranuras de expansión, puertos serie, paralelo y usb
Bios
El chipset
El puente norte y puente sur
Tarjeta de video
Memorias; ram, rom, caché, virtual
Cantidad de memoria ram según el microprocesador, la Motherboard y el sistema operativo.
Dispositivos de almacenamiento. Descripción y funcionamiento.
Unidades de medida
Discos flexibles
Disco duro ide, sata

CD-ROM
DVD
ZIP
CD RW
Memorias extraibles
Dispositivos mixtos. Funcionamiento
Modem
Tarjetas de red
Software y clasificación
Software de sistemas
Sistema operativo, función, clasificación, más comunes
Exploración del sistema operativo Windows
Definición de Windows
Características de Windows
Versiones de Windows (9x a vista)
El escritorio de Windows
Los iconos
Las ventanas
El botón inicio
La barra de tareas
La barra de estado
Formateo de dispositivos de almacenamiento
Administración de discos
La papelera de reciclaje
Uso del panel de control
Cambiar fecha y hora
Agregar o quitar programas
Configuración de la pantalla
Configuración del teclado, Mouse
Instalar, configurar y administrar impresoras
Control de impresión desde una red
Impresión en red
Software de aplicación
La suite de microsoft office
La suite de open office
Software de desarrollo (lenguajes de programación)
Qué es un lenguaje de programación
Características de un lenguaje de programación
Clasificación de los lenguajes de programación: lenguaje Maquina, bajo y alto nivel
Software de utilerías
Navegadores Web
Compresor de archivos
P2P
Editor de imágenes, entre otros
Introducción a microsoft word
Elaboración de documentos
Crear documento nuevo
Editar documento
Guardar
Cerrar
Abrir
Formas de visualizar el documento
Zoom
Vista preliminar
Impresión de un documento
Editar un documento

Seleccionar
Eliminar
Deshacer y rehacer
Copiar
Pegar
Cortar
Buscar y reemplazar
Revisión ortográfica
Formato de un documento
Cambio de fuente
Numeración y viñetas
Interlineado
Tabuladores y sangría
Copiar formato
Alineación y justificación
Saltos de página y sección
Encabezado y pie de página
Números de página
Configuración de página
Tablas
Crear
Insertar filas, columnas o celdas
Combinar celdas
Bordes y tramas
Selección
Ordenamiento
Propiedades
Plantillas
Utilización
Modificar
Crear
Imágenes y gráficos
Inserción y manejo de imágenes
Autoformas
Word Art
Combinar
Crear el documento principal
Combinar correspondencia
Macros
Personalizar comandos de word
Crear macros con la grabadora
Guardar la macro
Insertar la macro en la barra de menú
Eliminar macros
Presentadores gráficos
Introducción a Microsoft power point
Crear una presentación
La pantalla de edición
Asistencia de diapositivas
Diseño de diapositivas
Entorno
Barras de herramientas
Modos de visualización
Guardar una presentación
Abrir una presentación
Trabajar con diapositivas

Edición y formato de diapositivas
Manejo de objetos
Tablas
Dibujar formas
Hipervínculos
Herramientas especiales para insertar
Gráficos
Organigramas
Notas al pie
Plantillas de diseño y patrones
Audio
Videos
Importar objetos
Animaciones y transacciones
Reproducción de la presentación (proyección, impresión)
Álbum de fotografías
Publicación de presentaciones en la Web
Guardar y publicar como página Web
Guardar y publicar como presentación de Power Point
Construcción del sitio Web
Introducción a las bases de datos.
Creación e indexación de bases de datos.
Ordenación y búsqueda de registros en una base de datos.
Actualización y reportes de una base de datos
Manejar una base de datos.
Importación y exportación de datos en una base de datos.
Utilización del generador de aplicaciones.
Manejo de archivos.
Introducción y clasificación de los paquetes computacionales comerciales para Graficación.
Clasificación de los tipos de gráficas.
Graficas de texto.
Graficas de pastel
Graficas de área
Graficas de barras o líneas.
Introducción y clasificación de los paquetes computacionales comerciales para Estadística.
Uso de los programas del paquete estadístico en aplicaciones de estadística Descriptiva.
Uso de los programas del paquete estadístico en aplicaciones de correlación y Regresión.
Introducción y clasificación de los paquetes computacionales comerciales de tipo Integral más comunes.
Manejo y aplicaciones con la hoja de cálculo.
Manejo y aplicaciones con el procesador de palabras.
Manejo y aplicaciones con la base de datos.
Manejo, aplicación y obtención de gráficas.
Programas de hojas de cálculo
Introducción a microsoft excel
Elementos de la pantalla principal de excel
Edición del libro de cálculo
Comandos principales de excel
Formato a la hoja de cálculo (celdas, rango de celdas, fila, columna)
Introducción de datos
Fórmulas y funciones
Texto y números

Funciones lógicas, matemáticas, estadísticas, de bases de datos, texto, fecha y hora, financieras, búsqueda y referencia, definidas por el usuario)
Impresión de hoja de cálculo
Creación de gráficas
Esquemas y vistas
Importar datos en excel
Tablas de datos
Tablas dinámicas
Hipervínculos
Creación de macros
Realizar una aplicación real (factura, deducciones fiscales, que permita aplicar lo aprendido durante la unidad.
INTERNET
Comandos Archivo, Edición, Ver, Favoritos, Herramientas y Ayuda
Navegar en Internet
Crear un correo electrónico
Abrir, enviar y eliminar correos electrónicos
Configurar un correo electrónico

RECORRIDO GASTRONÓMICO

ORIGEN DEL HOMBRE AMERICANO.
Situación geográfica.
Distribución geográfica.
PARTES DE LA PLANTA DEL MAÍZ.
Definiciones.
Diferentes usos.
DESARROLLO DE LOS UTENSILIOS DE LA COCINA.
Para que se utilizaban.
Antes y ahora.
CULTURAS PREHISPÁNICAS: OLMECA, TOTONACOS, MIXTECOS-ZAPOTECOS, TOLTECAS, AZTECAS, TARASCOS, MAYAS Y TEOTIHUACANOS.
Localización geográfica.
Actividades económicas.
Medio ambiente.
Religión, Dioses principales.
Costumbres más relevantes.
Aportaciones más características.
Definición del chocolate.
Dios principal.
Leyenda.
Rituales para hacerse.
Historia del tequila.
Tipos de Tequila.
Significado y origen del coctel y dracs.
Definición del pulque.
Dios principal.
Como se obtiene.
Diferentes usos en la Época Prehispánica.
Origen del mezcal.
Clases de Mezcal.
Diferentes usos.
Origen y leyenda del café.
MESOAMERICA.
Importancia de la alimentación del hombre.

Productos básicos de la alimentación mexicana.
Maíz, Frijol y Chile, Jitomate, Calabaza y Nopal.
La dulcería mexicana y la dulcería en la época colonial.
ZONAS DENTRO DEL RECORRIDO GASTRONÓMICO.
Zona 1, Región Pacífico – Norte / Noroeste: Baja California Norte y Baja California Sur.
Zona 1, Región Norte: Sonora, Chihuahua, Coahuila y Nuevo León.
Zona 2, Región Golfo – Norte / Noreste: Tamaulipas.
Zona 3, Región Golfo – Centro: Veracruz y Tabasco.
Zona 4, Región Pacifico – Centro: Nayarit, Sinaloa y Durango.
Zona 5, Región Occidente: Aguascalientes, Jalisco y Colima.
Zona 6, Región Centro – Norte: San Luís Potosí y Zacatecas.
Zona 7, Región Centro – Sur: Guanajuato, Michoacán y Querétaro.
Zona 8, Región Centro – Este: Hidalgo, Tlaxcala y Puebla.
Zona 9, Región Centro: Estado de México, Ciudad de México D.F. y Morelos.
Zona 10, Región Pacífico – Sur: Guerrero, Oaxaca y Chiapas.
Zona 11, Región Sureste / Peninsular: Campeche, Yucatán y Quintana Roo.

COCINA VEGETARIANA

Verduras.
Legumbres.
Frutas.
Cereales.
Ejotes fritos con coco.
Fantasía de coco.
Tempura de verduras.
Sushi de verduras.
Sopa de papa y lenteja.
Sorpresa de melón y menta.
Rollos primavera de verduras.
Sopa de hongos.
Croquetas vegetarianas.
Arroz frito estilo Tailandés, montado en piña.
Tomates rellenos de maíz amarillo.
Crema de aguacate.
Sopa de chicharos.
Pimientos rellenos.
Almohada de pasta con verduras.
Sopa de vegetales gratinado.
Crepas de papa con compota de manzana.
Hamburguesas vegetarianas.
Lasagna de vegetales.
Champiñones al “strogonoff”.
Pasta de arroz crujiente con verduras.
Arroz con pescado.
Mussaka de vegetales.
Ensalada de pepino y especias.
Pasticcio de berenjena con champiñones.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Tecnologías en la conservación de alimentos y su integración en las redes de Valor de los sistemas de producción
Mecanismos físicos, bioquímicos, microbiológicos implícitos en el deterioro y su relación el valor agregado de los alimentos.
Conservación de alimentos y su impacto en la economía
Tecnología del frió en la red de valor alimentaria
Consideraciones de transferencia de calor y masa, fisiológicas y bioquímicas, en el proceso de conservación por refrigeración y sus estándares en:
Lácteos
Cárnicos
Frutas y Hortalizas
Bebidas
Consideraciones de transferencia de calor y masa, fisiológicas y bioquímicas, durante la conservación por congelación y sus estándares en:
Cárnicos
Frutas y Hortalizas
Bebidas concentradas
Helados y sorbetes
Consideraciones específicas de la refrigeración y congelación en la industria alimentaria
Maduración por frío
Daño por frío
Velocidad de congelación y descongelación
Actividad de agua y su transición vítrea.
Ultra congelación
Tecnología de la eliminación de agua en la red de valor alimentaria
Consideraciones de transferencia de calor y masa, fisiológicas y bioquímicas, en el proceso de la conservación de alimentos por eliminación de agua y sus estándares
Lácteos
Cárnicos
Frutas y Hortalizas
Granos y cereales
Especias
Bebidas
Huevo
Consideraciones específicas de la conservación de alimentos por eliminación de de agua en la industria alimentaría
Efecto de la actividad de agua en las propiedades de los alimentos: Rancidez, reacciones degradativas por acción enzimática y perdida de pigmentos
Tecnología de la acción del calor y sus estándares en la red de valor alimentaria
Consideraciones de transferencia de calor y masa, fisiológicas y bioquímicas, en el proceso de la conservación de alimentos por acción de calor y sus estándares
Lácteos
Cárnicos
Frutas y Hortalizas procesadas
Bebidas
Consideraciones específicas de la conservación de alimentos por acción de calor en la industria alimentaría
Pérdida de valor nutricional y propiedades organolépticas.
Tecnología de las atmósferas controladas y/o modificadas en la red de valor alimentaria
Consideraciones de transferencia de calor y masa, fisiológicas y bioquímicas, en el proceso de la conservación de alimentos por acción de atmósferas modificadas y Controladas y sus estándares.

Cárnicos
Frutas y Hortalizas
Consideraciones específicas de la conservación de alimentos por acción de atmósferas modificadas y controladas en la industria alimentaría
Pérdida de valor nutricional y propiedades
Tecnología para la regulación de la actividad de agua y sus estándares en la red de valor alimentaria
Consideraciones termodinámicas, de transferencia de masa, fisiológicas y bioquímica en el proceso de la conservación de alimentos por la regulación de la actividad de agua en:
Cárnicos
Frutas y Hortalizas
Leguminosas
Consideraciones específicas de la regulación de la actividad de agua en la Industria alimentaría:
Soluciones concentradas
Tecnología del empleo de conservadores químicos y biológicos y sus estándares en la red de valor alimentaría
Consideraciones Químicas y bioquímicas, en el proceso de la conservación de alimentos por el empleo de conservadores químicos y biológicos, en:
Cárnicos
Frutas y Hortalizas
Harinas
Lácteos
Aplicaciones específicas del empleo de aditivos en la industria alimentaría:
Embutidos, mermeladas, pan, tortilla, jugos, confitería, salsas y pastas
Empleo de acidificantes y reguladores de pH.
Ahumado de productos carnicol
Antioxidantes de origen biológico y sintéticos
Empleo de bioconservadores: Bacteriosinas, nisina, pediocinas, enzimas
Mermelada de frutas.
Almíbares de frutas.
Flanes.
Gelatina de sabores.
Chile jalapeño en escabeche.
Salsa taquera.
Salsa borracha.
Salsa de chipotle.
Hamburguesas.
Congelación de frutas y verduras.
Puré de tomate.
Salsa catsup.
Champiñones en salmuera.
Champiñones en escabeche

COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Importancia de los costos en las empresas gastronómicas
El papel de los costos en la toma de decisiones
Ubicación del contralor de costos en las empresas gastronómicas
Funciones del contralor de costos
Funciones generales
Funciones mensuales
Funciones semanales
Funciones diarias
Funciones del chef ejecutivo

Funciones del gerente de alimentos y bebidas
Compras
Recepción
Manejo (almacén)
Preparación (cocina)
Presupuestos
Cálculo de los estándares
Rendimiento de los platillos
Ventas
Áreas de servicio
Determinación de costos de los platillos
Adecuación del precio de venta al público
Factores del costo de alimentos y bebidas
Diferentes nominaciones del costo
Precio de venta
Determinación del precio de venta
Método basado en el costo total
Fijación del precio con base en costeo directo
Método basado en un rendimiento deseado
Precio con base en cláusulas esclatorios
Método basado en un determinado valor económico agregado
Precios de competencia. Estudio potencial para fijar el costo
El costeo estándar en alimentos y bebidas
Receta estándar
Biblia de bebidas
Obligaciones del administrador de alimentos y bebidas en el área de costo
Análisis de rendimiento
Inventarios
Costeo de menú estándar
Sistemas de costos basados en actividades
Administrar con base en actividades
Indicadores de medición del costeo con base en actividades
Importancia del uso del costeo basado en actividades
Determinación del costeo de productos o servicios a través del costeo basado en actividades
Modelo o relación costo-volumen-utilidad
Supuestos del modelo
La planeación de utilidades y la relación costo-volumen-utilidad
La grafica volumen-utilidad
El punto de equilibrio
Formas de representar el punto de equilibrio
Análisis de cambios en las variables del modelo costo-volumen-Utilidad
Lista de operaciones estándar
Lista estándar de materias primas (ordenes de compras)
Plan de mano de obra con base en incentivos
Tarjetas de costo estándar
Las mermas y los costos estándar
Concepto de presupuestos
Objetivos de presupuestos
Pronostico de ventas
Presupuesto de la empresa
Presupuesto de producción
Cierre de operación
De departamentos que tengan relación directa con control de costos
Emisión de reportes que ayuden en el control como compras, puntos de ventas y almacenes
Hoja de reporte de costo diario
Interpretación del costo mensual

Informe condensado de la operación contable durante el mes
Importancia del control de costos a nivel directivo

DERECHO MERCANTIL Y LABORAL

Definición de derecho
Características del derecho
Derecho público y privado
Derecho público 7 ramas
Derecho privado 3 ramas
Concepto de derecho mercantil
Actas realizadas para comerciantes
De acuerdo al objeto que recaen
Por su forma
En relación a su finalidad
Comerciantes
Individuales
Sociedades
Nacionales
Extranjeros
Características de las sociedades mercantiles
Requisitos para el funcionamiento de las sociedades nacionales y extranjero
Clasificación de títulos de crédito
Endosos de títulos de crédito
Derecho Laboral
Relaciones Laborales
Sujetos involucrados
Características de las relaciones de trabajo
Modalidades
Rescisión, suspensión
Derechos Y Obligaciones En Las Legislaciones Laborales
Prestaciones y organismos en las legislaciones laborales
Jornadas de trabajo
Salario
Secretaria del trabajo
Juntas federales y locales de conciliación y arbitraje
INFONAVIT, FOVISSSTE
IMSS, ISSSTE
FONACOT, CONACURT
Capacitación y adiestramiento
Caracteristicas De Los Contratos De Trabajo
Individual
Colectivo
Sindicalismo
Evolución histórica
Finalidades y funciones
Fuentes del poder
Conflictos
Huelga
Seguridad En El Trabajo
Accidentes
Enfermedades
Riesgos laborales
Responsabilidad de la empresa y de los organismos laborales en dichos casos

MERCADOTECNIA

Definición.
Objetivos de la mercadotecnia.
Objetivos de ventas.
Objetivos de producción.
Objetivos de desarrollo.
Concepto de producto.
Naturaleza e importancia del producto.
Clasificación de los productos
Bienes de consumo.
Bienes empresariales
Bienes de servicios.
Mezcla de línea de producto.
Etapas en el ciclo de vida del producto.
Características de cada etapa
Obsolescencia planeada y la moda.
Otras características del producto.
La marca, el empaque, el envase, color, diseño.
Tipos de orientaciones de las empresas.
Definición de orientación al mercado.
Mercados turísticos y gastronómicos.
Real.
Actual.
Potencial.
Futuro
Características de la orientación al mercado
Implicaciones de la orientación al mercado.
Segmentación de mercados.
Definición y dimensiones de la demanda.
Tipos de demanda.
Demanda global.
Demanda de una marca.
El cambio de marca y la estructura del mercado.
El modelo Hendry.
El cambio de marca bajo las cadenas de Markov.
La estimación de la demanda actual.
La estimación de la demanda futura
La adopción de innovaciones y su influencia en la demanda.
Importancia del precio
Objetivos del precio
Demanda como determinante del precio
Retención y pérdida de clientes.
Rentabilidad del cliente.
Costo como determinante del precio
Otros determinantes del precio
Definición de distribución.
Canales de distribución.
Funciones de los canales de distribución.

ADMINISTRACIÓN DE VENTAS

Administración profesional de ventas.
Venta personal.
Planeación y presupuesto de ventas.
Estimación del potencial del mercado y pronóstico de ventas.
Organización de la fuerza de ventas.
Reclutamiento de la fuerza de ventas.
Selección de la fuerza de ventas.
Capacitación de la fuerza de ventas.
Desempeño de la fuerza de ventas: Una visión general.
Administración del tiempo y del territorio.
Cuotas de ventas.
Compensación.
Motivación de la fuerza de ventas.
Dirigir la fuerza de ventas.
Análisis de ventas, costos y rentabilidad.
Medición y evaluación del desempeño de la fuerza de ventas.
La ética, la responsabilidad social y el entorno legal.

COCINA MEXICANA

Ingredientes de México al mundo.
Cacao.
Calabaza.
Chile.
Epazote.
Frijol.
Maiz.
Nopal.
Papa.
Tomate y jitomate.
Vainilla.
Ingredientes del mundo a México.
Ajo.
Arroz.
Azafrán.
Caña de azúcar.
Canela.
Cebolla.
Cilantro.
Jamaica.
Limón.
Naranjo.
Olivo.
Perejil.
Pimienta.
Tamarindo.
Trigo.
La vid.
Utensilios tradicionales.
Metate.
Molcajete.
Prensa.
Comal.

Molinillo.
Diferentes usos de las mazorcas de maíz.
Antojitos preparados con masa de maíz.
Los tamales en el tiempo.
Normas para cocer los tamales.
Historia de los chiles.
Los chiles en la cocina.
Variedades de sopas.
Historia de Carnes y pescados de mexico.
Historia del Pozole
Los pozoles más famosos.
Aporreado.
Sopa Tarasca.
Filete de res relleno en salsa de aguacate.
Indios al balcón.
Filete de pescado a la Huasteca.
Birria de Jalisco.
Frijoles charros.
Chiles rellenos norteños.
Salpicón de mariscos.
Lengua de res a la veracruzana.
Pollo en mole poblano.
Molotes surtidos de tinga, queso, flor de calabaza y queso y papa.
Sopa poblana.
Coloradito.
Tamales Oaxaqueños.
Tinga.
Camarones con flor de calabaza.
Sopa de lima.
Cochinita pibil.
Pollo san Agustín.
Chiles jalapenos rellenos de atún.
Pollo en mole.
Agujas de cerdo con pipían verde.
Gaznates.
Mole amarillo “amarillito”.
Chipilin con bolitas de masa rellenas de queso.
Tamales de acelga.
Pulpos al ajillo.
Pozole estilo Michoacán.
Turrones

COCINA ORIENTAL

Ubicación y límites geográficos de China
Estilos de cocina china
Pekinés
Shangai
Cantones
Particularidades de la cocina China
Terminología gastronómica China
Utensilios especiales para cocinar
Ingredientes característicos
Técnicas especiales para cocinar
Composición de los menús
Crema de maíz dulce y salsa de pescado.
Camarones y pollo frito con pepino.
Pollo braseado con chile, pimiento verde y germinado de soya.
Pollo bamboo y shitakes.
Col con pasta y camarones.
Sopa de soya con pasta.
Filete de res en salsa de ostión.
Filete de res con champiñones y elotes baby.
Filete de res servido sobre nido de papa.
Sopa wonton.
Cerdo agridulce.
Fideo con cerdo y shitakes.
Filete de cerdo empanizado sobre cama de lechuga.
Tempura de verduras.
Sushi de vegetales, salmón y surimi.
Filete de sirloin con brócoli.
Filete de pescado al curry.
Camarones con chile.
Papas con Páprika.
Res con salsa de cilantro y curry.
Filete de res con páprika y curry.
Albóndigas con curry.
Pasta con pollo y bamboo.
Pasta de arroz con cerdo frito.
Pasta de arroz crujiente y dulce.
Calamares con vegetales en salsa de ostión.
Filete de res con limón.
Cerdo braseado con especias.
Ensalada fresca de pescado.
Sopa de pescado condimentado.

ÉTICA

Libertad y responsabilidad
El punto de vista de las corrientes filosóficas
El punto de vista de la ciencia
Las prescripciones legales
La conducta real de la humanidad
Ética y calidad de vida
El ser humano como persona
Derechos inherentes a la dignidad de la persona humana
El concepto teleológico del deber
La moral autónoma de kant
La importancia del deber en la ética
El valor objetivo y el valor subjetivo
El valor de la dignidad
Honradez
Integridad
Responsabilidad
Secreto profesional
Solidaridad profesional
El utilitarismo: revisión y crítica
La ética kantiana en las organizaciones
Ética y política: justicia y libertad
Ética y organismos internacionales
Empresa y sociedad
Ética y razonamiento moral
Los juicios normativos. los juicios éticos
Estándares morales y sociedad
Responsabilidad de la empresa
El cambio ecológico
La situación en México
El papel del gobierno y de la empresa
Progreso y Ecología

Educación, Cultura y Medio ambiente

FRANCÉS

FAIRE CONNAISSANCE (Conocerse)
Se présenter (Presentarse)
Saluer (Saludar)
La géographie- les nationalités (Geografía-las nacionalidades)
Les couleurs (Los colores)
LES ADJECTIFS (Los adjetivos)
Masculin et féminin des adjectifs (Masculino y femenino de los adjetivos)
Singulier et pluriel des adjectifs (Singular y plural de los adjetivos)
Pluriel du masculin (Plural del masculino)
Pluriel du féminin (Plural del femenino)
PLACE DE L'ADJECTIF (Lugar del adjetivo)
La description physique et le caractère (La descripción física y el carácter)
La description physique (La descripción física)
Le caractère (El carácter)
LE VERBE ÊTRE (El verbo Être (ser o estar)
Le verbe Être au présent (El verbo être (ser o estar) en presente)
Les pronoms "vous" et "tu", "nous" et "on" (Los pronombres "vous" y "tu", "nous" y "on")

Les pronoms "vous" et "tu" (Los pronombre "vous" y "tu")
Les pronoms "nous" et "on" (Los pronombres "nous" y "on")
LES NOMBRES POUR COMPTER (Los números para contar)
LE VERBE AVOIR (El verbo Avoir (haber o tener). LA NÉGATION (La negación)
Le verbe Avoir au présent (El verbo avoir (haber o tener) en presente)
LA NÉGATION (La negación)
LES SENSATIONS DE DOULEUR (Las sensaciones de dolor)
LES SENSATIONS DE MANQUE (Las sensaciones de falta o necesidad)
LA SANTÉ (La salud)
LES VERBES EN -ER (Los verbos en -er). L'INTERROGATION (La interrogación)
Les verbes en -er au présent (Los verbos en -er en presente)
RROGATION SIMPLE: AVEC INTONATION ET AVEC "EST-CE QUE" (La interrogación simple: con entonación y con la expresión "est-ce que")
L'interrogation simple avec intonation (La interrogación simple con entonación
L'interrogation simple avec "est-ce que" (La interrogación simple con "est-ce que")
LA MAISON - LE LOGEMENT (La casa - El alojamiento)
La casa por fuera
La casa por dentro
LES ALIMENTS ET LES BOISSONS (Los alimentos y las bebidas)
Les aliments (Los alimentos)
Les boissons (Las bebidas)
LES ARTICLES (Los artículos)
Les articles définis et indéfinis (Los artículos definidos e indefinidos)
Les articles définis (Los artículos definidos)
Les articles indéfinis (Los artículos indefinidos)
LE TEMPS QUI PASSE (El tiempo que pasa)
Les jours de la semaine (Los días de la semana)
Les mois de l'année (Los meses del año)
Les quatre saisons (Las cuatro estaciones)
La date (La fecha)
La journée (La jornada)
LA POSSESSION (La posesión)
Les possessifs (Los posesivos)
LA POSSESSION AVEC "AVOIR + NOM" (La posesión con "avoir + nombre")
LES COMMERCES (Los comercios)
FAIRE LES COURSES (Hacer la compra)
LES DÉMONSTRATIFS (Los demostrativos). LES VERBES PRONOMINAUX EN -ER (Los verbos pronominales en -er)
LES DÉMONSTRATIFS (Los demostrativos)
LES VERBES PRONOMINAUX EN -ER AU PRÉSENT (Los verbos pronominales en -er en presente)
LES VÊTEMENTS - LA MODE (La ropa - La moda)
LA MÉTÉO (La meteorología)
LES NOMS (Los sustantivos). LE CORPS HUMAIN (El cuerpo humano)
LES NOMS (Los sustantivos)
Le nom et l'article (El sustantivo y el artículo)
Masculin et féminin des noms (Masculino y femenino de los sustantivos)
Singulier et pluriel des noms (Singular y plural de los sustantivos)
LE CORPS HUMAIN (El cuerpo humano)
LES MOUVEMENTS (Los movimientos)
LA FAMILLE (La familia). LES PÉRIODES DE LA VIE (Los periodos de la vida)
PRÉPOSITION + ARTICLE (Preposición + artículo)
"À la", "à l' ", "au", "aux": À + articles définis (À + artículos definidos)
"De la", " de l' ", "du", "des": De + artícles définis (De + artículos definidos)
LA FAMILLE (La familia)
LE PÉRIODES DE LA VIE (Los periodos de la vida)
LES PROFESSIONS (Las profesiones). L'HEURE (La hora)

"IL Y A" (Hay)
"Il y a" + nom: L'existence ("Il y a + sustantivo: La existencia)
"Qu'est-ce qu'il y a?" (¿Qué hay?), "Est-ce qu'il y a...? (¿Hay...?)
"Il n'y a pas de..." (No hay...)
LES PROFESSIONS (Las profesiones)
L'heure (La hora)
L'heure
La durée
L'IDENTIFICATION ET LA DESCRIPTION (La identificación y la descripción)
L'IDENTIFICATION: "QUI EST-CE?", "QU'EST-CE QUE C'EST" ET "QU'EST-CE QUE? (La identificación: "Quién es", "Qué es eso" y "Qué es")
Qui est-ce? (¿Quién es?)
Qu'est-ce que c'est? (¿Qué es?)
Qu'est-ce que? (¿Qué es?)
LA NÉGATION: "CE N'EST PAS..." (La negación: "Eso no es...")
L'IDENTIFICATION ET LA DESCRIPTION: "C'EST" / "CE SONT" ET "IL EST" / "ILS SONT" (La identificación y descripción: "Eso es" / "Esos son" y "él es" / "ellos son")
"C'est" / "Ce sont"
"Ce n'est pas" / "Ce ne sont pas": La négation ("Ce n'est pas" / "Ce ne sont pas": La negación)
"Il est" / "Ils sont"
LE COMMENTAIRE GÉNÉRAL: "C'EST" + ADJECTIF (El comentario general: "C'est`+ adjetivo")
LES TRANSPORTS
EXPRIMER LES QUANTITÉS (Expresar las cantidades)
LES PARTITIFS (Los partitivos)
La négation des partitifs (La negación de los partitivos)
LA QUANTITÉ EXPRIMÉE (La cantidad expresada)
LES DIRECTIONS
LA COMMUNICATION (La comunicación)
PRÉPOSITIONS (Preposiciones)
"Dans", "sur", "sous", "devant", "derrière", ... (preposiciones de lugar)
"À", "de", "chez", "près de", "loin de", ... : Localisation (preposiciones de localización)
"À", "au", "en" + ville ou pays (preposiciones`+ nombre de ciudad o país)
Parler (Hablar)
Donner son opinion (Dar su opinión)
Proposer, accepter ou refuser
Au téléphone (Al teléfono)
Au répondeur (En el contestador automático)
L'ADMINISTRATION ET LES SERVICES (La administración y los servicios)
LES ARTICLES ET LA NÉGATION (Los artículos y la negación)
Ne... pas le / la / les
Ne... pas un / une / des
LES PRONOMS TONIQUES (Los pronombres tónicos)
LA POSTE - LES SERVICES - L'ADMINISTRATION (Correos - los servicios - la administración)
La poste (Correos)
Les services (Los servicios)
L'administration (La administración)
LA COMPARAISON (La comparación)
LE COMPARATIF ET LE SUPERLATIF (El comparativo y el superlativo)
La comparaison d'adjectifs et adverbes (La comparación de adjetivos y adverbios)
La comparaison de verbes (quantités) (La comparación de verbos (cantidades))
Le superlatif (El superlativo)
LES NOMBRES POUR CLASSER (Los números para clasificar)
Les nombres ordinaux (Los números ordinales)
Les fractions (Las fracciones)
Les pourcentages (Los porcentajes)
LES USAGES, LA POLITESSE (Las costumbres, la educación)

Se saluer (Saludarse)
Le vouvoiement et le tutoiement (dire "tu" ou "vous") (Tratamiento de usted o tuteo) (decir "tu" o "usted")
Présenter / Faire les présentations (Presentar / Hacer las presentaciones)
Accueillir (Recibir)
S'excuser (Disculparse)
Demander / Remercier (Pedir / Agradecer)
Féliciter (Felicitar)
Plaindre (Compadecerse)
Souhaiter (Desear)
LES VERBES EN -IR À DEUX FORMES
LES VERBES EN -IR À DEUX FORMES: PLURIEL EN -ISS (Los verbos en -ir con dos formas: plural en -iss)
LES VERBES EN -IR À DEUX FORMES: TYPE "PARTIR" (Los verbos en -ir con dos formas: tipo "partir")
L'AMOUR, LES ÉMOTIONS (El amor, las emociones)
L'amour (El amor)
Quelques émotions (Algunas emociones)
LES VERBES EN -RE À DEUX FORMES (Type "écrire")
LES VERBES EN -RE À DEUX FORMES (type "écrire")
Formation (Formación)
LES ACTIVITÉS QUOTIDIENNES
Le matin et le soir (La mañana y la tarde-noche)
La toilette (El aseo)
Le ménage et le linge (La limpieza y la colada)
CAS PARTICULIERS DE VERBES À DEUX FORMES(Casos particulares de verbos con dos formas)
CAS PARTICULIERS DE VERBES À DEUX FORMES (Casos particulares de verbos con dos formas)
Connaître (Conocer)
Savoir (Saber)
Croire (Creer) et voir (Ver)
LA CUISINE, LE REPAS, LE RESTAURANT, LE CAFÉ (La cocina, la comida, el restaurante, la cafetería)
La cuisine (La cocina)
Le repas (La comida)
Le restaurant (El restaurante)
Le café (La cafetería)
LES VERBES EN "IR", "RE", "OIR À TROIS FORMES (type "boire") (Los verbos en -i, -re, -oir con tres formas)
LES VERBES EN "IR" À TROIS FORMES (Los verbos en "ir" con tres formas)
Venir (venir)
LES VERBES EN "RE" À TROIS FORMES (Los verbos en "re" con tres formas)
Boire (beber)
Prendre (coger, tomar)
LES VERBES EN "OIR" À TROIS FORMES (Los verbos en "oir" con tres formas)
Recevoir (recibir)
LA TECHNOLOGIE, LES MEDIAS (La tecnología, los medios de comunicación)
La technologie (La tecnología)
Le téléphone (El teléfono)
La vidéo et la Hi-Fi (El vídeo y el equipo de alta fidelidad)
La télévision et la radio (La televisión y la radio)
La presse écrite (La prensa escrita)
LES VERBES EN "OIR À TROIS FORMES (Suivis d'un infinitif)
LES VERBES EN -OIR À TROIS FORMES (SUIVIS D'UN INFINITIF) (Los verbos en -oir con tres formas seguidos de un infinitivo)
Vouloir (Querer)
Pouvoir (Poder)
Devoir (Deber)
L'ARGENT, LA BANQUE (El dinero, el banco)
L'argent (El dinero)

Le guichet automatique (El cajero automático)
La banque (El banco)
Les opérations bancaires (Las operaciones bancarias)
LES VERBES FAIRE ET DIRE (Los verbos hacer y decir)
LES VERBES FAIRE (ACTIVITÉS) ET DIRE (Los verbos hacer [actividades] y decir)
Dire (decir)
Faire: activités (Hacer: actividades)
LA VILLE ET LA CAMPAGNE (La ciudad y el campo)
Le village (El pueblo)
La campagne (El campo)
La ville (La ciudad)
LES VERBES ALLER ET VENIR (Los verbos "ir" y "venir")
PASSÉ RÉCENT (Pasado reciente)
Venir (Venir)
Passé récent (Pasado reciente)
FUTUR PROCHE (Futuro próximo)
Aller (Ir)
Le futur proche (El futuro próximo)
LE TOURISME, LES VOYAGES, LES VACANCES
Le voyage (El viaje)
Les vacances (Las vacaciones)
Le tourisme
LES PRÉPOSITIONS DE TEMPS (Las preposiciones de tiempo)
LES PRÉPOSITIONS DE TEMPS (Las preposiciones de tiempo)
Depuis (Desde)
Pendant (Durante)
Il y a (Hace)
Dans (En)
En (En)
LES LOISIRS, LES SPORTS, LES JEUX (El tiempo libre, los deportes, los juegos)
Le loisir (El tiempo libre)
Les sports (Los deportes)
Les jeux (Los juegos)
L'INTERROGATION SUR LE LIEU, LE TEMPS ET LA MANIÈRE (La interrogación sobre el lugar, el tiempo y el modo)
L'INTERROGATION SUR LE LIEU, LE TEMPS ET LA MANIÈRE (La interrogación sobre el lugar, el tiempo y el modo)
Lieu (lugar) : Où? (¿Dónde?)
Temps (tiempo) : Quand? (¿Cuándo?)
Quantité (Cantidad) : Combien? (¿Cuánto?)
Manière (Modo) : Comment ? (¿Cómo?)
Cause et but (Causa y objetivo) : Pourquoi? Parce que... / Pour... (¿Por qué? Porque... / Para...)
LES ARTS, LES SPECTACLES (Las artes, los espectáculos)
L'art et la culture (El arte y la cultura)
Les arts visuels (Las artes visuales)
La musique (La música)
La littérature (La literatura)
Les spectacles (Los espectáculos)
L'INTERROGATION SUR UNE PERSONNE OU UNE CHOSE (La interrogación sobre una persona o una cosa)
L'INTERROGATION SUR UNE PERSONNE OU UNE CHOSE (La interrogación sobre una persona o una cosa)
Personne (Persona) : Qui (Quién)
Chose (Cosa) : Que / Quoi / Qu'est-ce que / Quel / Quels / Quelle / Quelles (Qué)
LE MILIEU NATUREL (El medio natural)
La Terre (La Tierra)

Les quatre points cardinaux (Los cuatro puntos cardinales)
L'univers (El universo)
LA NÉGATION: NE...JAMAIS, NE...PLUS, NE...RIEN, NE...PERSONNE (La negación: no...nunca, ya no, no...nada, no...nadie)
LA NÉGATION: NE...JAMAIS, NE...PLUS, NE...RIEN, NE...PERSONNE (La negación: no...nunca, ya no, no...nada, no...nadie)
Ne...jamais (No...nunca)
Ne...plus (Ya no)
Ne...rien (No...nada)
Ne...personne (No...nadie)
LES VÉGÉTAUX (Los vegetales)
Le jardin (El jardín)
Le potager (El huerto)
Les arbre fruitiers (Los árboles frutales)
LES ANIMAUX (Los animales)
Les animaux domestiques (Los animales domésticos)
Les animaux sauvages à la campagne (Los animales salvajes del campo)
Les insectes (Los insectos)
Les animaux du zoo (Los animales del zoo)
Les oiseaux (Los pájaros)
LES PRONOMS "EN" ET "Y" (Los pronombres "en" e "y")
LES PRONOMS "EN" ET "Y" (Los pronombres "en" e "y")
Le pronom "en" (El pronombre "en")
Le pronom "y" (El pronombre "y")
L'ÉCOLE, L'ENSEIGNEMENT (La escuela, la enseñanza)
L'école française (La escuela francesa)
Le calendrier scolaire (El calendario escolar)
Le matériel scolaire (El material escolar)
L'école (La escuela)
LES PRONOMS COMPLÉMENTS DIRECTS (Los pronombres complemento directo)
LES PRONOMS COMPLÉMENTS DIRECTS (Los pronombres complemento directo)
La négation des pronoms compléments directs (La negación de los pronombres complemento directo)
L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE (El origen geográfico)
Le nom des villes étrangères (El nombre de las ciudades extranjeras)
Le nom des régions et des départements français (El nombre de la regiones y los departamentos franceses)
Quelques questions et réponses à propos de l'origine géographique (Algunas preguntas y respuestas acerca del origen geográfico)
À propos de l'origine géographique (A propósito del origen geográfico)
LES PRONOMS COMPLÉMENTS INDIRECTS (Los pronombres complemento indirecto)
LES PRONOMS COMPLÉMENTS INDIRECTS (Los pronombres complemento indirecto)
La négation des pronoms compléments indirects (La negación de los pronombres complemento indirecto)
Résumé des pronoms compléments (Resumen de los pronombres complemento)
L'ordre des pronoms compléments (Orden de los pronombres complemento)
LES LIENS FAMILIAUX (Los vínculos familiares)
La belle-famille (La familia política)
Les frères et les soeurs (Los hermanos y las hermanas)
La famille adoptive (La familia adoptiva)
LES JOIES ET LES PEINES (Las alegrías y las penas)
Les émotions (Las emociones)
Exprimer un sentiment (Expresar un sentimiento)
La mort (La muerte)
L'ADVERBE (El adverbio)
L'ADVERBE ET L'ADJECTIF (El adverbio y el adjetivo)
Beaucoup et très (Mucho y muy)

LES ADVERBES EN "-MENT" (Los adverbios en -ment)
LES ADVERBES DE TEMPS ET DE LIEU (Los adverbios de tiempo y de lugar)
Les adverbes de temps (Los adverbios de tiempo)
Les adverbes de lieu (Los adverbios de lugar)
LES TRANSPORTS 1 (Los transportes 1)
Le train (El tren)
L'avion (El avión)
Le bateau (El barco)
Les transports en commun en ville (Los transportes colectivos en la ciudad)
LE PASSÉ COMPOSÉ 1 (El pasado compuesto 1)
LE PASSÉ COMPOSÉ AVEC AVOIR (El pasado compuesto con "avoir")
Le passé composé des verbes en -er (El pasado compuesto de los verbos en -er)
Le passé composé des verbes en -ir, -re et -oir (El pasado compuesto de los verbos en .ir, -re y -oir)
QUELQUES EXPRESSIONS DE TEMPS AVEC LE PASSÉ COMPOSÉ (Algunas expresiones de tiempo con el pasado compuesto)
LES TRANSPORTS 2 (Los transportes 2)
Les véhicules personnels
Conduire (Conducir)
Circuler (Circular)
LE PASSÉ COMPOSÉ 2 (El pasado compuesto 2)
LE PASSÉ COMPOSÉ AVEC ÊTRE (El pasado compuesto con être)
Verbes conjugués au passé composé (Verbos conjugados en el pasado compuesto)
Le participe passé des verbes conjugués au passé composé avec être (El participio pasado de los verbos conjugados en el pasado compuesto con être)
LE PASSÉ COMPOSÉ DES VERBES PRONOMINAUX (El pasado compuesto de los verbos pronominales)
"ÊTRE" OU "AVOIR"? (¿"Être" o "avoir"?)
LE MILIEU NATUREL (El medio natural)
L'eau (El agua)
La montagne (La montaña)
La campagne (El campo)
LE PASSÉ COMPOSÉ 3 (El pasado compuesto 3)
L'ACCORD DES PARTICIPES PASSÉS (La concordancia de los participios pasados)
Le participe passé avec "être" (El participio pasado con "être")
Le participe passé avec "avoir" (El participio pasado con "avoir")
Les participes passés les plus fréquents (Los participios pasado más frecuentes)
LE CORPS HUMAIN 1 (El cuerpo humano 1)
Structure générale (Estructura general)
Le squelette (El esqueleto)
Le visage (La cara)
Le bras (El brazo)
La jambe (La pierna)
LE PASSÉ COMPOSÉ 4 (El pasado compuesto 4)
LE PASSÉ COMPOSÉ, LE PRONOM ET L'ADVERBE (El "passé composé", el pronombre y el adverbio)
La place du pronom complément (El lugar del pronombre complemento)
La place de l'adverbe (El lugar del adverbio)
LA NÉGATION ET LA INTERROGATION (La negación y la interrogación)
La négation (La negación)
L'interrogation (La interrogación)
LE CORPS HUMAIN 2 (El cuerpo humano 2)
Quelques parties du corps (Algunas partes del cuerpo)
Quelques expressions (Algunas expresiones)
Les cinq sens (Los cinco sentidos)
L'IMPARFAIT (El imperfecto)
L'IMPARFAIT (El imperfecto)
La formation de l'imparfait (La formación el imperfecto)

L'utilisation de l'imparfait (El uso del imperfecto)
L'imparfait et le passé composé (El imperfecto y el "passé composé)
LE PHYSIQUE ET L'APPARENCE (El físico y la apariencia)
Les formules essentielles (Las fórmulas esenciales)
LE FUTUR (El futuro)
LE FUTUR SIMPLE (El futuro simple)
La formation du futur simple (La formación del futuro simple)
L'utilisation du futur simple (El uso del futuro simple)
Le futur simple et le futur proche (El futuro simple y el futuro próximo)
LES VÊTEMENTS 1 (La ropa 1)
Les vêtements les plus communs (La ropa más común)
Les sous-vêtements (La ropa interior)
Le matières (Los materiales)
Les motifs (Los motivos)
Les chaussures (El calzado)
LE PRÉSENT, LE PASSÉ ET LE FUTUR: RÉSUMÉ (El presente, el pasado y el futuro: resumen)
Le présent, le passé et le futur: résumé (El presente, el pasado y el futuro: resumen)
Les temps simples (Los tiempos simples)
Les temps composés (Los tiempos compuestos)
Les vêtements 2 (La ropa 2)
Quelques accessoires (Algunos accesorios)
Quelques expressions (Algunas expresiones)
Acheter un vêtement ou des chaussures (Comprar ropa o zapatos)
El verbo: revisión de los tiempos simples del modo indicativo, estudio de los tiempos compuestos, del presente de subjuntivo y de la voz pasiva. Las formas no personales del verbo.
Los pronombres personales complemento, pronombres adverbiales en e y, pronombres posesivos y pronombres relativos.
El adverbio.
Iniciación a la frase compleja.
El hotel y el restaurante.
Las profesiones hosteleras y de la restauración.
Las reservaciones.
Reservar una habitación por teléfono.
Reservar una mesa en el restaurante.
Reservar por correo electrónico.
Modificar o anular una reserva por teléfono, carta o e-mail.
Recepción del cliente.
Recibir al cliente en el hotel.
Recibir a un grupo en el hotel.
Recibir en el restaurante.
Recibir en la centralita. El mensaje telefónico.
Descripción del hotel y sus servicios.
Informar al cliente sobre el hotel y sus servicios, los programas de animación turística que propone el hotel, la ciudad y la región.
Explicar un itinerario.
El restaurante como un servicio del hotel.
Describir la composición de un plato. La receta: gastronomía de las regiones y nuevas tendencias.
Ayudar al cliente a elegir.
Responder a posibles reclamaciones y quejas en el hotel y en el restaurante.
La reclamación por correo electrónico y por carta.
Despedir al cliente y presentarle la cuenta.

INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

Importancia y necesidades de información de la empresa
Definición del sim
¿Qué información se obtiene del sim?
Pasos para la implementación del sim
Reportes administrativos que se obtienen del sim
Definición de investigación de mercados
¿Qué información se puede obtener de la investigación de mercados?
Diferencias entre sim e investigación de mercados
Pasos para la investigación de mercados
Relación de la investigación de mercados con el método científico.
Código de ética de la investigación de mercados
Evaluación de la calidad de una agencia investigadora.
Diseño E Implantación De La Investigación
Métodos de recolección de información.
Propuesta de investigación.
Fuentes De Información
Registros internos
Datos secundarios.
Datos de los censos.
Diferentes métodos de muestreo.
Tamaño de muestra.

SERVICIO DE RESTAURANTES

Qué es servicio en toda su extensión e implicaciones.
Qué significa servicio al cliente.
Jerarquías.
Las funciones del personal de servicio.
Dueño o director.
Maitre de hotel.
M. H. (maitre de hotel 2)
Trinchador.
Sommelier.
Chef de rango.
½ chef de rango.
Mesero.
Conectador.
Garrotero.
Aprendiz.
Tipos de servicios.
Francés.
Inglés.
Ruso.
Gueridón.
Común o americano.
Reglas basicas para servicio al restaurante.
Material.
Tipos de mesa.
Formas para colocar el material adecuado. (Montaje de comedor).
Descripción del material. (Cubiertos y copas).
Café Irlandés.
Ensalada Cesar.

Fresas Romanoff.
Plátanos Flameados.
Crepas Suzzette.
Res Strogonoff.
Sabayon con Helado.
Filete de Res Diana.

DESARROLLO DE EMPRENDEDORES

El ser humano y su desarrollo
Importancia de ser emprendedor
Definiciones de emprendedor
Tipos de emprendedor
El emprendedor: origen, enfoques y tendencias actuales.
Los valores del emprendedor
El éxito del emprendedor
Origen y antecedentes de la creatividad
Algunas técnicas para fomentar la creatividad
Desarrollo de ideas
Teorías de liderazgo
Conceptos de líder y liderazgo
Estilos de líder, su aplicación y la función que desempeñan
La actitud positiva en el desempeño académico y laboral
Grupos
Motivación y su importancia
Trabajo en equipo
Toma de decisiones
Éxito profesional.
Plantación (definición y necesidades de planear)
Diversos planes para emprender
Simuladores de toma de decisiones

BASES DE REPOSTERÍA

Masa sucré.
Masa sablé.
Masa foncer.
Masa brisée.
Masa hojaldre.
Masa de genovesa.
Savarin baba au rhum.
Jarabe para savarin.
Butcheln.
Frangipan.
Canasta de frutas con crema pastelera.
Tarta de durazno con strusel.
Tarta al limón.
Mince meat pie.
Pay de nuez clásico.
Empanadas de espinaca con queso.
Celosía de manzana.
Linzer.

Galletas de avena.
Galletas de choco chips.
Galletas de naranja.
Macarrones.
Galletas montadas.
Crema de mantequilla de moka.
Crema de chocolate.
Melangé.
Pastel de frutas inglés.
Crema de naranja.
Petit tour de nueces mixtas.
Pate a choux chocolat.
Jelly roll.
Pastel de frambuesa.

COCINA ITALIANA

Técnicas especiales para cocinar
Ingredientes característicos
Composición
Sopa con setas a la toscana.
Tagliatelle con pollo.
Spaghetti con mariscos.
Ensalada mixta.
Cordero con setas.
Mejillones al horno gratinados.
Escalopas de cerdo a la milanesa.
Gnocchi con queso.
Sopa de frijol y cerdo.
Arroz con chicharos.
Camponada fría.
Spaghetti a la bolognesa.
Ravioli de pescado.
Canelón al gratin.
Calabacitas rellenas de carne.
Pizza Margarita.
Escalopitas de cerdo a la napolitana.
Crostini a la napolitana.
Filete de res al vino tinto.
Chícharos con jamón.
Ensalada de camarones y espárragos.
Testaroli al pesto.
Croquetas de papa.
Sopa del paraíso.
Penne a la Vesuviana.
Zucotto.
Tagliatelle con hongos y chorizo.
Lasagna a la Ferrarese.
Sopa de mariscos.
Pulpos de arrecife al ajo.
Mozarella dorado en pan.
Fettuccini a la Carbonara.

COCTELERÍA

Historia del Cocktail.
Utensilios y Manejo de estos.
"La mise en place" de un bar.
Cristalería.
Normas Elementales para realizar un cóctel.
Decálogo del bartender.
Clasificación del cocktail.
Clasificación de bebidas.
Marcas de Licores
Preparación de jugos.
Cortes de Frutas.
3 Cremas y Accesorios.

Preparación de cócteles con Vodka.

Screwdriver (Desarmador).
Tom Collins.
Vodka Collins.
Bloody Mary.
Ruso Negro.
Ruso Blanco.
Perro Salado.
Sombrero.
Green Cow

Preparación de cócteles con Ron (Cubanos).

Mojito.
Cuba Preparada.
Cuba Puesta.
Cuba Libre.
Planter Punch. (c/ Ron Añejo).
Piña Brava.
Piña Colada.
Daiquiri.
Waikiki.
Caipiriña.
Bull. (c/ Ron Añejo.)

Preparación de cócteles con Tequila

Margarita.
Tequila Sling.
Piedra.
Petróleo.
Submarino. (+ Cerveza).
Tequila Sun Rise.
Vampiro.
Charro Negro.
Charro Negro con Espuelas.
Fresca.
Banderilla.

Preparación de cócteles con Ginebra

Alexander.
Gin Fizz.
Martini Seco.
Silver Fizz.
Golden Fizz..
Royal Fizz.
Coco Fizz.

Martini Sweet.
Tom Collins.
Medias de Seda.
Gin Tonic.
Preparación de cócteles con Whisky
Seven and Seven.
Whisky Sour.
Manhattan.
Mint Julep Americano.
Preparación de Cócteles varios y sin Alcohol
Naranjada Natural.
Naranjada Preparada.
Limonada Natural.
Limonada Preparada.
Splash.
Conga.
Beso de Ángel.
Preparación de Cócteles con Brandy
Brandy Derecho.
Butter Fly.
Sol y Sombra.
Preparación de Cócteles con Cognac
Faja de Oro.
Cadillac Dorado.
Paris de Noche.

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE COCINAS

Tipos de productos
Áreas e instalaciones para la producción de alimentos
Diagrama de flujo de un sistema de producción
Ingeniería de las instalaciones
Las temperaturas y la higiene en las fases del servicio de alimentos y bebidas
Clasificación y características del equipo menor
Clasificación y características del equipo mayor
Características, selección y ubicación del equipo
Tipos de servicio
Áreas e instalaciones para brindar el servicio de alimentos y bebidas
Diagrama de flujo del servicio en el comedor
Instalaciones del salón comedor
Características, selección y ubicación del mobiliario
Tipos de mesas en el salón comedor
La correcta distribución de mesas en el salón comedor
Concepto de mantenimiento
Tipos de mantenimiento Preventivo y Correctivo
Programas de mantenimiento
Costo del programa de mantenimiento
Administración de riesgos
Riesgo en operación de un restaurante
Políticas de seguridad
Póliza de seguro
Instalaciones básicas de una cocina y salón
Red de agua potable
Red eléctrica
Instalación de gas

Mantenimiento de instalaciones básicas
Programas y tiempos de mantenimiento de instalaciones básicas
Aire acondicionado y calefacción
Programas de mantenimiento
Refrigeración y congelamiento
Programa de mantenimiento
Instalaciones y dispositivos de seguridad
Circuito contra incendios: características
Sensores de movimiento: características
Equipo eléctrico
Programas de mantenimiento
Equipos de vapor y de presión
Hornos convencionales: funcionamiento y programa de mantenimiento
Hornos industriales: funcionamiento y programas de mantenimiento
Planchas y parrillas
Tipos de planchas y parrillas
Funcionamiento y mantenimiento
Campanas para cocina
Características y funcionamiento
Programa de mantenimiento

PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD

El concepto de la publicidad y sus características.
Ventajas y críticas de la publicidad.
Definición del cliente.
Los grandes anunciantes y las agencias nacionales más importantes
Cómo evaluar a las agencias de publicidad
La mercadotecnia y la publicidad
La estrategia de las 4 p´s (producto, precio, plaza y promoción)
El concepto de posicionamiento
La segmentación de mercados

Televisión: características principales, ventajas, desventajas, frecuencia, cobertura, costos, etc
Radio: características principales, ventajas, desventajas, frecuencia, cobertura, costos, etc
prensa: características principales, ventajas, desventajas, frecuencia, Cobertura, costos, etc
revistas: características principales, ventajas, desventajas, frecuencia, cobertura, costos, etc
medios directos: características principales, ventajas, desventajas, frecuencia, cobertura, costos, etc
Internet: características principales, ventajas, desventajas, frecuencia, cobertura, costos, etc
Medios innovadores: características principales, ventajas, desventajas, frecuencia, cobertura, costos, etc
La Campaña Publicitaria
Brief
Análisis situacional
Estrategia de comunicación
Etapa creativa
Ejecución creativa
Estrategia de medios
Presupuesto
Lanzamiento y control
Proceso de comunicación
Objetivos generales de la promoción
Definición y objetivos específicos de los elementos de la mezcla
Publicidad
Propaganda
Publicity
Relaciones publicas

Merchandising
Fuerzas de ventas
Promoción de ventas
Planificación de la promoción de ventas
Funciones de la promoción de ventas
Promoción de ataque (introducción, relanzamiento y prueba)
Promoción de soporte (mejorar posición de mercado, crecimiento fidelizacion).
Promoción de mantenimiento(mantener interés)
Estrategias promociónales para el consumidor final(selling –in)
Estrategias promociónales para los distribuidores o canal de distribución (selling-out)
Estrategias promociónales para la fuerza de ventas
Formula cara(convertir-atraer-retener-aumentar)
Bonificación
Premios (autoliquidables)
Muestras gratis (demostración, degustación)
Reembolso
Asociación de productos
Programas de frecuencia o promociones de continuidad
Cupones
Descuentos
Sorteo
Concurso
Fiestas promociónales
Acciones conjuntas
Licencias de personajes
Innovación

COCINA ESPAÑOLA

Ubicación y características geográficas
Las regiones culinarias
País Vasco
Austria, Galicia y Santander
Cataluña
Aragón, Navarra y Rioja
Castilla la Vieja y León
Madrid y Castilla la Nueva
País Valenciano, La Mancha y Murcia
Andalucía y Extremadura
Baleares y Canarias
Técnicas especiales para cocinar
Ingredientes característicos
Composición de los menús
Caldo gallego.
Tortilla española.
Pulpos a la gallega.
Almejas a la marinera.
Empanada de lomo a la gallega.
Robalo en salsa verde.
Fabada Asturiana.
Olla podrida o puchero español.
Chuletas de cordero a la Navarra.
Sopa de ajo a la madrileña.
Pollo pepitoria.
Callos a la madrileña.

Paella valenciana.
Pollo tierno a la chilindrón.
Leche frita.
Pimientos rellenos a la bilbaína.
Chuletas de carnero con salsa de ajo.
Zarzuela de mariscos.
Pisto manchego.
Bacalao a la vizcaína.

CREACIÓN DE EMPRESAS

La creatividad y su proceso.
Concepto de creatividad.
Inhibidores de la creatividad.
Herencia.
Condicionamientos.
Hábitos negativos del pensamiento.
Paradigmas.
El desarrollo de nuevos productos o servicios.
Concepto de nuevos productos.
Productos inexistentes
Mejora de productos
Innovación en el proceso y materiales
Valores agregados
Fuentes de información para localizar nuevos mercados
Exploración de necesidades en la sociedad
Análisis de productos en centros comerciales
Oportunidades de negocio en bancomext
Análisis de información en internet
Habilidades y preferencias del equipo
Técnicas de creatividad para el desarrollo de nuevos mercados
Lluvia de ideas.
Generación de absurdos.
Asociación de ideas.
Cambios arbitrarios.
Extensión de la lógica
Factibilidad de las ideas para nuevos negocios
Aspectos positivos, negativos e interesantes
Consideración de variables
Medición de consecuencias
Estudio de alternativas o posibilidades
Jerarquización de prioridades
Análisis de puntos de vista
Producto o servicio inicial.
Definición de mercado
Segmentación del mercado.
Definición del mercado meta.
Perfil del consumidor.
Investigación de mercado.
Proceso de investigación de mercado
Determinación de las necesidades de información

Definición del problema y objetivos de la investigación
Establecimiento del instrumento de investigación
Cálculo de la muestra
Recopilación, graficación e interpretación de datos
Elaboración y presentación del informe de resultados
Competencia y su análisis.
Determinación del producto final.
Mezcla de mercadotecnia.
Producto
Marca
Envase
Etiqueta
Empaque
Embalaje
Precio
Promoción
Plaza
Servicio
Imagen corporativa.
Nombre
Logotipo
Lema
Colores
Mascota
Comercialización Del Producto O Servicio.
Definición del bien o servicio final.
Diseño del producto
Localización de la planta.
Sistema de producción.
Proceso productivo
Insumos y sus fuentes
Inventarios
Control de calidad
Diseño del sistema de servicio.
Puntualidad
Comodidad
Seguridad
Exclusividad
Prestigio
Capacidad de la planta.
Instalaciones
Maquinaria y equipo.
Distribución.
Alternativas tecnológicas
Diseño del sistema de costeo.
Materia prima.
Mano de obra.
Gastos indirectos.
Costo unitario del producto.
Costo total de producción.
Planeación estratégica
Elementos
Fortalezas
Oportunidades
Debilidades
Amenazas

Objetivos Estratégicos y generales
Tácticos y departamentales
Específicos
Metas
Organización
Departamentalización
Jerarquía
Tramo de control
Delegación y tipos de autoridad
Estructura y funciones.
Organigrama
Descripción de puestos
Políticas y reglas
Requisitos legales.
Selección del tipo de sociedad mercantil.
Obligaciones oficiales
Federales
Estatales
Locales
Patentes y marcas
Obligaciones con el programa emprendedor
Determinación del precio de venta
Elementos
Costos
Competencia
Demanda
Capacidad productiva
Estrategia de precio
Presupuestos
Ventas
Costos y gastos
Costos fijos
Costos variables
Estados financieros proforma
Estado de resultados
Estado de situación financiera
Flujo de efectivo
Punto de equilibrio
En cantidad
En efectivo
Inversión inicial
Capital de inversión
Fuentes de financiamiento Internas y Externas
Contabilidad
Catálogo de cuentas
Guía
Registro de operaciones
Formulación de estados financieros
Juntas de trabajo
Dirección de reuniones
Control de reuniones
Participación y consenso
Evaluación de reuniones
Preparación de minutas
Planes de acción
Variables de acción

Índices de eficiencia, eficacia y progresión
Tablero de control
Capacitación y desarrollo de los vendedores
Prueba de calidad del producto
Ventas
Promociones
Preparación del punto de venta
Reportes
Elementos de un reporte
Presentación de un reporte
carta de negocios
Disolución y liquidación de la empresa
Causas
Aspectos legales
Aspectos contables
Balance inicial de liquidación
Estado de realización
Balance final de liquidación
Resultados de la liquidación
Liquidación a socios
Liquidación a integrantes de la empresa
Entrega de reportes financieros
Asamblea de cierre
Finiquito a integrantes y socios
Evaluación final
Equipos de trabajo
El trabajo en equipo
ventajas y desventajas
Grupos efectivos de trabajo
Desarrollo de trabajo en equipo
Ciclo de vida de los equipos
Liderazgo en un equipo de trabajo
Estilos de liderazgo
Poder
Desarrollo de equipos lideres
Conflicto entre grupos
Administración del conflicto

ENOLOGÍA

Recorrer la Historia de la Enología.
Conocer el mundo del vino en la actualidad.
Introducirse en la arqueología del vino.
Reconocer las características propias de las etiquetas del vino de los principales países productores.
Profundizar en la anatomía y morfología de la vid.
Conocer las principales variedades de uva.
Establecer los principios básicos de Viticultura.
Conocer los cambios sufridos por la Viticultura.
Distinguir las condiciones climáticas y de suelo favorables para el cultivo.
Definir el viñedo moderno
Conocer la adaptación del viñedo español y de suelo favorables para el cultivo.
Conocer la adaptación del viñedo español al clima y al terreno.
Analizar desde el punto de vista climático y edafológico las principales regiones vinícolas
Profundizar en la composición del vino:
El Alcohol
Las sustancias ácidas

Las gomas
Las sustancias saladas
Las sustancias amargas
Las sustancias aromáticas y volátiles.
Conocer el proceso de vinificación y sus resultados:
La vinificación de los vinos tintos
La vinificación de los vinos blancos
La vinificación de los rosados y claretes
La vinificación de Vinos Especiales
Clasificar los vinos: Vinos de Mesa y vinos Especiales.
Estudiar las principales variedades de uva:
Principales variedades blancas: cepas internacionales
Principales variedades blancas: cepas nacionales
Principales variedades tintas: cepas tradicionales
Principales variedades tintas: cepas internacionales
Conocer la producción de vino mundial: Guía de los vinos del mundo:
Europa
Sudamérica
América del Norte
África
Oceanía
Diferenciar los procesos de crianza de vinos
Vinos de Mesa, vinos generosos y vinos espumosos.
Conocer los períodos de crianza.
Conocer el efecto enológico de la madera de roble y sus variables según el tamaño y la permanencia del vino en los depósitos.
Estudiar el uso enológico del corcho, según diversas variables.
Conocer la importancia de los envases y otros continentes del vino:
El cristal y sus antecedentes históricos.
La botella
El corcho
El vestidor de la botella
Apreciar el servicio del vino y sus útiles:
La copa
El sacacorchos y otros útiles de servicio
El servicio de vinos
Conocer el nacimiento de las Denominaciones de Origen, y las actividades y competencias del Consejo Regulador.
Analizar la evolución del concepto “Denominación de Origen”.
Estudiar la geografía vinícola española.
Anexo I “Superficie y viticultores”
Anexo II “Calificación de las añadas”
Definir la cata, su finalidad y la función de los catadores.
Ser conscientes de la importancia de los sentidos.
Establecer una metodología de la cata.
Interpretar los test organolépticos.
Enseñar la cata
Conocer el decálogo del madiraje clásico
Conocer el madiraje por índice polifenólico
Estudiar los grupos de alimentos y su madiraje.
Ejemplos de maridajes
Cómo comprar vinos.
Conocer en profundidad la formación de la bodega.
Distinguir los principios del marketing del vino, y el “merchandising” en la restauración.
Orientar la bodega hacia los gustos del cliente
Anexo. Carta de vinos de “El Celler de Can Roca”.

Anexo I: Vocabulario del Vino
Glosario de términos sobre el mundo del vino
Anexo II: La Figura Profesional del Sommelier
Conocer las profesiones en el mundo del vino.
Profundizar en la profesión de "sommelier"
Definir las características y funciones de un buen "sommelier"
Conocer la vida profesional "sommelier"
Concursos de "sommeliers"
Salones y ferias

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Ciencia
Teoría
Investigaciones
Tipos de investigación
El método: definiciones
El método científico
Deducción-inducción
Análisis y síntesis
El método dialéctico
Observación y experimentación
Enfoques filosóficos
Nociones sobre la teoría del conocimiento
Idealista
Mecanicista
Dialéctico
El tema de investigación
Papel de la casualidad
Planteamiento del problema
Planteamiento de la investigación
Marco de la investigación
Acopio de antecedentes
La hipótesis
Operacionalización
Las variables
Clases
Fuentes de información
Bibliografía
Hemerográfica
Videográfica
Audiográfica
Iconográfica
Escrita
Informática
Muestreo
Tamaño de la muestra
La observación
Condiciones del observador
La entrevista
El cuestionario

La experimentación
Prueba y contraprueba
Diseños experimentales
Procesamientos y medición de la información
Manual
Por computadora
¿Qué distingue a la técnica de la ciencia?
Criterios de investigación de los diferentes tipos de estudio
Criterios de clasificación
Matriz de clasificación
Ventajas y desventajas
Tipos de estudio
La tecnología y el destino humano
Encuesta descriptiva
Encuesta comparativa
Revisión de casos
Perspectiva histórica
Estudios de una o varias variables
Experimento
Partes medulares
Sección sobre metodología
Redacción de la obra
Revisión de la obra
Partes integrantes del trabajo: carátula, introducción, prólogo, índice, desarrollo, anexos, (cuadros estadísticos, gráficas, apéndices).
Presentación final del trabajo.
En su modalidad de ensayo
En su modalidad de artículo
Como trabajo de asignatura
Monografía
Tesina

ORGANIZACIÓN DE BANQUETES

Antecedentes y desarrollo de la actividad de Banquetes.
Las primeras grandes celebridades a través de Banquetes
Tipos de Banquetes y servicios derivados.
Diferentes tipos de servicios de comidas y bebidas en los Banquetes.
Conceptos y uso del Banquete a domicilio o Catering.
Organigrama de un departamento de Banquetes
Estructura de servicios y descripción de puestos.
Organización administrativa. Su importancia.
Manejo de las órdenes de servicios de Banquetes.
Elaboración del presupuesto de comidas y bebidas
Políticas de reservaciones y garantías.
Procedimientos para las reservas de salones.
Planificación del servicio. Sus conceptos básicos.
Elaboración de menús de Banquetes.
Kit de menús:
Coffee Breaks
Desayunos
Brunchs
Menú de Bocadillos
Menú Emplatados

Menú Buffets
Menú Temas
Lista de Bebidas
Carta de Vinos.
Tipos de Banquetes.
Salones de banquetes. Limpieza y mantenimiento.
Personal de servicio. Su perfil y cantidad necesaria
Lista de materiales de servicios.
Equipos de cocina. Su importancia.
Lencería de banquetes.
Disponibilidad de mobiliario de Banquetes.
Realización del montaje de Banquete.
Tipo de montaje según los servicios.
Procedimiento correcto para montar y ordenar:
Las mesas y sillas.
Manteles y servilletas.
Platos y cubiertos.
Vasos y copas.
Saleros, pimientos y ceniceros.
Decoración de las mesas.
Preparación de la comida del menú.
Receta estándar de comida.
Cálculos para determinar la cantidad de comidas.
Cálculos para determinar la cantidad de bebidas.
Distribución del trabajo en la cocina.
Distribución del trabajo en el salón de Banquetes.
Procedimientos de servicios de alimentos y bebidas.
Preparación de los bares de Banquetes.
Preparación de las áreas de servicios.
Protocolo en los Banquetes.
Segmentación de mercados
Celebraciones familiares
Celebraciones escolares
Festejos varios
Montaje de oficina
Personal de contacto
Display de tipos de montaje
Elaboración de menús
Mobiliario y equipo
Elaboración de material promocional
Logotipo
Eslogan
Imagen corporativa
Papelería
Selección de medios publicitarios
Pauta de radio
Pauta de prensa
Manejo de medios especializados
Participación de muestras
Incorporación a cámaras y asociaciones
Costo unitario de los platos del menú.
Porcentaje costo de comida y bebidas.
Precio de venta.
Porcentaje de beneficiario.
Políticas de facturación y cobro.

REPOSTERÍA INTERMEDIA

Creme caramel.
Creme brulee.
Soufflé de fruta.
Soufflé de nuez.
Soufflé de almendra.
CREMAS (RECETAS).
Inglesa.
Pastelera ligera.
Crema de Ron.
Mousse de chocolate.
Mousse de plátano.
Mousse de champagne.
Mousse de pera.
Chips de manzana.
Florentinos.
Tuiles.
Soletas.
Parfait de miel.
Parfait de Nuez.
Pastel de queso.
Pastel vainilla española.
Pastel de limón.
Brownie.
Jelly roll.

LIDERAZGO

Características del liderazgo
Categorías de líderes
Que tipo de persona debe de ser el líder ideal
Grupos de rasgos psicológicos
Situaciones de liderazgo
Estilos de liderazgo
Educando para el liderazgo
Que es la personalidad
Autoanálisis de la personalidad
Que es la creatividad
Origen de la creatividad
Proceso creativo
Desarrollo de la creatividad

Que es la innovación
El innovador y proceso innovador
Desarrollo de la innovación

COCINA FRANCESA

Ubicación y características geográficas
Regiones culinarias
Paris y la Isla de Francia
Champaña
Alsacia y Lorena
Franco Condado
Borgoña y Bresse
Lyón y la región lionesa
Saboya y el delfinado
Provenza y el Condado de Niza
Languedoc, Rosellon y Condado de Foie
El país Vasco y Verán
Gascuña
Burdeos y el Bordelais
Perigord, Quercy, Rouergue
La comarca en torno a Cognac
Lemosin y Marca
Auvernia y Velay
Poitou y Vendee
El Orleanais y Berry
Turena y Anjou
Bretaña
Normandia
El Norte
Córcega
Técnicas especiales para cocinar
Ingredientes características
Composición de los menús
Banquette de ternera a la antigua.
Pollo pochado en salsa suprema.
Ensalada mezclada al Roquefort.
Arroz pilaf.
Costillas de cerdo “charcutiere”.
Costillas de cerdo con costra de perejil.
Papas a la “boulangere”.
Tomates Provenzales.
Filete de salmón con salsa cremosa al eneldo.
Filete de robalo en papillote con salsa de vino blanco.
Papas al vapor.
Vichyssoise.
Huevos fritos con tocino.
Navarin de cordero “primavera”.
Quiche de poro.
Pollo salteado a la cazadora.
Camarones Orly.
Filete de puerco con champiñones.
Papas “cocotte”.
Pollo al grill empanizado en salsa diabla.
Entrecot a la parrilla y salsa choron.

Pato a la naranja.
Tournedos a la bordalesa.
Gratin dauphinois.
Crepas con relleno a la reina.
Crepas dulces a la manzana y caramelo.
Res a la Bourguignon.
Col rellena a la campesina.
Conejo guisado con champiñones.
Flammekueche de Alsacia.
Pierna de cordero rostizada.
Beignets Soufflés.

PLANEACIÓN DE MENÚS

El menú y la carta, diferencias. Evolución histórica del Menú
Elaboración del menú, según el tipo de establecimiento
Patrones y ciclos para los menús
Nomenclaturas clásicas de los principales platillos de un menú
Costos generales y precio del menú
Proceso de compras
Controles y mecanismos de facturación.
Consideraciones generales
Tipos de Menús
Pasos en la planeación de menús
Estructura de los menús (tiempos ó entradas)
Evaluación de menús
Elaboración de menús para grupos específicos
Manual de Menús cíclico
Tipos de Cartas
Consideraciones generales
Número de entradas y su orden en la carta
Diseño de Material Informativo en los Servicios de Alimentación
Menús cortos
Menús para comida 2,3,4 tiempos
Menús Para Cena
Fiestas
BRUNCHS

REPOSTERÍA AVANZADA

Pastel del sol.
Joconde.
Dacquoise de almendra y coco.
Mousse de frambuesa.
Gel de frambuesa.
Mousse de limón.
Mousse de coco.
Gel de piña.
Tiramisú.
Mousse de naranja.
Cheesecake de limón.
Cheesecake de chocolate blanco.
Tarta de manzana.

Strudel de manzana.
Creme brulee tropical.
Genovesa de vainilla.
Mousse de chocolate blanco.
Creme brulee tropical.

BIBLIOGRAFIA

TITULO	AUTOR	EDITORIAL	AñO
Medicina Preventiva y Salud Pública.	Gálvez Vargas R, Sierra López A, Sáenz González MC y cols	Masson	2001
Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones	Serra Majem LL, Aranceta Bartrina J, Mataix Verdú J.	Masson	2000
Alimentación y Salud Pública.	Martínez JA, Astasiarín I, Madrigal H.	Ed New	2000
Química culinaria	COENDERS, A.	Acribia	2000
Guía completa de técnicas culinarias.	WRIGHT, J y TREVILLÉ, E.	Blume	2000
Cocina. Actividades. Preelaboración y Conservación. Técnicas culinarias	E. M. CANO. S. JIMÉNEZ. J. RAMÍREZ.	McGraw-Hill-Interamericana.	2001
Ciencia y Tecnología Culinaria	BELLO J.	Diaz de Santos	2000
Arte Culinario, bases y procedimientos.	DE FLORES GRACIELA.	Limusa.	2002
Diccionario de gastronomía	DELGADO C.	Alianza Edit.	2001
Iniciación a las Técnicas Culinarias.	DE FLORES, GRACIELA.	Limusa.	2002
La Cocina y los Alimentos.	MC GEE HAROLD.	Debate.	2007
TECNICAS CULINARIAS I	IESCH	IESCH	2008
Contabilidad general.	Saez Torrecilla.	Mc Graw-Hill. Vol I y II.	2000
Curso básico de contabilidad financiera. Gestión Turística.	VACAS GUERRERO.	Síntesis	2000
Análisis contable de la realidad económica.	CAÑIBANO CALVO.	Pirámide	2001
Manual de Contabilidad.	VELA, MONTESINOS, SERRA.	Ed. Ariel.	2002

Principios de Contabilidad	Romero López, Javier	MC Graw Hill	2002
Introducción a la Contabilidad Administrativa	Horngren, Charles T.	Pearson	2001
Contabilidad Intermedia	Torres Tovar, Juan Carlos	Diana	2002
Contabilidad intermedia	Romero López Álvaro Javier	MC Graw Hill	2001
Introducción a la Historia de la Gastronomía.	Monroy de Sada	LIMUSA	2005
Historia de la Cocina y de los Cocineros.	Neirinck, E., y J. P. Poulain	Zendrera Zariquiey	2001
Teoría General de Turismo.	Ramírez Blanco, Manuel	Diana	2001
Comercialización del Turismo.	Cárdenas Tabares, Fabio	Trillas	2004
Socio psicología del Turismo.	Romero, Héctor Manuel	Daimon	2005
Problemas resueltos de Matemáticas para Economía y Empresa.	Cámara Sánchez, A. et al	Thomson.	2003
Métodos fundamentales de economía matemática.	Chiang, A.C	MacGraw Hill.	2000
Cálculo y Geometría Analítica.	LarsonHostetler	McGrawHill.	2001
Cálculo diferencial de varias variables.	Fernández Pérez, C. et al	Thomson	2002
Manual de álgebra lineal.	Muñoz, F. et al	Ariel.	2002
Matemáticas para el análisis económico	Sydsaeter, K. y Hammond, P.J.	Prentice Hall	2003
Microbiología de los alimentos.	ADAMS, M.R. y MOSS, M.O.	Ed. Acribia	2000
Higiene y toxicología de los alimentos.	HOBBS, B.C. y GILBERT, R.J.	Ed. Acribia	2000
Microbiología alimentaria. Metodología analítica para alimentos y bebidas.	PASCUAL ANDERSON, M.R. y PASCUAL ANDERSON V.	Ed. Diaz de Santos.	2000
Limpieza y Desinfección en la Industria Alimentaría	Gerhard Wildbrett.	Ed. Acribia	2002
Microbiología e higiene de los alimentos.	HAYES, P.R.	Ed. Acribia	2002
Métodos de análisis microbiológico de los alimentos	ALLAERT, C.	Ed. Diaz de Santos	2002
Fundamentos de Estadística con Systat	Ato Manuel y López Juan	Addison Wesley Iberoaméricana	2003
Estadística para negocios y economía	Kohler Heinz,	CECSA	2000
Estadística	Weimer Richard E	CECSA	2002

Probabilidad y aplicaciones estadísticas	Meyer Paul, L.	Addison Wesley	2001
Estadística para administración y economía	Steveson W.	Harla	2002
Nutrición y Alimentación Humana.	J. Mataix	Ergon	2000
Química orgánica y Bioquímica	BURTON, y Routh,	McGraw Hill, México	2000
Guía de principios de Bioquímica de Lehninger,	EIKEREN, Paul Van,	Ed. Omega	2001
Bioquímica Fundamental	CONN, Y Staumpf,	Limusa, México.	2002
Tratado de Nutrición. Tomo I Bases fisiológicas y bioquímicas de la Nutrición.	Gil Ángel.	Ed Acción Médica	2002
Bioquímica	PEÑA, Arroyo, Gómez, Tapia y Gómez,	Limusa,México.	2003
Manual de nutrición	Buss, d., tyler, h., barber, s. Y crawley, h.	Ed. Acribia, S.A.	2002
Manual de Química y Bioquímica de Alimentos. España.	Coultate T.P,	Ed. Acribia S.A.	2001

.