



MARÍA REYNA
Instituto de Gastronomía

Plan de Estudios



MR

BIENVENIDO/A:

María Reyna es una Institución educativa superior vanguardista, formadora de profesionales en el ramo de la gastronomía competentes, creativos e innovadores con sentido humano.

Nuestra tarea es tu formación profesional, es por eso que contamos con altos estándares de calidad dentro de la carrera.



POLÍTICA DE CALIDAD

En el Instituto de Gastronomía María Reyna nos comprometemos a trabajar en equipo, brindando servicios de calidad a través de la mejora continua con el fin de satisfacer las necesidades de nuestros clientes conforme a la normatividad vigente.



CONVENIOS:

- Escuela de Hostelería De Sevilla (España)
- Intro Restaurant (Puebla)
- Pasión Del Valle Restaurant (Ensenada)
- La Catrina Del Zócalo (Val' Quirico)
- El Mural De Los Poblanos (Puebla)
- Corpovisión, Calidad de Eventos Corporativos
- Banquetes y Eventos Los Ángeles
- Gran Fiesta Americana (Puebla)

- Hotel Secrets Capri (Riviera Maya)
- Hotel Marina El Cid SPA & Beach Resort (Riviera Maya)
- Fundación Club Alpha
- La Mesa Grill & Cantina (Corea del Sur)



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



PERFIL DE INGRESO PARA NUESTRO PROGRAMA

Conocimientos

- Adecuada capacidad para comunicarse oralmente y por escrito.
- Nociones básicas de administración y Mercadotecnia.

Habilidades

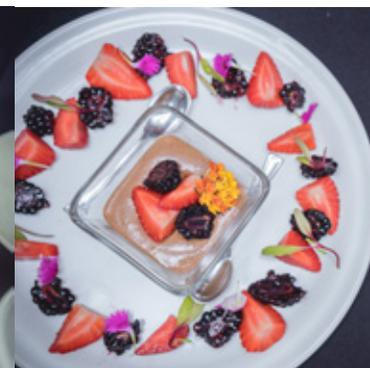
- Sentidos desarrollados, en especial al gusto y el olfato.
- Sensibilidad para mezclar diferentes ingredientes y sabores.

Actitudes

- Ser creativo
- Amplio deseo de superación
- Constancia y dedicación
- Facilidad para comunicarse con otros

PERFIL DE EGRESO DEL LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

- Trabajar con desenvolvimiento en el servicio de cocina y comedor.
- Utilizar diferentes técnicas para la preparación de alimentos y bebidas.
- Planificar y elaborar diferentes menús basándose en costos y precios de venta.
- Manejar técnicas de conservación de alimentos.
- Utilizar las mejores prácticas en manejo de alimentos, seguridad e higiene.
- Proyectar, desarrollar y evaluar proyectos de empresas gastronómicas.
- Administrar un negocio gastronómico considerando aspectos administrativos, contables, legales, fiscales, etc.
- Dirigir equipos de trabajo en su área y elaborar manuales operativos
- Demostrar amplia cultura gastronómica y un conocimiento práctico de las principales cocinas mundiales y platillos regionales mexicanos.





HABILIDADES A DESARROLLAR

LA RAPIDEZ. Realizar de forma correcta las tareas de una cocina en el menor tiempo posible y de forma correcta.

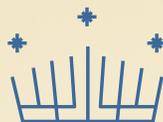
ORDEN Y LIMPIEZA. No olvidemos que estamos trabajando con alimentos y que, como profesionales, hay unas normas básicas de higiene y bromatología que debemos seguir estrictamente para no poner en peligro la integridad de los comensales que confían en nosotros.

BUEN PALADAR. Una persona que además de trabajar profesionalmente, le gusta comer, tiene buen gusto, tiene el paladar acostumbrado a infinidad de sabores y mezclas y puede aportar una perspectiva distinta y colaborar en tareas de creación de platos y/o de creatividad, y será alguien muy bien valorado.

BUEN SENTIDO DE LA ESTÉTICA. Emplatar con estilo es difícil, pero como todo en esta vida, es algo que se aprende, no es un don y ya. Hay que trabajarlo, que buscarlo y que realizar muchas pruebas y prácticas hasta conseguir enamorar primero con la vista y después con el sabor.

INICIATIVA. Es de vital importancia que tengas iniciativa a la hora de trabajar. Jamás te quedes cruzado de brazos en una cocina esperando. Busca siempre con qué puedes colaborar, anticipáte, pon las cosas fáciles a tu jefe de partida o de cocina, sé su mano derecha.

CURIOSIDAD. Muchas veces nos has escuchado decir que la cocina es una disciplina viva y es cierto. Además de viva es muy inquieta y va evolucionando muy rápido así que si no eres curioso, si no estás al día, estarás perdiendo muchas oportunidades, seguro.





TEMARIO

PRIMER SEMESTRE

- Historia de la Gastronomía
- Identificación de productos I
- Manejo Higiénico de los Alimentos
- Panificación I
- Introducción a la Administración
- Bases Culinarias I
- Francés I
- Inglés I

CUARTO SEMESTRE

- Taller de Mixología
- Repostería I
- Cocina Mexicana III
- Cocina Vegetariana
- Taller de Publicidad Gastronómica
- Cultura Empresarial
- Francés IV
- Inglés IV

SEGUNDO SEMESTRE

- Identificación de Productos II
- Bases Culinarias II
- Cocina Mexicana I
- Panificación II
- Francés II
- Inglés II
- Nutrición I
- Coctelería I

QUINTO SEMESTRE

- Cocina Francesa
- Cocina Italiana
- Repostería II
- Mercadotecnia Aplicada a la Gastronomía
- Cocina de Mar
- Vitivinicultura
- Dependiente de Comedor
- Gestión de Recursos Humanos

TERCER SEMESTRE

- Cocina Nutricional
- Taller de Fast Food
- Desayunos y Cafetería
- Cocina Mexicana II
- Gestión y Control de Costos Gastronómicos
- Francés III
- Inglés III
- Alimentos y Bebidas I
- Bases de Repostería

SEXTO SEMESTRE

- Cocina Española
- Repostería III
- Banquetes
- Grupos y Convenciones
- Garde Manager
- Cocina Oriental
- Decoración de Pasteles
- Enología I
- Investigación de Mercados





TEMARIO

SÉPTIMO SEMESTRE

- Taller de Nuevas Tendencias Culinarias
- Enología II
- Cocina de Medio Oriente
- Postres al Plato
- Artes Aplicadas a la Gastronomía Mukimono
- Dulcería Mexicana
- Seminario de Tesis I
- Cocina de Humo
- Auditoría de Servicios Y Operaciones

OCTAVO SEMESTRE

- Taller de Creatividad Culinaria
- Cocina de Autor
- Chocolatería
- Artes Aplicadas a la Gastronomía Escultural en Hielo
- Liderazgo Empresarial
- Seminario de Tesis II
- Planeación Estratégica en Empresas Gastronómicas



CONTACTO:

Av. 3 Sur 6387, Puebla Textil Puebla, Puebla.

promocionydifusion@egmariareyna.com.mx

 [/mariareynaeg](https://www.facebook.com/mariareynaeg)

egmariareyna.com.mx