



GUÍA DE INGRESO A LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN

CONTEXTO

COMPETENCIAS PROFESIONALES

ESCENARIOS DE ACTUACIÓN

OCUPACIONES PROFESIONALES

TEMAS

LOGISTICA DE EVENTOS

ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

CONFORMACIÓN DE MENÚS

SEGURIDAD E HIGIENE

ESTADISTICA

BASES CULINARIAS

FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN

MIXOLOGÍA

OPERACIÓN DE BAR

INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

INTRODUCCIÓN

CONTEXTO

La presente guía es para proporcionar a los sustentantes los temas que se evaluarán en el examen de admisión para ingresar a la Licenciatura en Gastronomía en la Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital; así como mostrar algunos ejemplos de los reactivos que se contemplarán en el examen.

Está dirigido a los egresados de las diferentes generaciones de la Carrera de TSU en Gastronomía, de las Universidades Tecnológicas que estén interesados en estudiar la licenciatura.

El Egresado de la Licenciatura en Gastronomía cuenta con las competencias profesionales necesarias para su desempeño en el campo laboral, en el ámbito local, regional y nacional.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Las competencias profesionales son las destrezas y actitudes que permiten al Licenciado en Gastronomía desarrollar actividades en su área profesional, adaptarse a nuevas situaciones, así como transferir, si es necesario, sus conocimientos, habilidades y actitudes a áreas profesionales próximas.

Competencias Genéricas

Capacidad de análisis y síntesis, toma de decisiones, habilidades para la investigación, las capacidades individuales y las destrezas sociales, habilidades gerenciales y las habilidades para comunicarse en un segundo idioma.

Competencias Específicas

1.- Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.

1.1 Desarrollar la propuesta culinaria a través del diagnóstico del potencial gastronómico, ingeniería de menús, métodos y técnicas de la cocina tradicional y alta cocina mexicana, así como los de la cocina internacional, considerando la normatividad aplicable y herramientas de supervisión y control, para fortalecer la cultura gastronómica.

1.2 Administrar el establecimiento de alimentos y bebidas a través del diagnóstico de los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros, herramientas de administración estratégica, análisis de estados financieros básicos considerando la filosofía de la organización y normatividad aplicable, para la rentabilidad y competitividad del mismo.

ESCENARIOS DE ACTUACIÓN

El Licenciado en Gastronomía podrá desenvolverse en:

- Hoteles y centros recreativos
- Restaurantes
- Hospitales y centros de salud
- Instituciones educativas
- Comedores industriales
- Cruceros y Aero cocinas
- Cafeterías
- Bares

- Eventos Sociales
- Caterings
- Panaderías, pastelerías y reposterías.

OCUPACIONES PROFESIONALES

El Licenciado en Gastronomía podrá desempeñarse como:

- Chef Ejecutivo
- Chef Corporativo
- Chef Investigador
- Chef Instructor
- Gerente de Alimentos y Bebidas
- Consultor de empresas de alimentos y bebida

ASIGNATURAS

LOGÍSTICA DE EVENTOS

1. Se realiza para obtener la capacidad máxima de personas que pueden permanecer simultáneamente en un lugar determinado.

- a) Capacidad
- b) Cálculo de comensales
- c) Cálculo de aforo
- d) Aforo

2. Es una etapa en la organización de eventos que comienza cuando la organización se traslada a la sede del evento y finaliza luego del desarme de las instalaciones temporarias en la sede.

- a) Pre Evento
- b) Evento
- c) Evaluación del evento
- d) Post Evento

3. En esta actividad, la comida y bebidas dependerá del número de invitados y del menú que se desea brindar.

- a) Eventos empresariales
- b) Eventos sociales
- c) Eventos gastronómicos
- d) Eventos

4. Es un término que se refiere al servicio profesional especializado en el suministro de alimentos y bebidas a un grupo de personas en un lugar determinado.

- a) Producción de alimentos
- b) Catering
- c) Servicio de banquetes
- d) Logística

ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

1. Significado de BUFF

- a) Balance, Unión, Fuerza, Factores
- b) Balance, Unidad, Punto focal, Fluidéz.
- c) Belleza, Unión, Funcionalidad, Factibilidad
- d) Montaje vanguardista y de innovación

2. Elementos y reglas de un montaje

- a) Altura, no repetir texturas, balance nutricional, funcionalidad
- b) Colores, montajes extravagantes
- c) Altura, muchas especias, colores repetitivos
- d) Belleza para el comensal

3. ¿Factores que determinan su sabor de la carne?

- a) Raza, ubicación
- b) Región, edad, granos
- c) Raza, país, clima
- d) Raza, edad, sexo, alimentación

4. ¿Qué información contiene una receta estándar?

- a) Ingredientes, mermas, precio venta
- b) Ingredientes, cantidades, procedimientos
- c) Ingredientes, procedimiento, cantidades, costos, mermas, precio venta
- d) Ingredientes, foto, procedimiento

CONFORMACIÓN DE MENÚS

1. Definición de menú

- a) Listado de platillos presentados para su consumo con un precio total
- b) Descripción de los ingredientes
- c) Listado de platillos con diferentes clasificaciones y costos individuales
- d) Listado de platillos con sus preparaciones

2. Características fundamentales de la planeación de menús

- a) Ingredientes, Temperaturas
- b) Presupuesto, Clientes
- c) Minutas, Estacionalidad, Balance, Equipo, Personal
- d) Juntas, Conocimientos del chef

3. Primer instrumento de marketing, complementa el tema general del restaurante, comunica a los clientes a través de la imagen y ayuda a vender los platos disponibles.

- a) Merchandising
- b) Carta
- c) Mercado de distribución
- d) Publicidad

4. Encabezado, copia, descripción de los platos y merchandising suplementario, forman parte elemental de una

- a) Merchandising
- b) Carta
- c) Mercado de distribución
- d) Publicidad

SEGURIDAD E HIGIENE

1. ¿Qué significa una ETA?

- a) Entidad de tratamiento de alimentos
- b) Enfermedades Transmitidas por alimentos
- c) Organización encargada de revisar los alimentos
- d) Organismo Verificador de la etiqueta de alimentos

2. Un alimento inocuo es aquel que:

- a) Tiene un empaque hermético
- b) No causa daño a la salud del consumidor
- c) Cumple con el peso indicado de la etiqueta
- d) No debe ser consumido

3. Un empleado se equivoca y en lugar de sal agrega detergente en polvo a la preparación ¿Qué tipo de contaminación es esta?

- a) Aditiva
- b) Física
- c) Química
- d) Pesticida

4. Se refiere a la presencia de microorganismos patógenos o sus toxinas en los alimentos.

- a) Peligro biológico
- b) Peligro químico
- c) Peligro físico
- d) Ninguna de las anteriores.

5. Unas fajitas de pollo cocidas quedan expuestas a temperatura de riesgo por más de 4 horas, el encargado debe:

- a) Desechar el pollo
- b) Enfriar el pollo rápidamente
- c) Utilizar el pollo para hacer ensalada fría
- d) Volver a calentar el pollo a temperatura correcta.

ESTADÍSTICA

1. Calcula el tamaño de muestra para una población infinita con un nivel de confianza del 95% ($Z = 1.960$) y un error de 5%. (Apóyate en la fórmula)

$$n = \frac{Z_{\alpha}^2 * p * q}{e^2}$$

- a) 384
- b) 4
- c) 483
- d) 3840

2. Tipo de investigación que consiste en analizar y determinar datos numéricos. Este método es ideal para identificar tendencias y promedios, realizar predicciones, comprobar relaciones y obtener resultados generales de poblaciones grandes.

- a) Investigación cualitativa
- b) Investigación cuantitativa
- c) Investigación mixta
- d) Investigación aleatoria

3. Tipo de investigación que se expresa a través de palabras, se utiliza para formular una hipótesis, para la comprensión de conceptos, pensamiento y experiencias.

- a) Investigación cualitativa
- b) Investigación cuantitativa
- c) Investigación mixta
- d) Investigación aleatoria

4. Tipo de muestreo probabilístico que es seleccionado al azar mediante tablas, software, este muestreo se tiene la misma probabilidad de ser seleccionado.

- a) Muestreo sistemático
- b) Muestreo aleatorio simple
- c) Muestreo por conglomerados
- d) Muestro por bola de nueve

BASES CULINARIAS

1. Método culinario que, consiste en colocar un alimento directamente en agua desde frío, para darle una cocción de más de 100°C, pueden ser cocciones de tiempos largos o cortos.

- a) Pochado en agua
- b) Hervir
- c) Al vapor
- d) Baño maría

2. En su origen, esta preparación era una rebanada de pan sobre la que vertía caldo, vino, una salsa o una base líquida.

- a) Ensalada
- b) Pasta
- c) Sopa
- d) Estofado

3. ¿Qué es un espesante o un ligante?

- a) Una preparación que tiene como función cambiar la textura de sopas y preparaciones a base de un líquido.
- b) Una preparación utilizada solo en repostería.
- c) Una preparación que exclusivamente se limita a llevar mantequilla y harina.
- d) Un método de cocción.

4. Esta clasificación de cocción se da cuando los jugos del alimento estando en un medio graso o líquido se liberan, provocando la mezcla de sabores.

- a) Cocción por concentración
- b) Cocción por expansión
- c) Cocción mixta
- d) Cocción líquida

FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN

1. Es la cantidad de energía que aporta un gramo de carbohidratos
 - a) 4 Kcal
 - b) 400cal
 - c) 9cal
 - d) 40cal

2. La sacarosa es un carbohidrato del tipo
 - a) Monosacárido
 - b) Disacárido
 - c) Polisacárido
 - d) Trisacárido

3. Constituyente de los alimentos el cual es de gran importancia debido a que aporta los distintos aminoácidos necesarios para el desarrollo y crecimiento de ser humano.
 - a) Carbohidratos
 - b) Lípidos
 - c) Proteínas
 - d) Fibra

4. Las vitaminas A, D, E y K son consideradas
 - a) Vitaminas Hidrosolubles
 - b) Vitaminas Liposolubles
 - c) Vitaminas indispensables
 - d) Vitaminas no necesarias

MIXOLOGÍA

1. ¿Se llama así al estudio encargado de mezclar bebidas, donde interviene el arte, las habilidades para mezclar productos destilados, las propiedades sensoriales de las bebidas y la pasión por investigar la base de los cócteles?

- a) Mixología
- b) Coctelería
- c) Enología
- d) Cimología

2. Al propósito de manipular los estados de la materia para crear nuevos sabores, texturas y sensaciones en las bebidas, que mejoren las experiencias de los consumidores ¿se le conoce cómo?

- a) Coctelería clásica
- b) Mixología molecular
- c) Vitivini cultura
- d) Eco enología

3. ¿Los aditivos que se necesitan para hacer las esterificaciones son?

- a) Alginato de sodio y cloruro cálcico
- b) Goma de xantana y cloruro cálcico
- c) Lecitina de soya y agar agra
- d) Citrato de sodio y Gluconalactato cálcico

4. ¿El libro titulado "The Bon Vivant's Companion or How to mix drinks" del professor Jerry Thomas donde se explican las primeras mezclas de bebidas fue escrito en el año de?

- a) 1682
- b) 1862
- c) 1972
- d) 1792

OPERACIÓN DE BAR

1. ¿Método más antiguo para elaborar una bebida sin efectos ni grandes decoraciones?
 - a) Construir - (Build)
 - b) Revolver - (Stirr & Strain)
 - c) Batir - (shake)
 - d) Licuar - (Blend)
2. ¿Uno de los elementos principales de la coctelería y que se considera su principal aliado es?
 - a) Los jarabes
 - b) El hielo
 - c) Los escarchados
 - d) Las decoraciones
3. ¿Técnica de servicio americano que nos permite verter libremente de la botella al vaso sin necesidad de usar un jigger?
 - a) Pouring
 - b) Bounce
 - c) Slide
 - d) Shake
4. ¿Se le llama así a la operación de separar, comúnmente mediante calor, los componentes líquidos de una mezcla, aprovechando los diferentes puntos de ebullición?
 - a) Destilación
 - b) Fermentación
 - c) Maceración
 - d) Decantación
5. ¿Destilado mexicano cuyo nombre tiene denominación de origen que esta elabora a base de la planta de agave variedad azul?
 - a) Tequila
 - b) Mezcal
 - c) Ginebra
 - d) Aguardiente

INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

1. ¿Base de la dieta del mexicano, frutos secos, enteros, de gran valor nutricional de la familia de las gramíneas?
 - a) Cereales
 - b) Leguminosas
 - c) Tubérculos
 - d) Hortalizas

2. ¿La Nouvelle Cuisine es el término que se le da a la nueva presentación de platillos en contraste de la cocina clásica la cual tiene origen a partir de la década de?
 - a) 1950
 - b) 1960
 - c) 1970
 - d) 1980

3. ¿Se le conoce como equipo mayor a todos aquellos elementos que se encuentran en la cocina pero que su característica principal es?
 - a) Son fáciles de operar
 - b) Son de gran capacidad
 - c) Es difícil el moverlos
 - d) Su mantenimiento es costoso

4. ¿Las propiedades organolépticas de los alimentos se perciben a través de?
 - a) Un termómetro
 - b) Los sentidos
 - c) Un dinamómetro
 - d) Un oxímetro