

**EXPERTO
EN**

COCINA BÁSICA

DIRIGIDO A

PÚBLICO EN GENERAL O QUE TRABAJEN EN EL RUBRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS QUE REQUIEREN MEJORAR SUS HABILIDADES DE GESTIÓN Y TÉCNICAS DE LA COCINA.

PROMOTORES Y EMPRENDEDORES QUE DESEAN INCURSIONAR EN LA OPERACIÓN Y GESTIÓN DE LA COCINA.



ESTE CURSO DE “EXPERTO EN COCINA BÁSICA” ES DE NATURALEZA TEÓRICA - PRÁCTICA Y ESTÁ ORIENTADO A QUE LOS PARTICIPANTES CONOZCAN Y FOMENTEN EL ADECUADO RECONOCIMIENTO, EMPLEO Y APLICACIÓN DE LOS DIFERENTES INSUMOS USADOS EN LA COCINA LOGRANDO ELABORAR RECETAS INNOVADORAS QUE SE UTILIZAN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- LAS HABILIDADES DE CORTE, COCCIÓN Y PREPARACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS CONCEPTOS Y NORMAS DE ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD.
- LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS, LAS BMP Y HACCP, APLICADOS A LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. MISE AND PLACE COMO FORMA ESENCIAL DEL TRABAJO EN COCINA.
- CONCEPTOS Y PRINCIPALES TÉCNICAS DE COCINA, TABLA DE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS, RECETA Y SU INTERPRETACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

SOMOS PARTE DE

**BTH
GROUP**



CERTIFICACIÓN

UNA VEZ FINALIZADOS LOS ESTUDIOS Y SUPERADAS LAS PRUEBAS DE EVALUACIÓN, EL ALUMNO RECIBIRÁ UN DIPLOMA A NOMBRE DEL IES PRIVADO "IBEROAMERICANA" QUE LO CERTIFICA COMO:



CONTENIDO TEMÁTICO

TÉCNICAS DE COCINA Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - 03 MESES - 36 HORAS

MÓDULO 1 (02 HORAS)

- ORGANIZACIÓN Y TÉCNICAS DE COCINA
- AGUA Y BEBIDAS Y TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE FONDOS
- TIPOS DE CORTES DE VERDURAS Y HORTALIZAS Y FRUTAS - ENSALADAS Y MERMELADAS
- CORTES BÁSICOS DE CARNES, AVES, PESCADOS Y MARISCOS

MÓDULO 2 (02 HORAS)

- TÉCNICAS DE PROCESOS FERMENTADOS ENCURTIDOS Y VINAGRES
- TÉCNICAS DE COCINA MEDIANTE COCCIÓN CONCENTRACIÓN Y EXPANSIÓN
- TÉCNICAS DE COCINA MEDIANTE COCCIÓN MIXTA
- HUEVOS Y PAPAS - TÉCNICAS DE COCCIÓN

MÓDULO 3 (02 HORAS)

- TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE DIFERENTES TIPOS DE ARROZ
- ELABORACIÓN DE YOGURT Y QUESOS
- ELABORACIÓN DE MANTEQUILLA Y MANJAR BLANCO
- ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS: CHORIZOS, SALCHICHAS Y JAMÓN

COCINA BÁSICA - 03 MESES - 36 HORAS

MÓDULO 1 (02 HORAS)

- INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA: CONCEPTO, EL DEPARTAMENTO A&B, LA COCINA Y LAS BPM - HACCP
- TÉCNICAS DE CORTES Y ELABORACIÓN CREMAS, FONDOS Y SOPAS
- ADEREZOS, SALSAS MADRES Y EMULSIONADAS
- TÉCNICAS DE FRITURAS

MÓDULO 2 (02 HORAS)

- APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN: CONCENTRACIÓN Y EXPANSIÓN
- APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN MIXTA
- TÉCNICAS DE EMPARRILLADO Y BRASEADO
- PASTAS Y DIFERENTES TIPOS DE SALSAS

MÓDULO 3 (02 HORAS)

- APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN CONCENTRACIÓN Y EXPANSIÓN
- APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN MIXTA
- TÉCNICAS DE EMPARRILLADO Y BRASEADO PASTAS Y DIFERENTES TIPOS DE SALSAS

MODALIDAD

PRESENCIAL
EDUCACIÓN PERSONALIZADA

MATRÍCULA

S/. 350 (INCLUYE UNIFORME)
TURNO SEGÚN DISPONIBILIDAD

DURACIÓN

3 MESES

PRECIO REGULAR:
3 CUOTAS DE S/1,200

PRECIO POR CAMPAÑA:
3 CUOTAS DE S/ 750 (INCLUYE INSUMOS)



BTHSTUDIO
INSTITUTE
IESP IBEROAMERICANA
RM 173-2018 MINEDU

FORMA DE PAGO CONVENIO BTH INSTITUTE SAC - BBVA

A NOMBRE DE BTH INSTITUTE SAC - RUC 20604909997
CTA CORRIENTE: 00110262020017067432 | CCI: 01126200020017067432

PAGO PRESENCIAL EN NUESTROS MÓDULOS DE INFORMES LUN A VIER DE 9 AM A 6PM
SEDE SAN BORJA: AV GUARDIA CIVIL 727

NOTA IMPORTANTE

*Los montos pagados no son materia de devolución parcial ni total.
**El inicio de clases pactado puede estar sujeto a cambios.

AV. GUARDIA CIVIL 727 SAN BORJA, LIMA - PERÚ

INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE

900179155

WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE