



**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

COCINA BÁSICA - 03 MESES - 48 HORAS

MÓDULO 1 (01 MES - 16 HORAS)

SESIÓN 1

- CONCEPTO E HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA
- PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA COCINA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN COCINA
- MISE AND PLACE.
- LAS BPM Y HACCP EN COCINA

SESIÓN 2

- TÉCNICAS DE COCINA
- TIPOS DE CORTES
 - . VERDURAS Y FRUTAS
 - . CARNES, AVES Y PESCADO
- FONDOS, CREMAS, SOPAS, CONSUME, ENSALADAS, ETC.

SESIÓN 3

- TÉCNICAS DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN: ENCURTIDOS, VINAGRETAS, VINAGRES, ETC.

SESIÓN 4

- ADEREZOS, SALSAS Y EMULSIONES
- ENSALADAS, FRESCAS Y COCIDAS

MÓDULO 2 (01 MES - 16 HORAS)

SESIÓN 1

- TÉCNICAS CULINARIAS DE COCINA EN FRIO.
- EMULSIONAR, AMASAR, MAJAR, BATIR, TRITURAR, MARINAR, ESPESAR, ENCURTIR)

SESIÓN 2

- TÉCNICAS, MÉTODOS Y TIPOS DE COCCIÓN
 - . HUEVOS Y SUS TÉCNICAS DE COCCIÓN (SALTEADO, REVUELTO, ESCALFADOS, OMELET)

- . PAPA Y SUS TÉCNICAS DE COCCIÓN (FRITAS, AL VAPOR, SALTEADAS, PURÉ, ETC.)

SESIÓN 3

- EL ARROZ
- TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DEL ARROZ (PILAF, ACEITUNA, ÁRABE Y JARDINERA).

SESIÓN 4

- COCCIÓN DEFINICIÓN Y TIPOS.
- LA COCCIÓN POR CONCENTRACIÓN.
- APLICACIÓN DE LA COCCIÓN POR CONCENTRACIÓN (BLANQUEAR, ESCALFAR Y ESCALDAR).

MÓDULO 3 (01 MES - 16 HORAS)

SESION 1

- LA COCCIÓN POR EXPANSIÓN.
- APLICACIÓN DE LA COCCIÓN POR EXPANSIÓN (GRATINAR, GLACIAR Y CONFITAR).

SESION 2

- LA COCCIÓN MIXTA
- APLICACIÓN DE LA COCCIÓN MIXTA (ESTOFAR, GUIJAR, COCINADO AL VAPOR Y SUDADO)

SESION 3

- PIZZA, PASTAS Y DIFERENTES TIPOS DE SALSA.
- ELABORACIÓN DE LAS PRINCIPALES PIZZAS (AMERICANA, HAWAIANA, ETC.), PASTAS Y SALSAS (AL ALFREDO, AL PESTO, ETC.)

SESION 4

- GUARNICIONES Y ENSALADAS DEFINICIÓN Y TIPOS.
- ELABORACIÓN DE ENSALADAS (CESAR, NICOISE, WALDORF)
- ELABORACIÓN DE GUARNICIONES (PAPA, YUCA, CAMOTE, ARROCES).

HORARIO

SEGÚN DISPONIBILIDAD
MODALIDAD 100% PRESENCIAL

MATRÍCULA

S/. 350 (PAGO ÚNICO)
INCLUYE UNIFORME E INSUMOS

DURACIÓN

3 MESES
48 HORAS

PRECIO REGULAR:
3 CUOTAS DE S/1,200

PRECIO POR CAMPAÑA:
3 CUOTAS DE S/ 700 (INCLUYE UNIFORME E 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