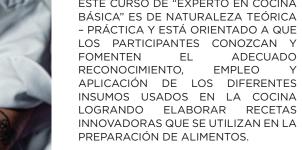
COCINA BÁSICA **EXPERTO** ESTE CURSO DE "EXPERTO EN COCINA

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.



¿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

CERTIFI-CACIÓN

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 2

(01 MES - 16 HORAS)

■ TÉCNICAS CULINARIAS DE COCINA EN FRIO

■ TÉCNICAS, MÉTODOS Y TIPOS DE COCCIÓN

(SALTEADO, REVUELTO, ESCALFADOS,

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

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DEL ARROZ

(PILAE, ACEITUNA, ÁRABE Y JARDINERA).

CONCENTRACIÓN (BLANQUEAR, ESCALFAR

HUEVOS Y SUS TÉCNICAS DE COCCIÓN

TRITURAR, MARINAR, ESPESAR, ENCURTIR)

EMULSIONAR, AMASAR, MAJAR. BATIR.

SESIÓN 1

SESIÓN 2

SESIÓN 3

SESIÓN 4

COCCIÓN DEFINICIÓN Y TIPOS.

■ LA COCCIÓN POR CONCENTRACIÓN ■ APLICACIÓN DE LA COCCIÓN POR

EL ARROZ

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

MATRÍCULA

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

3 MESES 48 HORAS

HORARIO

SEGÚN DISPONIBILIDAD MODALIDAD 100% PRESENCIAL

> PRECIO REGULAR: 3 CUOTAS DE S/ 1.200

MÓDULO 3 (01 MES - 16 HORAS)

SESION 1

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

SESION 2

- LA COCCIÓN MIXTA
- APLICACIÓN DE LA COCCIÓN MIXTA (ESTOFAR, GUISAR, COCINADO AL VAPOR Y

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

DURACIÓN

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

