



Contenido

Módulo Básico: 240 horas (6 meses)

- **Higiene y Sanidad**

Introducción

Definiciones generales

Manipulación de alimentos

Operación de alimentos con sistema HACCP

Buenas Practicas Manipulación (BPM)

Microorganismos

Locomoción y destrucción de microorganismos

Vías y tipos de contaminación de los alimentos

Organigrama y departamentos de A&B

Seguridad en la Cocina

Mantenimiento y limpieza de equipos y utensillos

Manipulación e higiene alimentaria

Diseño e instalación de equipos

Limpieza y desinfección - métodos

Control de plagas y roedores

Requisitos de higiene y salud

Ciclos y tiempos de almacenamiento de los alimentos

Prevención

Enfermedades transmitidas por los Alimentos (ETA)

- **Dietética y Nutrición**

Definiciones generales

OMS

Alimentación Complementaria y Suplementaria

Clasificación de nutrientes

Orgánicos e Inorgánicos

Nutrientes No Esenciales y Esenciales

Macro y Micro nutrientes

Metabolismo

Tipos de Dietas

PI, VCT, IMC

¡Siempre dejando los mejores conocimientos a nuestros alumnos!



- **Técnicas de Cocina I**

Introducción

Definiciones generales

Terminología culinaria

Técnicas básicas de cocina

Dimensiones y tipos de cortes

Salsas frías – emulsiones

Sanduches

Variedad de Batidos

Vinagretas

Tipos de Ensaladas

Canapés y Tapas

Curtidos

- **Técnicas de Cocina II**

Introducción

Definiciones generales

Estructura y Tipos de Desayunos

Tipos de huevos (omeletts, etc)

Pan cakes varios

Fondos y caldos

Salsas madres y derivaciones

Sopas varias

Cremas varias

Gratinados

Crepes - rellenos

Tipos de arroces

Variedad en papas

- **Panadería**

Introducción

Definiciones generales

Historia de la panadería y sus evoluciones

Definición y Tipos de harinas

Masas muertas

¡Siempre dejando los mejores conocimientos a nuestros alumnos!



Fermentaciones

Gasificantes

Técnicas de bollería

Panes Nacionales e Internacionales (variaciones)

- **Procesamientos cárnicos**

Introducción

Definiciones generales

Historia de la Carnicería

Importancia de la Carne en la alimentación

Características y Clasificación de la carne

Proceso de maduración de la carne

Aves

Reconocimiento de producto en buen estado

Limpieza - cortes - elaboración

Pechuga – Piernas - Alas

Res

Reconocimiento de producto en buen estado

Limpieza – Despieces - Cortes – Elaboración

Lomo de falda - limpieza - cortes – elaboración

Lomo fino - limpieza - cortes - elaboración

Cerdo

Reconocimiento de producto en buen estado

Limpieza – Despieces - Cortes – Elaboración

Lomo fino – chuleta – costillar

Mariscos y Pescados

Reconocimiento de producto en buen estado

Clasificación - Limpieza - Elaboración

Módulo de Aplicación: 240 horas (6 meses)

- **Pastelería**

Introducción teórica

Definiciones generales

Reconocimiento instrumental de trabajo

Tipos de harina y grasas

¡Siempre dejando los mejores conocimientos a nuestros alumnos!



Tortas Bases

Tortas directas

Tortas mixtas

Cakes Cremados

Variación de Pastel

Masas de Hojaldre (Variaciones en Sal y Dulce)

Bocaditos

Postres tradicionales

- **Cocina Internacional**

Introducción

Definiciones generales

Cocina Americana

Cocina Mexicana

Cocina Cubana

Cocina Venezolana

Cocina Colombiana

Cocina Peruana

Cocina Chilena

Cocina Brasileña

Cocina Argentina

- **Administración de A&B**

Introducción

Definiciones generales

Generalidades económicas y financieras

Contabilidad de costos

Organigrama de Bares, Restaurantes y Servicios de Alojamiento

Departamento de compras

Documentos del departamento de compras

Ciclo de control de operaciones

Análisis y proyección de resultados

Cotizaciones y proformas

Recepción de mercadería

Ciclos de recepción

Tarjeta Meat tag

¡Siempre dejando los mejores conocimientos a nuestros alumnos!



Departamento de bodega

Inventarios

Kardex – métodos

Receta estándar

Mermas y rendimientos

Cálculos de rendimientos

Presupuestos

- **Técnicas y Servicio de Restaurante**

Introducción

Definiciones generales

Historia de Hoteles y Restaurantes

Tipos de restaurantes

Establecimientos de alimentos y bebidas / clasificaciones

Funciones y organización del restaurante

Organigrama de un Restaurante (Gourmet)

Actividades y funciones del personal

Cualidades y conocimientos

El comedor – mobiliario

Tipos de mesas para banquetes

Disposición y montaje de mesas

Mantelería – cristalería

Clasificación de lozas

Cubertería

Tipos de servicio

Desayunos (tipos – características)

Petite Menaje

La comanda

Tipos de menú (características)

La carta (composición - tipos – características)

Buffet de recepción - ventajas

Normas y precauciones para el montaje del buffet

El banquete – características

¡Siempre dejando los mejores conocimientos a nuestros alumnos!



- **Cocina Nacional I**

Introducción teórica

Definiciones Generales

Reseña histórica

Elaboración de recetas de:

Región Costa

Región Sierra

Bebidas tradicionales

Módulo de Perfeccionamiento: 240 horas (6 meses)

- **Repostería**

Introducción teórica

Reconocimiento instrumental de trabajo y materia prima

Variedad de Pies

Pies Fríos

Pies Horneados

Masa Choux (salados y dulces)

Mousses Lácteos

Mousses Frutales

Áspics

Parfait Frutales

Postres Fríos

Postres en Copa

Tortas frías

- **Cocina creativa**

Introducción

Definiciones Generales

Degustación de géneros y especies

Investigación de salsas frías - Aplicaciones

Investigación de guarniciones - Aplicaciones

Investigación de Proteínas - Aplicaciones

Investigación de Cereales - Aplicaciones

Combinaciones de productos exóticos

Elaboración de menús concertados

¡Siempre dejando los mejores conocimientos a nuestros alumnos!



- **Cocina Nacional II**

Introducción teórica

Definiciones Generales

Reseña histórica

Elaboración de recetas de:

Región Costa

Región Sierra

Región Oriente

Bebidas típicas tradicionales

Dulces Tradicionales

Recopilación de platos emblemáticos de nuestra cocina

- **Bares & Coctelería**

Introducción teórica

Definiciones generales

Reseña Histórica

Manejo de Utensillos

Cristalería

Métodos de decoración

Licores (clasificación)

Atenuantes y Modificadores

Clasificación de Cocteles

Tipos de Cocteles

Preparación de cocteles más demandados

Permisos de funcionamiento

- **Garnish**

Introducción teórica

Definiciones generales

Aseo y ornato de su área de trabajo

Normas de salubridad

Manejo de Utensillos

Técnicas Garde Manger

Arte Mukimono

Tallado en frutas & vegetales

Diseño y creación de elementos decorativos

¡Siempre dejando los mejores conocimientos a nuestros alumnos!