



Cocina Internacional

Este programa se creó para brindar al sector productivo de alimentos la posibilidad de incorporar personal con conocimientos básicos y complementarios que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación complementaria con la cual desarrollarán las competencias y potencialidades para que participe activamente en la solución de problemas relacionados con la Cocina internacional su almacenamiento y cocción de los alimentos para su conservación. Dirigido a las personas que laboran en restaurantes, profesionales y auxiliares de cocina.

El programa de formación "Cocina Internacional" está diseñado para brindar al aprendiz parámetros necesarios acerca de la cocina internacional, tanto las normas de seguridad estándares como los utensilios, especias y demás ingredientes propios de cada tipo de cocina.

Por tanto, esta información le permitirá actualizarse en las normas de seguridad aplicadas a la cocina, además, en los platos base de la cocina asiática, africana, europea, americana, sus técnicas y utensilios.

Contenido

- Normas de seguridad industrial, de medio ambiente, buenas prácticas de manufactura, manejo de equipos, herramientas y utensilios.
- Técnicas de preparación, cortes y cocción de carnes, aves, pescados, frutas, hortalizas y cereales.
- Conceptos, principios, técnicas de elaboración de platos asiáticos, africanos, europeos y americanos.

Habilidades que Desarrolla

- Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar.
- Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.



Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además, dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática, navegadores.

Inscríbese aquí! 