



Programa de estudios

Cocina

Horarios: Mañana 8:00am a 12:00pm

Tardes: 5:00pm a 9:00pm

Módulo I

Introducción a la gastronomía	Estructuración de cocina	Vocabulario técnico	Limpieza y desinfección de áreas	Protocolo de desinfección de alimentos	Estandarización de recetas	Examen teórico
-------------------------------	--------------------------	---------------------	----------------------------------	--	----------------------------	----------------

Módulo II

Fondos	Sopas y cremas	Cortes básicos	Salsas madre	Nutrición I	Guarniciones (fuertes y débiles)	Ensaladas
--------	----------------	----------------	--------------	-------------	----------------------------------	-----------

Examen teórico y práctico

Módulo III

Leguminosas y granos	Adobos y marinados	Técnicas de cocción de res	Técnicas de cocción de aves	Técnicas de cocción de cerdo	Nutrición 2	Proyecto de exposición
----------------------	--------------------	----------------------------	-----------------------------	------------------------------	-------------	------------------------

Examen teórico y práctico

Módulo IV

Técnicas de cocción de pescados y mariscos	Cocina peruana	Cocina asiática	Proyección de negocios I	Cocina de autor	Examen teórico y práctico
--	----------------	-----------------	--------------------------	-----------------	---------------------------

Módulo V

Cocina francesa	Cocina española	Cocina Italiana	Panadería 1	Montajes de platos gourmet	Cocina de autor 2	Examen teórico y práctico
-----------------	-----------------	-----------------	-------------	----------------------------	-------------------	---------------------------

Módulo VI

Cocina costarricense	Cocina caribeña	Cocina fusión	Cocina de autor 3	Examen teórico y práctico
----------------------	-----------------	---------------	-------------------	---------------------------

Módulo VII

Cocina mexicana	Salsas	Cocina bufé	Cocina Argentina	Cocina de autor 4	Examen teórico y práctico
-----------------	--------	-------------	------------------	-------------------	---------------------------

Módulo VIII

Desayunos	Huevos	Panadería 2	Emparedados	Snacks (tex-mex)	Cocina de autor 5	Examen teórico y práctico
-----------	--------	-------------	-------------	------------------	-------------------	---------------------------

Módulo IX

Proyección de negocios 2	Maridajes	Etiqueta y protocolo	Bebidas a base de café	Heladería básica	Cocina de autor 6	Examen teórico y práctico
--------------------------	-----------	----------------------	------------------------	------------------	-------------------	---------------------------

Módulo X

Pastelería básica	Pastas	Repostería	Mermeladas	Postres 1	Postres 2	Cocina de autor 7
Examen teórico y práctico						

Observaciones:

1. Cocina de autor: En ésta lección cada estudiante desarrollará un plato a su gusto, utilizando la creatividad para aplicar los conocimientos adquiridos.
2. Examen práctico y teórico: Consiste en la evaluación completa de un módulo, donde desarrollarán, lo aprendido en cada lección.
3. Proyección de negocios: Se estudiarán diferentes tipos de negocios, estructuras, conocimientos financieros básicos y estructuración de un negocio ficticio.
4. Asistencia obligatoria para aprobar el módulo.