

## COCINA INTERNACIONAL

### OBJETIVO:

- Elaborar diferentes preparaciones de la cocina internacional básica, repostería y coctelería, aplicando técnicas y procedimientos de higiene y manipulación de alimentos.
- Elaborar y presentar diferentes preparaciones culinarias: entradas, cremas y platos de fondo a base de masas, cereales y verduras, para una dieta sana y equilibrada.
- Aplicar diferentes técnicas en la elaboración y presentación de masas, batidos, cremas, chocolate y decoración de productos.

### METODOLOGÍA

Clases teórico-prácticas. Se aplicará una metodología activo participativo que contempla sesiones prácticas en taller de cocina. El instructor realiza demostraciones para ser observadas y repetidas por los participantes de acuerdo a técnicas, normativas y recetas entregadas en el curso.

### PRE-REQUISITOS

Lecto-Escritura, Condiciones físicas y condiciones de salud compatibles con la Actividad.

### PROGRAMA

#### Modulo 1.- Higiene y manipulación de alimentos

1. Contaminación de los alimentos
2. Principales enfermedades transmitidas por contagio alimentario
3. Higiene personal

#### Modulo 2.- Organización y equipamiento de la cocina

1. Organigrama y equipamiento de la cocina

#### Modulo 3.- Técnicas básicas



1. Métodos de cocción
2. Cortes en la cocina
3. Ayudas en una cocina
4. Fondos
5. Salsas
6. Dressing

#### **Modulo 4.- Platos fríos**

1. Ensaladas: simples, mixtas y compuestas
2. Salsas frías y dressing
3. Entradas frías en base a carnes, vegetales, mariscos, aves etc.

#### **Modulo 5.- Platos calientes**

1. Sopas, cremas en base a verduras y fondos blancos, entre otras
2. Entradas calientes: en base a carne de soya, mariscos, huevos

#### **Modulo 6.- Platos principales**

1. En base a masas y salsas, ave, pescados, verduras

#### **Modulo 7.- Repostería básica**

1. Preparación de masas, cremas y batidos
2. Postres en base de leche
3. Preparación de Pie, kuchen y tartas
4. Preparación y decoración de torta

#### **DURACIÓN**

50 Horas Cronológicas.

#### **CÓDIGO SENCE**

12-37-8423-64

#### **MATERIAL DIDÁCTICO**



Material didáctico relacionado con los temas tratados en el curso.

