

Procedimientos de Gastronomía

Código Sence: 1238032684

MODALIDAD
A DISTANCIA



Visita Nuestra Web
www.EducARAcademy.cl

Módulo 1

Riesgos asociados a la cocina y medidas de prevención.
I. Factores de riesgos y causas de accidentes en la cocina: conceptos y definiciones. Causas de accidentes. II. Agentes de riesgos: utensilios. Materiales. Maquinarias. Condiciones ambientales. III. Riesgos asociados a la cocina y medidas de prevención: prevención de riesgos de accidentes por elementos cortantes. Prevención de accidentes por contacto térmico. Prevención de riesgos de accidentes por caídas al mismo y distinto nivel. Prevención de accidentes por orden y limpieza. Prevención de riesgos en las instalaciones. Prevención de riesgos para la salud en la manipulación de cargas.

Objetivos

Identificar los riesgos y causas de accidentes en la cocina de acuerdo a zonas de trabajo.



Módulo 2

Materias primas 2.1: carnes 2.1.1: tipos de carnes. 2.1.2: productos por zonas 2.1.3: por estacionalidad 2.2: productos del mar 2.2.1: pescados 2.2.2: crustáceos 2.2.3: moluscos 2.2.4: algas 2.2.5: productos por zonas 2.3: frutas, verduras y hortalizas. 2.3.1: frutas y su clasificación. 2.3.2: verduras y hortalizas. Clasificación. 2.3.3: estacionalidad. 2.4: cereales. Clasificación. 2.5: lácteos. 2.5.1: leche. 2.5.2: productos derivados de la leche. 2.5.3: sustitutos de la leche. 2.6: el huevo. 2.7: leguminosas

Objetivos

Gastronomía.



Módulo 3

Procedimientos de cortes de carnes

3.1: tipos de cortes y procedimientos de cortes.

3.1.1-: tipos de cortes. 3.1.2 procedimientos de cortes.

Objetivos

Distinguir los procedimientos de seguridad asociados al corte de carnes de acuerdo al tipo de utensilio en uso.



Módulo 4

Procedimientos culinarios 4.1: técnicas culinarias básicas 4.1.1: procedimientos de cocción. 4.1.1.1. Medios de transmisión de calor. 4.1.1.2: clasificación de los diferentes métodos de cocción. 4.1.1.3: puntos de cocción.

Objetivos

Clasificar los métodos de cocción y procedimientos culinarios de acuerdo al tipo de alimento.



Módulo 5

Salsas madres y sus derivados. 5.1: salsas y sus derivados. 5.2: salsas madres. 5.3: ayudas de cocinas. 5.3.1: agentes espesantes. ¿ beurre manie. ¿ roux 5.3.2: agentes espesantes naturales ¿ yema de huevo. ¿ sangre. 5.3.3: agentes refinadores. ¿ liaison. 5.3.4: agentes estructuradores de aroma y sabor. ¿ mirepoix. ¿ bouquet garni. ¿ sachet d'aromates o sachet d'espices. ¿ cebolla piqué ¿ cebolla brullé. 5.3.5: fondos. 1. Fondo blanco vacuno. 2. Fondo ave. 3. Fondo blanco pescado- fumet de pescado. 4. Fondos de verduras. 5. Fondos oscuros.

Objetivos

Analizar las características de las salsas madres y sus derivados de acuerdo a su forma de preparación.



Módulo 6

Procedimientos de gastronomía chilena 6.1: gastronomía chilena. 6.1.1: gastronomía de la zona norte. 6.1.2: gastronomía de la zona centro. 6.1.3: gastronomía de la zona sur. 6.1.4: recetas típicas chilenas. 6.1.5. Recetario con platos típicos chilenos. 6.2. Gastronomía internacional.

Objetivos

Analizar los procedimientos de gastronomía chilena e internacional de acuerdo a estándares de calidad de la industria alimentaria.



Nuestros Contactos

Dirección

Avenida Manquehue Sur, 520, Oficina 205
Las Condes, Santiago

Email

contacto@educaracademy.cl

Teléfono Oficina

+56 26469 3263

Whatsapp

+569 8845 2205



Más
Información



Visita Nuestra Web
www.EducarAcademy.cl

