

TÉCNICAS CULINARIAS PROFESIONALES

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Regular

<SANTA FÉ>



SEMANA 1		4 al 8 de Marzo				
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L			A		
				B		
	M			A		
				B		
	MI	CREATIVA TEORÍA: Métodos de creatividad		A	8	SANTA FÉ
		TÉCNICAS TEORIA: Introducción a la materia utilización correctas de técnicas		B	8	SANTA FÉ
	J	EC DEMO: Encocado de Pescado introducción a cocina ecuatoriana	RECETA: 1	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO TEORÍA: Introducción a la materia		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS TEORIA: Introducción a la materia utilización correctas de técnicas		A	8	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL DEMO: Brasil	RECETA: 81	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 2		11 al 15 de Marzo				
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO TEORÍA: Introducción a la materia		A	8	SANTA FÉ
		EC DEMO: Encocado de Pescado introducción a cocina ecuatoriana	RECETA: 1	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL DEMO: Brasil	RECETA: 81	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA TEORÍA: Métodos de creatividad		B	8	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA DEMO: Manejo de mise en place	RECETA: 120	A	11	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETA: 136	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: Bolón de verde, Empanada de verde con camarón	RECETAS: 2, 3	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO TEORÍA: Comportamiento en la mesa y la importancia en el menú		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS:	RECETA: 136	A	19	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL: Brasil	RECETAS: 82, 83	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 3		18 al 22 de Marzo				
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO TEORÍA: Comportamiento en la mesa y la importancia en el menú		A	8	SANTA FÉ
		EC: Bolón de verde, Empanada de verde con camarón	RECETAS: 2, 3	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL: Brasil	RECETAS: 82, 83	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA DEMO: Manejo de mise en place	RECETA: 120	B	11	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA DEMO: Crocantes	RECETA: 121	A	11	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETAS: 43, 137	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: corviche, tigrillo	RECETAS: 4, 18	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO TEORÍA: Montaje de mesa y menaje		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS:	RECETAS: 43, 137	A	19	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL: Perú	RECETAS: 85, 68	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 4				25 al 29 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO TEORÍA: Montaje de mesa y menaje		A	8	SANTA FÉ
		EC: corviche, tigrillo	RECETAS: 4, 18	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL: Perú	RECETAS: 85, 86	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA DEMO: Crocantes	RECETA: 121	B	11	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA: Crocantes		A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETAS: 45, 46	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: menestras y asados	RECETA: 7	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO PRÁCTICA: Montaje de mesa y menaje		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS:	RECETAS: 45, 46	A	19	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL: Perú	RECETAS: 87, 88	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 5				1 al 5 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO PRÁCTICA: Montaje de mesa y menaje		A	8	SANTA FÉ
		EC: menestras y asados	RECETA: 7	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL: Perú	RECETAS: 87, 88	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA: Crocantes		B	15	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA DEMO: Espesantes	RECETA: 122	A	11	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETA: 48	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: Arroz con camarón, Arroz marinero	RECETAS: 8, 9	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO PRÁCTICA: Servicio de Bebidas		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS:	RECETA: 48	A	19	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL: México	RECETAS: 89, 90	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 6				8 al 12 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO PRÁCTICA: Servicio de Bebidas		A	8	SANTA FÉ
		EC: Arroz con camarón, Arroz marinero	RECETAS: 8, 9	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL: México	RECETAS: 89, 90	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA DEMO: Espesantes	RECETA: 122	B	11	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA TEORÍA: Elaboración de menú con proteína		A	8	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETA: 138	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: FANESCA	RECETA: FANESCA	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO PRÁCTICA: Montaje de mesa		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS:	RECETA: 138	A	19	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL: México	RECETAS: 91,92	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 7				15 al 19 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO PRÁCTICA: Montaje de mesa		A	8	SANTA FÉ
		EC: FANESCA	RECETA: FANESCA	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL: México	RECETAS: 91, 92	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA TEORÍA: Elaboración de menú con proteína		B	8	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA: Proteína	RECETAS: 123	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETAS: 51, 52	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: Biche de pescado, Chupe de pescado	RECETAS: 10 11	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO PRÁCTICA: Manejo de bandejas, botellas y copas		B	8	SANTA FÉ
	V	FERIADO	FERIADO	A		SANTA FÉ
				B		SANTA FÉ

SEMANA 8				22 al 26 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO PRÁCTICA: Manejo de bandejas, botellas y copas		A	8	SANTA FÉ
		EC: Biche de pescado, Chupe de pescado	RECETAS: 10, 11	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL: Colombia	RECETAS: 93, 94	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA: Proteína	RECETA: 123	B	15	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA: Elaboración de platos con Ave	RECETA: 124	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETA: 53	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: Caldo de bola	RECETA: 12	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO PRÁCTICA: Montaje de desayunos y Buffet		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS:	RECETAS: 51,52	A	19	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL: Colombia	RECETAS: 93, 94	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 9				29 al 3de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO PRÁCTICA: Montaje de desayunos y Buffet		A	8	SANTA FÉ
		EC: Caldo de bola	RECETA: 12	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL: Venezuela	RECETA: 95	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA: Elaboración de platos con Ave	RECETA: 124	B	15	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA DEMO: Uso de sifón	RECETA: 125	A	11	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETA: 54	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: ceviche de concha, Ceviche de Camarón	RECETAS: 5, 6	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO PRÁCTICA: Desayunos y montajes individuales de mesa		B	8	SANTA FÉ
	V	FERIADO	FERIADO	A		SANTA FÉ
				B		SANTA FÉ

SEMANA 10				6 al 10 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO PRÁCTICA: Desayunos y montajes individuales de mesa		A	8	SANTA FÉ
		EC: ceviche de concha, Ceviche de Camarón	RECETAS: 5, 6	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL: Chile	RECETAS: 96, 97	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA DEMO: Uso de sifón	RECETA: 125	B	11	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA: Elaboración de espumas, uso de sifón	RECETA: 126	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETAS: 56,58	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: Guatita serrana, Guatita costeña	RECETAS: 15, 16	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO PRÁCTICA: Cóctel (bocaditos, mesas y servicio de charol)		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS:	RECETA: 53	A	19	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL: Venezuela	RECETA: 95	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 11				13al 17 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO PRÁCTICA: Cóctel (bocaditos, mesas y servicio de charol)		A	8	SANTA FÉ
		EC: Guatita serrana, Guatita costeña	RECETAS: 15, 16	B	13	SANTA FÉ
	M	EXAMEN COCINA INTERNACIONAL	EXAMEN	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA: Elaboración de espumas, uso de sifón	RECETA: 126	B	15	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA TEORÍA: Arquitectura de un plato		A	8	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETAS: 60, 63	B	19	SANTA FÉ
	J	EXAMEN COCINA NACIONAL	EXAMEN	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO PRÁCTICA: Elaboración de bocaditos y servicio con bandeja		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS:	RECETA: 54	A	19	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL: Chile	RECETAS: 96, 97	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 12				20 al 24 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO PRÁCTICA: Elaboración de bocaditos y servicio con bandeja		A	8	SANTA FÉ
		EXAMEN COCINA NACIONAL	EXAMEN	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL DEMO: España	RECETA: 98	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA TEORÍA: Arquitectura de un plato		B	8	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA DEMO: montaje simétrico/Asimétrico	RECETA: 127	A	11	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETA: 65	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: Seco de pollo, Seco de chivo	RECETAS: 19, 20	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO PRÁCTICA: Montaje de coffee break y creación de estaciones		B	8	SANTA FÉ
	V	FERIADO	FERIADO	A		SANTA FÉ
				B		SANTA FÉ

SEMANA 13				27 al 31 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO PRÁCTICA: Montaje de coffee break y creación de estaciones		A	8	SANTA FÉ
		EC: Seco de pollo, Seco de chivo	RECETAS: 19, 20	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL DEMO: España	RECETAS: 99, 100	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA DEMO: montaje simétrico/Asimétrico	RECETA: 127	B	11	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA: Arquitectura de un plato / Montaje simétrico	RECETA: 128	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETAS: 64, 66	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: Encebollado, ceviche de pescado	RECETAS: 13, 21	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO PRÁCTICA: Montaje de coffee break y distribución de espacios (X)		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS:	RECETAS: 56, 58	A	19	SANTA FÉ
		EXAMEN COCINA INTERNACIONAL	EXAMEN	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 14				del 3 al 7 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO PRÁCTICA: Montaje de coffee break y distribución de espacios (X)		A	8	SANTA FÉ
		EC: Encebollado, ceviche de pescado	RECETAS: 13, 21	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL: Francia	RECETAS: 101, 102	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA: Arquitectura de un plato / Montaje simétrico	RECETA: 128	B	15	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA: Arquitectura de un plato / Montaje Asimétrico	RECETA: 129	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETA: 67	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: Yahuarlocro y magistral canelazo	RECETAS: 14, 23	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO PRÁCTICA: Cheese & Wine		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS:	RECETAS: 60, 63	A	19	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL DEMO: España	RECETA: 98	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 15				10 al 14 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO PRÁCTICA: Cheese & Wine		A	8	SANTA FÉ
		EC: Yahuarlocro y magistral canelazo	RECETAS: 14, 23	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL: Francia	RECETAS: 103, 104	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA: Arquitectura de un plato / Montaje Asimétrico	RECETA: 129	B	15	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA: Descontextualización de Ingredientes (guiado)	RECETAS: 130, 131	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETA: 70	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: pristiños con miel y caldo de pata	RECETAS: 17, 24	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO PRÁCTICA: Cheese & Wine		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS:	RECETA: 65	A	19	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL DEMO: España	RECETAS: 99, 100	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 16				17 al 21 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO PRÁCTICA: Cheese & Wine		A	8	SANTA FÉ
		EC: pristiños con miel y caldo de pata	RECETAS: 17, 24	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL: Italia	RECETAS: 105, 106	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA: Descontextualización de Ingredientes (guiado)	RECETAS: 130, 131	B	15	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA: Descontextualización de Ingredientes	RECETA: 132	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETA: 139	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: Ají de carne, Cariucho	RECETAS: 26, 27	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO TEORÍA: Administración de eventos		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS:	RECETAS: 64, 66	A	19	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL: Francia	RECETAS: 101, 102	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 17				24 al 28 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO TEORÍA: Administración de eventos		A	8	SANTA FÉ
		EC: Ají de carne, Cariucho	RECETAS: 26, 27	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL: Italia	RECETAS: 107, 108	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA: Descontextualización de Ingredientes	RECETA: 132	B	15	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA DEMO: Adaptación de Postres Ecuatorianos	RECETA: 133	A	11	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETA: 140	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: Plato ambateño	RECETA: 28	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO PRÁCTICA: Repaso para examen		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS:	RECETA: 67	A	19	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL: Francia	RECETAS: 103,104	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 18				1 al 5 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO PRÁCTICA: Repaso para examen		A	8	SANTA FÉ
		EC: Plato ambateño	RECETA: 28	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL: Japón	RECETA: 109	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA DEMO: Adaptación de Postres Ecuatorianos	RECETA: 133	B	11	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA: Adaptación de postres ecuatorianos	RECETA: 134	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETA: 42	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: Fritada, Empanada de morocho	RECETAS: 30, 31	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO PRÁCTICA: Repaso para examen		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS:	RECETA: 70	A	19	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL: Italia	RECETAS: 105,106	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 19				8 al 12 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO PRÁCTICA: Repaso para examen		A	8	SANTA FÉ
		EC: Fritada, Empanada de morocho	RECETAS: 30, 31	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL: Taiwán	RECETAS: 110-111	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA: Adaptación de postres ecuatorianos	RECETA: 134	B	15	SANTA FÉ
	MI	EXAMEN COCINA CREATIVA	EXAMEN	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETA: 42	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: Papas con cuero, aguado de pollo	RECETAS: 25, 32	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO: EXAMEN FINAL CON COCINA 3		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS:	RECETA: 139	A	19	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL: Italia	RECETAS: 107,108	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 20				15 al 19 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: EXAMEN FINAL CON COCINA 3		A	8	SANTA FÉ
		EC: Papas con cuero, aguado de pollo	RECETAS: 25, 32	B	13	SANTA FÉ
	M	INTERNACIONAL: Líbano	RECETAS: Extras Líbano	A	14	SANTA FÉ
		EXAMEN COCINA CREATIVA	EXAMEN	B	15	SANTA FÉ
	MI	CREATIVA: Uso de Químicos	RECETA: 135	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS:	RECETA: 69	B	19	SANTA FÉ
	J	EC: , Quimbolitos, Humitas	RECETAS: 35, 36	A	14	SANTA FÉ
		SERVICIO: EXAMEN FINAL CON COCINA 3		B	8	SANTA FÉ
	V	TÉCNICAS:	RECETA: 140	A	19	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL: Japón	RECETA: 109	B	14	SANTA FÉ

SEMANA 21				22 al 26 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	SERVICIO: EXAMEN FINAL CON COCINA 3		A	8	SANTA FÉ
		EC: Quimbolitos, Humitas	RECETAS: 35, 36	B	13	SANTA FÉ
	M	TÉCNICAS:	RECETA: 42	A	14	SANTA FÉ
		CREATIVA: Uso de Químicos	RECETA: 135	B	15	SANTA FÉ
	MI	EXAMEN TÉCNICAS CULINARIAS	EXAMEN	A	15	SANTA FÉ
		INTERNACIONAL: Taiwán	RECETAS: 110, 111	B	19	SANTA FÉ
	J			A		
				B		
	V			A		
				B		

SEMANA 22				29 Julio al 2 de Agosto		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA			TALLER	SEDE
	L			A		
				B		
	M			A		
				B		
	MI			A		
				B		
	J	Preparación casa Abierta		A		
				B		
	V	Preparación casa Abierta		A		
				B		