

TÉCNICAS CULINARIAS PROFESIONALES

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Intensivo

<SANTA FE>



SEMANA 1				9 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	SERVICIO: TEORÍA: Introducción a la materia, Comportamiento en la mesa y la importancia en el menú, Montaje de mesa y menaje PRÁCTICA: Montaje de mesa y menaje, Servicio de Bebidas		A	8	SANTA FÉ
		COCINA ECUATORIANA: Región Costa	RECETAS: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 18	B	15	SANTA FÉ

SEMANA 2				16 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA ECUATORIANA: Región Costa	RECETAS: 1, 2, 3, 4, 5, 18, FANESCA	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS II TEORIA: Refuerzo Técnicas de Cocción. PRÁCTICA: Técnicas a aplicar: Fritura sartén, Simmer, Grill, Braseado, Horneado, Saute	CLASE TEÓRICA. RECETAS: 43, 45, 46, 48, 136, 137, 138	B	19	SANTA FE

SEMANA 3				23 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	TÉCNICAS CULINARIAS II TEORIA: Refuerzo Técnicas de Cocción. PRÁCTICA: Técnicas a aplicar: Fritura sartén, Simmer, Grill, Braseado, Horneado, Saute	CLASE TEÓRICA. RECETAS: 43, 45, 46, 48, 136, 137, 138	A	19	SANTA FE
		COCINA CREATIVA: TEORÍA: Métodos de creatividad. DEMOSTRATIVA: Manejo de mise en place y Crocantes.	CLASE TEÓRICA. RECETAS: 120, 121	B	15	SANTA FÉ

SEMANA 4				30 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA CREATIVA: TEORÍA: Métodos de creatividad. DEMOSTRATIVA: Manejo de mise en place y Crocantes.	CLASE TEÓRICA. RECETAS: 120, 121	A	15	SANTA FÉ
		COCINA INTERNACIONAL: Brasil, Perú	RECETAS: 81, 82, 83, 85, 86, 87, 88	B	19	SANTA FE

SEMANA 5				6 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA INTERNACIONAL: Brasil, Perú	RECETAS: 81, 82, 83, 85, 86, 87, 88	A	19	SANTA FÉ
		SERVICIO: TEORÍA: Introducción a la materia, Comportamiento en la mesa y la importancia en el menú, Montaje de mesa y menaje PRÁCTICA: Montaje de mesa y menaje, Servicio de Bebidas		B	8	SANTA FÉ

SEMANA 6				13 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	SERVICIO: PRÁCTICA: Montaje de mesa, Manejo de bandejas, botellas y copas, Montaje de desayunos y Buffet, Desayunos y montajes individuales de mesa		A	8	SANTA FÉ
		COCINA ECUATORIANA: Región Costa 2	RECETAS: 8, 9, 10, 11, 12, FANESCA	B	15	SANTA FÉ

SEMANA 7				20 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	FERIADO	FERIADO	A		SANTA FÉ
		FERIADO	FERIADO	B		SANTA FÉ

SEMANA 8				27de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA ECUATORIANA: Región Costa 2	RECETAS: 7, 8, 9, 10, 11, 12	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Rustido, Horneado, Hervido, Vapor, Cocción en ácidos.	RECETAS: 51, 52, 53, 54, 56, 58, 60, 63	B	19	SANTA FÉ

SEMANA 9				4 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	FERIADO	FERIADO	A		SANTA FÉ
		FERIADO	FERIADO	B		SANTA FÉ

SEMANA 10				11 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Rustido, Horneado, Hervido, Vapor, Cocción en ácidos.	RECETAS: 51, 52, 53, 54, 56, 58, 60, 63	A	19	SANTA FÉ
		COCINA CREATIVA: PRACTICA: Crocantes. TEORÍA: Elaboración de Menú a partir de proteína. PRACTICA: Proteína animal.	CLASE TEÓRICA. RECETAS: 123, 124	B	15	SANTA FÉ

SEMANA11				18 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA CREATIVA: PRACTICA: Crocantes. TEORÍA: Elaboración de Menú a partir de proteína. PRACTICA: Proteína animal.	CLASE TEÓRICA. RECETAS: 123, 124	A	15	SANTA FÉ
		COCINA INTERNACIONAL: Mexico, Colombia, Venezuela	RECETAS: 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95	B	19	SANTA FÉ

SEMANA 12				25 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	FERIADO	FERIADO	A		SANTA FÉ
		FERIADO	FERIADO	B		SANTA FÉ

SEMANA 13				1 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA INTERNACIONAL: Mexico, Colombia, Venezuela	RECETAS: 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95	A	19	SANTA FÉ
		SERVICIO: PRÁCTICA: Montaje de mesa, Manejo de bandejas, botellas y copas, Montaje de desayunos y Buffet, Desayunos y montajes individuales de mesa		B	8	SANTA FÉ

SEMANA 14				8 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	SERVICIO: PRÁCTICA: Cóctel (bocaditos, mesas y servicio de charol), Elaboración de bocaditos y servicio con bandeja, Montaje de coffee break y creación de estaciones, Montaje de coffee break y distribución de espacios (X)		A	8	SANTA FÉ
		COCINA ECUATORIANA: Región Sierra	RECETAS: 6, 13, 16, 19, 20, 25 EXAMEN PRÁCTICO	B	15	SANTA FÉ

SEMANA 15				15 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA ECUATORIANA: Región Sierra	RECETAS: 6, 13, 16, 19, 20, 25 EXAMEN PRÁCTICO	A	15	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Rustido, Grill, Braseado, Saute, Simmer, Horneado, Estofado	RECETAS: 64, 65, 66, 67, 70, 139, 140 EXAMEN PRÁCTICO	B	19	SANTA FÉ

SEMANA 16				22 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Rustido, Grill, Braseado, Saute, Simmer, Horneado, Estofado	RECETAS: 64, 65, 66, 67, 70, 139, 140 EXAMEN PRÁCTICO	A	19	SANTA FÉ
		COCINA CREATIVA: DEMOSTRATIVA: Sifón y montaje de platos PRACTICA: Elaboración de espumas (Traer 10 cargas de Oxido Nitroso por grupo) TEORÍA: Arquitectura de platos	CLASE DEMOSTRATIVA RECETAS: 125, 126, 127 CLASE TEÓRICA	B	15	SANTA FÉ

SEMANA 17				29 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA CREATIVA: DEMOSTRATIVA: Sifón y montaje de platos PRACTICA: Elaboración de espumas (Traer 10 cargas de Oxido Nitroso por grupo) TEORÍA: Arquitectura de platos	CLASE DEMOSTRATIVA RECETAS: 125, 126, 127 CLASE TEÓRICA	A	15	SANTA FÉ
		COCINA INTERNACIONAL: Chile, España, Francia	RECETAS: 96, 97,98, 99, 100, 101, 102	B	19	SANTA FÉ

SEMANA 18				6 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA INTERNACIONAL: Chile, España, Francia	RECETAS: 96, 97,98, 99, 100, 101, 102	A	19	SANTA FÉ
		SERVICIO: TEORÍA: Administración de eventos PRÁCTICA: Cheese & Wine, Repaso para examen		B	8	SANTA FÉ

SEMANA 19				13 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	SERVICIO: TEORÍA: Administración de eventos PRÁCTICA: Cheese & Wine, Repaso para examen		A	8	SANTA FÉ
		COCINA ECUATORIANA	RECETAS: 14, 17, 23, 24, 26, 27, 28	B	15	SANTA FÉ

SEMANA 20				20 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA ECUATORIANA	RECETAS: 14, 17, 23, 24, 26, 27, 28	A	15	SANTA FÉ
		COCINA INTERNACIONAL: Francia, Italia, Japón	RECETAS: 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110	B	19	SANTA FÉ

SEMANA 21				27 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA INTERNACIONAL: Francia, Italia, Japón	RECETAS: 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110	A	19	SANTA FÉ
		COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes	RECETAS: 128, 129, 130, 131, 132	B	15	SANTA FÉ

SEMANA 22				3 de Agosto		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	CASA ABIERTA	EXAMEN	A		SANTA FÉ
		CASA ABIERTA	EXAMEN	B		SANTA FÉ

SEMANA 23				17 de Agosto		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes	RECETAS: 128, 129, 130, 131, 132	A	15	SANTA FÉ
		SERVICIO: PRÁCTICA: Cóctel (bocaditos, mesas y servicio de charol), Elaboración de bocaditos y servicio con bandeja, Montaje de coffee break y creación de estaciones, Montaje de coffee break y distribución de espacios (X)		B	8	SANTA FÉ