

# TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS

## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Intensivo

<QUITO>



SEMANA 1				02 de Septiembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
INDUCCION	SÁBADO	Recepcion, bienvnida, presentacion de la carrera, normativas (faltas, horarios, uniformes), presentacion de instructores. Manejo de moodle, Ingreso a la plataforma, usuario contraseña, manual final. Formacion de grupos, explicación del trabajo grupal, forma de compra de ingredientes, tema de examenes entrega de material	PROYECTOR, DIAPOSITIVAS, HOJAS REGLAMENTO INTERNO, COMPUTADORA, FOTOGRAFÍAS CARNÉ Y TABLAS DE CORTES.	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 2				09 de Septiembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
INTRODUCCIÓ N Y CORTES	SÁBADO	Introducción a la gastronomía, Receta estándar F1, transformaciones y temperaturas. demostrativa, estación de trabajo y cortes. Organización de estacion de trabajo, utilizacion correcta del uniforme, manejo de piedra y chaira, ejercicio con bandejas AP-EP, correcta utilizacion de bachas, organización de grupos de limpieza, destreza con col. CORTES BÁSICOS: Bastones, cubos pequeños, juliana, brunoise, juliana fina, brunoise fino. CORTES BASICOS: Cubos medianos, cubos grandes, phaissane, torneado	DIAPOSITIVAS, COMPUTADOR, PROYECTOR, INGREDIENTES RECETAS 1, 2, 3, 4	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 3				16 de Septiembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
FONDOS	SÁBADO	TEORÍA: Fondos, proporciones, ingredientes, aromatizantes, receta estándar, Factor de Conversión 1 y 2. DEMOSTRATIVA: Fondos. PRÁCTICA: fondos reducciones, clarificación, glaces, fond lié, fanesca	DIAPOSITIVA,COMPUTADORA, PROYECTOR, EJERCICIOS, INGREDIENTES RECETAS 5, 6, 7, 8, 9 ,10, 11, 12, 13, 14, 15	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 4				23 de Septiembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
SALSAS CALIENTES	SÁBADO	TEORÍA: salsas, agentes espesantes, salsas madres, salsas derivadas, serv safe 1. DEMOSTRATIVA: Agentes espesantes y salsas. PRÁCTICA: Salsas madres, Salsas derivadas, secundarias	DIAPOSITIVAS, COMPUTADORA, PROYECTOR, VIDEO SERV SAFE 1 INGREDIENTES RECETA 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 5				30 de Septiembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
SALSAS FRÍAS EMULSIONES	SÁBADO	TEORÍA: Explicación emulsiones, emulsificantes, salsas frías, técnicas de cocción. DEMOSTRATIVA: Emulsiones y salsas frías. PRÁCTICA: Emulsiones a mano y licuadora, Emulsiones calientes y derivadas, vinagretas, Otras salsas	DIAPOSITIVA, COMPUTADORA, PROYECTOR. INGREDIENTES RECETA 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 6				07 de Octubre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
SOPAS	SÁBADO	TEORÍA: Sopas, clasificación de sopas, acompañantes, servicio, decoraciones, Serv safe 2. DEMOSTRATIVA: Clasificación de sopas. PRÁCTICA: Sopas claras, espesas, especiales ( viche profesor hace), FANESCA (1 por todo el curso)	DIAPOSITIVAS, COMPUTADORA, PROYECTOR, VIDEO SERV SAFE 2. INGREDIENTES RECETA 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 7				14 de Octubre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
AVES	SÁBADO	TEORÍA: Explicación aves, TIM, TO, tipos de cocción. Llevar receta 70. DEMOSTRATIVA: aves, confit. PRÁCTICA: Recetas con pollo (desprese, deshuese), Recetas con aves (desprese), Recetas con aves.	DIAPOSITIVAS, COMPUTADORA, PROYECTOR, VIDEO SERV SAFE 3, INGREDIENTES RECETA 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 8				21 de Octubre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
CARNES	SÁBADO	TEORÍA: Explicación de carnes, TIM, TO, términos de cocción, diferenciación de carnes, maduración. DEMOSTRATIVA: Limpieza de lomo, rack, carré. PRÁCTICA: Recetas con cerdo, Recetas con res, Recetas con cordero	DIAPOSITIVAS, COMPUTADORA, PROYECTOR, VIDEO SERV SAFE 4. INGREDIENTES RECETA 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 9				28 de Octubre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
PECES / CRUSTÁCEOS	SÁBADO	TEORÍA: Explicación peces, TIM, Clasificación, almacenamiento, TO. DEMOSTRATIVA: procesamiento de peces, crustáceos. Plie, coupe, paupiet, trenza, cocción. PRÁCTICA: Recetas con calamares, Recetas con pulpo, Recetas con pescados, Colada Morada y Guagua de Pan	DIAPOSITIVAS, COMPUTADORA, PROYECTOR, EJ. RECETA ESTÁNDAR, INGREDIENTES RECETA 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, RECETA EXTRA	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 10				04 de Noviembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	FERIADO POR DIFUNTOS E INDEPENDENCIA DE CUENCA	FERIADO	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 11				11 de Noviembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
EXÁMENES	SÁBADO	Exámen Practico y Teórico	EXÁMENES	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 12				18 de Noviembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS	SÁBADO	TEORÍA: TO, TIM, enfermedades, tiempos de cocción, estructuras, variedades, características, manejo y almacenamiento de moluscos, cefalópodos, crustáceos. DEMOSTRATIVA: crustáceos y moluscos. PRÁCTICA: Receta con crustáceos, Receta con moluscos, crustáceo, Receta con moluscos. (cangrejada por curso la elabora el profesor) y Colada Morada	DIAPOSITIVAS, COMPUTADORA, PROYECTOR. INGREDIENTES RECETA 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 13				25 de Noviembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
VEGETALES	SÁBADO	TEORÍA: Vegetales, procesamiento, formulas de calculo de ap/ep. DEMOSTRATIVA: Procesamiento de vegetales. PRÁCTICA: Vegetales	DIAPOSITIVAS, COMPUTADORA, PROYECTOR. INGREDIENTES RECETA 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 14				02 de Diciembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
LEGUMINOSAS / GRANOS	SÁBADO	TEORÍA: Explicación de leguminosas y granos, cocciones, tipos. DEMOSTRATIVA: Cocción de arroz, método pilaf, pasta, risotto. PRÁCTICA: legumbres, granos,	DIAPOSITIVA, COMPUTADORA, PROYECTOR. INGREDIENTES RECETA 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 15				09 de Diciembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
TUBÉRCULOS	SÁBADO	TEORÍA: Tubérculos, tipos, cocción, repaso examen teórico. DEMOSTRATIVA: Tubérculos, PRÁCTICA: Tubérculos	DIAPOSITIVA, COMPUTADORA, PROYECTOR, REPASO EXAMEN TEORICO, INGREDIENTES RECETA 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 16				16 de Diciembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
PASTAS	SÁBADO	TEORÍA: Ingredientes para elaborar pastas, pastas con otros almidones, cocción, secado, afinado, factores de calidad, cous cous. DEMOSTRATIVA: pasta seca, fresca, rellena. PRÁCTICA: Receta pasta rellena, Receta pasta fresca, Receta otras pastas, Receta Navideña	DIAPOSITIVA, COMPUTADORA, PROYECTOR. INGREDIENTES RECETA 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, RECETA EXTRA	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 17				23 de Diciembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	FERIADO POR NAVIDAD Y FIN DE AÑO	FERIADO	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 18		30 de Diciembre				
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	FERIADO POR NAVIDAD Y FIN DE AÑO	FERIADO	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 19		06 de Enero				
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
HUEVOS	SÁBADO	TEORÍA: Explicación de estructura, componentes, cocción de huevo, preparaciones pesos. DEMOSTRATIVA: huevo. PRÁCTICA: Receta con huevos, Recetas Navideñas	DIAPOSITIVA, COMPUTADORA, PROYECTOR, VIDEO SERV SAFE 5. INGREDIENTES RECETAS 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 20		13 de Enero				
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
SALCHICHAS	SÁBADO	TEORÍA: Equipamiento, químicos para salchichas, curados, ahumados, temperaturas almacenamiento, envolturas, tipos de salchichas. DEMOSTRATIVA: Chorizo ambateño. PRÁCTICA: receta curado, salchicha, Receta ahumado, salchicha, Receta salchicha, ensalada	DIAPOSITIVA, COMPUTADORA, PROYECTOR. INGREDIENTES RECETA 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 21		20 de Enero				
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
DESAYUNOS / SANDUCHES	SÁBADO	TEORÍA: Bandeja de quesos, bandeja de fiambres, bandeja de frutas, sandwiches. DEMOSTRATIVA: Armado de una mesa para desayuno. PRÁCTICA: Desayunos	DIAPOSITIVA, COMPUTADORA, PROYECTOR. INGREDIENTES RECETA 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ

SEMANA 22		27 de Enero				
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
EXÁMEN FINAL	SÁBADO	Exámen Práctico y Escrito/ fecha maxima Presentación del libro (manual)	EXÁMEN	A	11 / 13	SANTA FÉ
				B	11 / 14	SANTA FÉ
				C	11 / 15	SANTA FÉ