

TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Intensivo

<VALLE>



SEMANA 1				9 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
INDUCCIÓN	SÁBADO	Recepción, bienvenida, presentación de la carrera, normativas (faltas, horarios, uniformes), presentación de instructores. Manejo de la plataforma (usuario contraseña) manual final. Formación de grupos, explicación del trabajo grupal, forma de compra de ingredientes, tema de exámenes, entrega de material, tren de lavado, carnetización, lockers. Video de técnicas	PROYECTOR, DIAPOSITIVAS, HOJAS REGLAMENTO INTERNO, COMPUTADORA, FOTOGRAFÍAS CARNÉ Y TABLAS DE CORTES.	A	26	VALLE
				B	26	VALLE
				C	26	VALLE

SEMANA 2				16 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
INTRODUCCIÓN Y CORTES	SÁBADO	TEORÍA: Técnicas básicas de cocción, métodos de transferencia de energía. DEMOSTRATIVA: Estación de trabajo y Cortes vegetales, frutas, hortalizas, tabla equivalencias, uso de cloro, Cortes básicos de la tabla de cortes, Locro, técnicas: hervido, simmer, pochado, vapor, braseado, grill, horno, salteado, fritura	COMPUTADORA, PROYECTOR RECETAS: 1, 2, 4, CORTES A, TÉCNICAS A, TÉCNICAS B	A	26	VALLE
				B	26	VALLE
				C	26	VALLE

SEMANA 3				23 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
TÉCNICA, RECETA, CORTES	SÁBADO	TEORIA: Receta Estándar, explicación, pesos, temperaturas. Formulas de calculo de compra, clases de vocabulario gastronómico, serv safe 1 PRACTICA: Aplicación de cortes y técnicas.	COMPUTADORA, PROYECTOR RECETAS: CORTE Y TÉCNICA, CORTE Y TÉCNICA 2, CORTE Y TÉCNICA 3	A	26	VALLE
				B	26	VALLE
				C	26	VALLE

SEMANA 4				30 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
FONDOS, SALSAS	SÁBADO	TEORÍA: Fondos , Espesantes, aromatizantes, cuadro de salsas, explicación. PRACTICA: Fondo pollo, fondo oscuro, fondo de pescado, court boullion, Veloutte, suprema y derivadas, bechamel y derivadas, Salsa española, demiglace y derivadas, Salsa de tomate, derivadas, holandesa y derivadas.	COMPUTADORA, PROYECTOR RECETAS: 7, 8, 9, 15, 17, 21, 28, 30, 34	A	26	VALLE
				B	26	VALLE
				C	26	VALLE

SEMANA 5				6 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
SALSAS, OTROS	SÁBADO	TEORÍA: salsas madres, salsas emulsionadas, otras salsas. PRACTICA: mayonesa y derivadas, bernesa y derivadas, otras salsas: chutney, culis, salsa teriyaki, salsa bbq, Ensalada Cesar, Ensalada verde	COMPUTADORA, PROYECTOR RECETAS: 38, 39, 45, 46, 47, 48, 49, 50	A	26	VALLE
				B	26	VALLE
				C	26	VALLE

SEMANA 6				13 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
SOPAS	SÁBADO	TEORÍA: Clasificación de las sopas, tipos de sopas. PRACTICA: sopa pho, consomé de vegetales, Sopa Tipo puré, chowder de cangrejo, Locro quiteño y 2 variantes, Fanesca	COMPUTADORA, PROYECTOR RECETAS: 51, 54, 55, 56, FANESCA	A	26	VALLE
				B	26	VALLE
				C	26	VALLE

SEMANA 7				20 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
FERIADO	SÁBADO	FERIADO	FERIADO	A		
				B		
				C		

SEMANA 8				27 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
AVES	SÁBADO	TEORÍA: Explicación del genero, clasificación, almacenamiento, temperaturas óptimas e internas mínimas, procesamiento DEMOSTRATIVA: Desprese 1/2, 1/4, 1/8, Deshuese, cocciones, bridado PRACTICA: Balotina (deshuese por pecho), Estofado a la cerveza negra (desprese), Suprema al grill, cuartos rellenos (relleno, suprema)	COMPUTADORA, PROYECTOR RECETAS: 58, 59, 60, 61, 63	A	26	VALLE
				B	26	VALLE
				C	26	VALLE

SEMANA 9				4 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
FERIADO	SÁBADO	FERIADO	FERIADO	A		
				B		
				C		

SEMANA 10				11 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
CARNES	SÁBADO	TEORÍA: Explicación del genero, clasificación, almacenamiento, temperaturas óptimas e internas mínimas, procesamiento DEMOSTRATIVA: Limpieza de lomo, rack, carré. PRÁCTICA: lomo de cerdo relleno, lomo de cerdo con manzana, Lomo saltado con guarniciones, cordero thai, estofado de cordero con garbanzo, ternera blanqueta con guarniciones	COMPUTADORA, PROYECTOR RECETAS: 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72	A	26	VALLE
				B	26	VALLE
				C	26	VALLE

SEMANA 11				18 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
PECES / MOLUSCOS	SÁBADO	TEORÍA: Explicación del genero, clasificación, almacenamiento, temperaturas óptimas e internas mínimas, procesamiento DEMOSTRATIVA: Plie, coupe, paupiet, trenza, cocciones. PRÁCTICA: tiradito de lenguado , Papillote, calamares rellenos, calamares fritos, pulpo a la parrilla, pulpo gratinado, pulpo a la gallega	COMPUTADORA, PROYECTOR RECETAS: 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80	A	26	VALLE
				B	26	VALLE
				C	26	VALLE

SEMANA 12			25 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER SEDE
FERIADO	SÁBADO	FERIADO	FERIADO	A	
				B	
				C	

SEMANA 13			1 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER SEDE
CRUSTÁCEOS / MOLUSCOS	SÁBADO	TEORÍA: Explicación del genero, clasificación, almacenamiento, temperaturas óptimas e internas mínimas, procesamiento DEMOSTRATIVA: limpieza de conchas, camarones, cangrejos PRACTICA: almejas y mejillones salteados, conchas asadas, melosos de concha, Cangrejada, carapacho relleno, Camarón al Ajillo, brochetas de camarón	COMPUTADORA, PROYECTOR RECETAS: 81, 82, 83, 83-A, 84, 85, 86, 87	A	26 VALLE
				B	26 VALLE
				C	26 VALLE

SEMANA 14			8 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER SEDE
VEGETALES	SÁBADO	TEORÍA: Serv Safe 2, Clasificación, almacenamiento, cocciones, perdida de nutrientes, tiempos y temperaturas. DEMOSTRATIVA: Procesamiento de vegetales PRACTICA: Aros de cebolla. Musaka, Chop Suey, Ratatouille, Col Braseada, vegetales tempura EXAMEN TEORICO	COMPUTADORA, PROYECTOR RECETAS: 88, 89, 90, 91, 92, 94, 96 EXAMEN TEORICO	A	26 VALLE
				B	26 VALLE
				C	26 VALLE

SEMANA 15			15 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER SEDE
LEGUMINOSAS /GRANOS	SÁBADO	TEORÍA: Serv Safe 3, Clasificación, diferenciación, cocciones. DEMOSTRATIVA: Risotto, arroz normal, frito, en olla de presión, método pilaf PRACTICA: Cous cous, polenta, Arroz con menestra, Chaulafan, arroz con leche, cebada perlada.	COMPUTADORA, PROYECTOR RECETAS: 97,98, 99, 100, 101, 102, 105	A	26 VALLE
				B	26 VALLE
				C	26 VALLE

SEMANA 16			22 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER SEDE
TUBÉRCULOS	SÁBADO	TEORÍA: Serv Safe 4. Tipos de raíces, cocciones, procesamiento. DEMOSTRATIVA: Frituras, Purés. PRACTICA: papa frita, yuca, puré, Papa Colcannon, papa croqueta, Papa Duquesa, Papas Con Garbanzo ,Papa Dauphinoise, Papa Húngara	COMPUTADORA, PROYECTOR RECETAS: 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112	A	26 VALLE
				B	26 VALLE
				C	26 VALLE

SEMANA 17			29 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER SEDE
PASTAS	SÁBADO	TEORÍA: Serv Safe 5, tipos de pastas, clasificación de las pastas. DEMOSTRATIVA: pasta seca, fresca, rellena. PRACTICA: Pasta colorata, Capeleti al pesto, raviolis, arrabiata, Lasaña, gnocchis a los 3 quesos, Fettuccine carbonara, tagliatelle con pollo	COMPUTADORA, PROYECTOR RECETAS: 113, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123	A	26 VALLE
				B	26 VALLE
				C	26 VALLE

SEMANA 18				6 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
HUEVOS / LÁCTEOS	SÁBADO	TEORÍA: Estructura, componentes, cocciones, pesos DEMOSTRATIVA: Huevo duro, tibio, pasado, a la copa, cocotte PRACTICA: Quiche, Tortilla Española, Huevos Benedictinos, rancheros, omelet, Espumilla, Soufflé y Scrambles, Cream Bruleé, Flan	COMPUTADORA, PROYECTOR RECETAS: 124, 126, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134	A	26	VALLE
				B	26	VALLE
				C	26	VALLE

SEMANA 19				13 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
SALCHICHAS	SÁBADO	TEORÍA: Tipos, clasificación de las salchichas , uso de aditivos DEMOSTRATIVA: Trucha curada, ahumada PRACTICA: Chorizo y choripán, Salchicha Alemana, currywurst, Salchicha de pollo, estofado de salchicha, Salchicha Italiana, Salchicha Francesa de Ajo	COMPUTADORA, PROYECTOR RECETAS: 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 141-A, 142	A	26	VALLE
				B	26	VALLE
				C	26	VALLE

SEMANA 20				20 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
DESAYUNOS / SANDUCHES	SÁBADO	TEORIA: Brunch, desayunos, tipos de desayunos DEMOSTRATIVA: Armado de bandeja de quesos, fiambres y frutas PRACTICA: Tostada Francesa, club Sándwich, frozen de mora, Crepe con helado, wrap, chocolate caliente, Hamburguesa, Waffles	COMPUTADORA, PROYECTOR RECETAS: 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151	A	26	VALLE
				B	26	VALLE
				C	26	VALLE

SEMANA 21				27 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
EXÁMEN FINAL	SÁBADO	EXÁMENES FINALES	EXÁMEN	A	26	VALLE
				B	26	VALLE
				C	26	VALLE

SEMANA 22				3 de Agosto		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
CASA ABIERTA	SÁBADO	CASA ABIERTA (PLAZO MAXIMO PARA ENTREGA DE MANUAL)		A		
				B		
				C		

SEMANA 24				17 de Agosto		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
ADICIONAL	SÁBADO	SEMANA DE RECUPERACIÓN		A		
				B		
				C		