

# TÉCNICAS CULINARIAS PROFESIONALES

## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Intensivo

<QUITO>



SEMANA 1				02 de Septiembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA CREATIVA: TEORÍA: Métodos de creatividad. DEMOSTRATIVA: Manejo de mise en place. Crocantes.	INGREDIENTES RECETAS 121, 122, 123	A	4	SANTA FÉ
				B	4	SANTA FÉ
				C	4	SANTA FÉ

SEMANA 2				09 de Septiembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA ECUATORIANA: MAGISTRAL - Encocado de pescado. PRÁCTICA: Empanada de verde con camarón, Bolón de verde, Ceviche de camarón, Ceviche de concha, Corviche, Menestras y asados, Arroz con camarón.	INGREDIENTES RECETAS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	A	2	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS II TEORIA: Refuerzo Técnicas de Cocción. PRÁCTICA: Técnicas a aplicar: Fritura sartén, Simmer. Grill, Braseado. Horneado. Saute	INGREDIENTES RECETAS 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47	B	19	SANTA FE
		COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: Brasil. Perú.	INGREDIENTES RECETAS 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88	C	20	SANTA FE

SEMANA 3				16 de Septiembre		
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	INGREDIENTES RECETAS 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47	A	19	SANTA FE
		TÉCNICAS DE SERVICIO: Bienvenida, Formación de grupos. Presentación de Servicio de Eventos y Banquetes. Desarrollo y detalle por evento. Montaje de mesas. PRÁCTICA: Postura Corporal. Manejo de bandeja "cristalería"		B	4	SANTA FÉ
		COCINA ECUATORIANA: MAGISTRAL - Encocado de pescado. PRÁCTICA: Empanada de verde con camarón, Bolón de verde, Ceviche de camarón, Ceviche de concha, Corviche, Menestras y asados, Arroz con camarón.	INGREDIENTES RECETAS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	C	2	SANTA FÉ

SEMANA 4				23 de Septiembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	TÉCNICAS DE SERVICIO: Bienvenida, Formación de grupos. Presentación de Servicio de Eventos y Banquetes. Desarrollo y detalle por evento. Montaje de mesas. PRÁCTICA: Postura Corporal. Manejo de bandeja "cristalería"		A	4	SANTA FÉ
		COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: Brasil. Perú.	INGREDIENTES RECETAS 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88	B	20	SANTA FE
		TÉCNICAS CULINARIAS II TEORIA: Refuerzo Técnicas de Cocción. PRÁCTICA: Técnicas a aplicar: Fritura sartén, Simmer. Grill, Braseado. Horneado. Saute	INGREDIENTES RECETAS 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47	C	19	SANTA FE

SEMANA 5				30 de Septiembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: Brasil. Perú.	INGREDIENTES RECETAS 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88	A	20	SANTA FÉ
		COCINA ECUATORIANA: MAGISTRAL - Encocado de pescado. PRÁCTICA: Empanada de verde con camarón, Bolón de verde, Ceviche de camarón, Ceviche de concha, Corviche, Menestras y asados, Arroz con camarón.	INGREDIENTES RECETAS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	B	2	SANTA FÉ
		TÉCNICAS DE SERVICIO: Bienvenida, Formación de grupos. Presentación de Servicio de Eventos y Banquetes. Desarrollo y detalle por evento. Montaje de mesas. PRÁCTICA: Postura Corporal. Manejo de bandeja "cristalería"		C	4	SANTA FÉ

SEMANA 6				07 de Octubre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	TÉCNICAS DE SERVICIO: PRÁCTICA: Manejo de bandeja "completa". Coffee Break. Desayuno.		A	4	SANTA FÉ
		COCINA CREATIVA: PRACTICA: Crocantes. TEORÍA: Elaboración de Menú a partir de proteína no convencional y de codorniz. PRACTICA: proteína no convencional y de codorniz.	INGREDIENTES RECETAS 124, 125	B	20	SANTA FÉ
		COCINA ECUATORIANA PRÁCTICA: Arroz marinero, Biche de pescado, Chupe de pescado, Caldo de bola, Cazuela, Sopa de cangrejo, Carpacho de cangrejo, Guatita costeña.	INGREDIENTES RECETAS 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16	C	2	SANTA FÉ

SEMANA 7				14 de Octubre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA ECUATORIANA PRÁCTICA: Arroz marinero, Biche de pescado, Chupe de pescado, Caldo de bola, Cazuela, Sopa de cangrejo, Carpacho de cangrejo, Guatita costeña.	INGREDIENTES RECETAS 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16	A	2	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Rustido, Horneado, Hervido, Rustido, Vapor, Cocción en ácidos.	INGREDIENTES RECETAS 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55	B	19	SANTA FÉ
		COCINA CREATIVA: PRACTICA: Crocantes. TEORÍA: Elaboración de Menú a partir de proteína no convencional y de codorniz. PRACTICA: proteína no convencional y de codorniz.	INGREDIENTES RECETAS 124, 125	C	20	SANTA FÉ

SEMANA 8				21 de Octubre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Rustido, Horneado, Hervido, Rustido, Vapor, Cocción en ácidos.	INGREDIENTES RECETAS 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55	A	20	SANTA FÉ
		TÉCNICAS DE SERVICIO: PRÁCTICA: Manejo de bandeja "completa". Coffee Break. Desayuno.		B	4	SANTA FÉ
		COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: México, Colombia, Venezuela	INGREDIENTES RECETAS 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95	C	19	SANTA FÉ

SEMANA 9				28 de Octubre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA CREATIVA: PRACTICA: Crocantes. TEORÍA: Elaboración de Menú a partir de proteína no convencional y de codorniz. PRACTICA: proteína no convencional y de codorniz.	INGREDIENTES RECETAS 124, 125,	A	19	SANTA FÉ
		COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: México, Colombia, Venezuela	INGREDIENTES RECETAS 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95	B	20	SANTA FÉ
		TÉCNICAS DE SERVICIO: PRÁCTICA: Manejo de bandeja "completa". Coffee Break. Desayuno.		C	4	SANTA FÉ

SEMANA 10				04 de Noviembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	FERIADO POR DIFUNTOS E INDEPENDENCIA DE CUENCA	FERIADO	A		
				B		
				C		

SEMANA 11				11 de Noviembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: México, Colombia, Venezuela	INGREDIENTES RECETAS 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95	A	20	SANTA FÉ
		COCINA ECUATORIANA PRÁCTICA: Arroz marinero, Biche de pescado, Chupe de pescado, Caldo de bola, Cazuela, Sopa de cangrejo, Carpacho de cangrejo, Guatita costeña.	INGREDIENTES RECETAS 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16	B	2	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Rustido, Horneado, Hervido, Rustido, Vapor, Cocción en ácidos.	INGREDIENTES RECETAS 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55	C	19	SANTA FÉ

SEMANA 12				18 de Noviembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	TÉCNICAS DE SERVICIO: PRÁCTICA: Almuerzo, Servicio de té. Cheese & wine		A	4	SANTA FÉ
		COCINA CREATIVA: DEMOSTRATIVA: Sifón PRACTICA: Uso de sifón y elaboración de espumas (Traer 10 cargas de Oxido Nitroso por grupo) TEORÍA: Arquitectura de platos	INGREDIENTES RECETAS 126, 127, 128, 129	B	20	SANTA FÉ
		COCINA ECUATORIANA MAGISTRAL: Yahuarlocro. PRÁCTICA: Pernil, Tigrillo, Seco de Pollo, Seco de Chivo, Encebollado, Colada Morada	INGREDIENTES RECETAS 17, 18, 19, 20, 21, 23, RECETA EXTRA	C	2	SANTA FÉ

SEMANA 13				25 de Noviembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA ECUATORIANA MAGISTRAL: Yahuarlocro. PRÁCTICA: Pernil, Tigrillo, Seco de Pollo, Seco de Chivo, Encebollado, Colada Morada	INGREDIENTES RECETAS 17, 18, 19, 20, 21, 23, RECETA EXTRA	A	2	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Rustido, Grill, Braseado, Saute, Simmer. Horneado, Estofado	INGREDIENTES RECETAS 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63	B	19	SANTA FÉ
		COCINA CREATIVA: DEMOSTRATIVA: Sifón PRACTICA: Uso de sifón y elaboración de espumas (Traer 10 cargas de Oxido Nitroso por grupo) TEORÍA: Arquitectura de platos	INGREDIENTES RECETAS 126, 127, 128, 129	C	20	SANTA FÉ

SEMANA 14				02 de Diciembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Rustido, Grill, Braseado, Saute, Simmer. Horneado, Estofado	INGREDIENTES RECETAS 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63	A	20	SANTA FÉ
		TÉCNICAS DE SERVICIO: PRÁCTICA: Almuerzo, Servicio de té. Cheese & wine		B	4	SANTA FÉ
		COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: Chile, España, Francia	INGREDIENTES RECETAS 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104	C	19	SANTA FÉ

SEMANA 15				09 de Diciembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA CREATIVA: DEMOSTRATIVA: Sifón PRACTICA: Uso de sifón y elaboración de espumas (Traer 10 cargas de Oxido Nitroso por grupo) TEORÍA: Arquitectura de platos	INGREDIENTES RECETAS 126, 127, 128, 129	A	20	SANTA FÉ
		COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: Chile, España, Francia	INGREDIENTES RECETAS 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104	B	19	SANTA FÉ
		TÉCNICAS DE SERVICIO: PRÁCTICA: Almuerzo, Servicio de té. Cheese & wine		C	4	SANTA FÉ

SEMANA 16				16 de Diciembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: Chile, España, Francia	INGREDIENTES RECETAS 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104	A	20	SANTA FÉ
		COCINA ECUATORIANA MAGISTRAL: Yahuarlocro. PRÁCTICA: Pernil, Tigrillo, Seco de Pollo, Seco de Chivo, Encebollado, Colada Morada	INGREDIENTES RECETAS 17, 18, 19, 20, 21, 23, RECETA EXTRA	B	2	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Rustido, Grill, Braseado, Saute, Simmer. Horneado, Estofado	INGREDIENTES RECETAS 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63	C	19	SANTA FÉ

SEMANA 17				23 de Diciembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	FERIADO POR NAVIDAD Y AÑO NUEVO	FERIADO	A		
				B		
				C		

SEMANA 18				30 de Diciembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	FERIADO POR NAVIDAD Y AÑO NUEVO	FERIADO	A		
				B		
				C		

SEMANA 19				06 de Enero		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena)		A	4	SANTA FÉ
		COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes	INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133	B	20	SANTA FÉ
		COCINA ECUATORIANA: Caldo de Pata, Mote pata, Ají de Carne, Cariucho de pollo, Plato ambateño, Empanada de morocho, Fritada, Papas con cuero	INGREDIENTES RECETAS 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32	C	2	SANTA FÉ

SEMANA 20				13 de Enero		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA ECUATORIANA: Caldo de Pata, Mote pata, Ají de Carne, Cariucho de pollo, Plato ambateño, Empanada de morocho, Fritada, Papas con cuero	INGREDIENTES RECETAS 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32	A	2	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69	B	19	SANTA FÉ
		TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena)		C	4	SANTA FÉ

SEMANA 21				20 de Enero		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69	A	19	SANTA FÉ
		TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena)		B	4	SANTA FÉ
		COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes	INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133	C	20	SANTA FÉ

SEMANA 22				27 de Enero		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes	INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133	A	20	SANTA FÉ
		COCINA ECUATORIANA: Caldo de Pata, Mote pata, Ají de Carne, Cariucho de pollo, Plato ambateño, Empanada de morocho, Fritada, Papas con cuero	INGREDIENTES RECETAS 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32	B	2	SANTA FÉ
		TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69	C	19	SANTA FÉ

SEMANA 23				03 de Febrero		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	EXAMEN FINAL CASA ABIERTA / ENTREGA MANUAL (RECETARIO)	FECHA LÍMITE PARA ENTREGA DE RECETARIO	A		
				B		
				C		

SEMANA 24				10 de Febrero		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
		COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: Italia, Japón, Taiwan	INGREDIENTES RECETAS 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111	A	13 / 14 / 15	SANTA FÉ
				B		
				C		