

# TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS

## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Regular

<VALLE>



SEMANA 1				4 al 8 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
INDUCCIÓN	L					
	M					
	I	Recepción, bienvenida, presentación de la carrera, normativas (faltas, horarios, uniformes), presentación de instructores. Formación de grupos, explicación del trabajo grupal, diapositivas de equipamiento, tren de lavado, lockers	PROYECTOR, DIAPOSITIVAS, HOJAS REGLAMENTO, COMPUTADORA	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	Manejo de moodle, Ingreso a la plataforma, usuario contraseña, manual final, carnetización	COMPUTADORA, PROYECTOR	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	Nutrición	DIAPOSITIVAS, COMPUTADORA, PROYECTOR	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 2				11 al 15 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
INTRODUCCIÓN Y CORTES	L	DEMOSTRATIVA: Estación de trabajo y Cortes vegetales, frutas, hortalizas, tabla equivalencias cloro.	RECETA: CORTES A	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVA: Corte básicos de la tabla de cortes, Locro	RECETAS: 1, 2, 4	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	TEORIA: Técnicas básicas de cocción, métodos de transferencia de energía.	COMPUTADORA, PROYECTOR	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	DEMOSTRATIVA: Técnicas. Hervido, simmer, pochado, vapor braseado	RECETA: Técnicas A	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	DEMOSTRATIVA: Técnicas grill, horno, salteado, fritura	RECETA: Técnicas B	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 3				18 al 22 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
RECETA, TÉCNICA Y CORTES	L	TEORIA: Receta Estándar, explicación, pesos, temperaturas. Fórmulas de calculo de compra.	COMPUTADORA, PROYECTOR	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	TEORIA: clases de vocabulario gastronómico , serv safe 1	COMPUTADORA, PROYECTOR	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	PRACTICA: Aplicación de cortes y técnicas.	RECETA: Cortes y Técnica	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	PRACTICA: Aplicación de cortes y técnicas.	RECETA: Cortes y Técnica 2	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	PRACTICA: Aplicación de cortes y técnicas.	RECETA: Cortes y Técnica 3	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 4				25 al 29 de Marzo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
FONDOS, SALSAS	L	TEORIA: Fondos , Espesantes, aromatizantes, cuadro de salsas, explicación.	COMPUTADORA, PROYECTOR	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	PRACTICA: Fondo pollo, fondo oscuro, fondo de pescado, court boullion	RECETAS: 7, 8, 9, 15	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	PRACTICA: veloutte, suprema y derivadas, bechamel y derivadas	RECETAS: 17, 28	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	PRACTICA: Salsa española, demiglace, y derivadas	RECETA: 21	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	PRACTICA: salsa de tomate, derivadas, holandesa y derivadas.	RECETAS: 30, 34	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 5				1 al 5 de ABRIL		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
SALSAS, EMULSIONES Y OTRAS	L	TEORÍA: salsas madres, salsas emulsionadas, otras salsas.	COMPUTADORA, PROYECTOR	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	PRACTICA: mayonesa y derivadas, bernesa y derivadas	RECETAS: 38, 39	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	PRACTICA: otras salsas, chutney, culis,	RECETAS: 45,46	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	PRACTICA: Salsa Teriyaki, Salsa bbq	RECETAS: 47, 48	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	PRACTICA: Ensalada Cesar, Ensalada verde	RECETAS: 49, 50	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 6				8 al 12 abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
SOPAS	L	TEORIA: Clasificación de las sopas, tipos de sopas, clarificación.	COMPUTADORA, PROYECTOR	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	PRACTICA: sopa pho, consomé de vegetales.	RECETA: 51	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	PRACTICA: Sopa Tipo puré, chowder de cangrejo	RECETAS: 55,54	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	PRACTICA: Locro quiteño, 2 variantes	RECETA: 56	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	PRACTICA: Fanesca	RECETA: FANESCA	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 7				15 al 19 de Abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
AVES	L	DEMOSTRATIVA: Desprese 1/2,1/4 1/8 , Deshuese, cocciones, bridado.	RECETA: 58	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	PRACTICA: Balotina, ( TÉCNICA DESHUESE POR PECHO)	RECETA: 63	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	PRACTICA: Estofado a la cerveza negra. ( TÉCNICA DE DESPRESE)	RECETA: 61	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	PRACTICA: Suprema al grill, cuartos rellenos.( TÉCNICA RELLENO, SUPREMA)	RECETAS: 59, 60	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	FERIADO		A	26	
				B		
				C		

SEMANA 8				22 al 26 de abril		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
CARNES	L	DEMOSTRATIVA: Limpieza de lomo, rack, carré, almacenamiento, cortes, términos.	RECETA: 66	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	PRACTICA: lomo de cerdo relleno, lomo de cerdo con manzana.	RECETAS: 70, 72	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	PRACTICA: Lomo saltado con guarniciones	RECETA: 71	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	PRACTICA: Recetas con rack de cordero thai, estofado de cordero con garbanzo	RECETAS: 69, 68	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	PRACTICA: Recetas ternera blanqueta con guarniciones	RECETA: 67	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 9				29 abril al 3 de mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PECES / MOLUSCOS	L	DEMOSTRATIVA: Explicación peces, TIM, Clasificación, almacenamiento, TO. Procesamiento de peces, crustáceos. Plie, coupe, paupiet, trenza, cocción.	RECETA: 73	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	PRACTICA: tiradito de lenguado , Papillote	RECETA: 78, 74	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	PRACTICA: calamares rellenos, calamares fritos	RECETAS: 77, 79	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	PRACTICA: pulpo a la parrilla, pulpo gratinado, pulpo a la gallega	RECETAS: 75, 76, 80	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	FERIADO		A	26	
				B		
				C		

SEMANA 10				6 al 10 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
CRUSTÁCEOS / MOLUSCOS	L	DEMOSTRATIVA: crustáceos y moluscos	RECETA: 81	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	PRACTICA: almejas y mejillones salteados, camarón	RECETAS: 86, 82	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	PRACTICA: conchas asadas / melosos de concha	RECETAS: 84, 87	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	PRACTICA: Cangrejada , carapacho relleno	RECETA: 85	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	PRACTICA: Camarón al Ajillo, brochetas de camarón	RECETAS: 83, 83-A	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA11				13 al 17 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
EXÁMENES	L	TEORÍA: Receta estándar ejercicios f1 y f2	COMPUTADORA, PROYECTOR	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	TEORÍA: Revisión general de materia	COMPUTADORA, PROYECTOR	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	EXAMEN	EXAMEN	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	EXAMEN	EXAMEN	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	EXAMEN	EXAMEN	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 12				20 al 24 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
VEGETALES	L	<b>TEORÍA:</b> Serv Safe 2, Explicación Vegetales. <b>DEMOSTRATIVA:</b> Procesamiento de vegetales	COMPUTADORA, PROYECTOR, RECETA 88	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	<b>PRÁCTICA:</b> Aros de cebolla. Musaka.	RECETAS 89, 90,	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	<b>PRÁCTICA:</b> Chop Suey, Ratatouille	RECETAS 96, 92	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	<b>PRÁCTICA:</b> Col Braseada, vegetales tempura	RECETAS 94, 91	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	FERIADO		A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 13				27 al 31 de Mayo		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
LEGUMINOSAS / GRANOS	L	<b>TEORÍA:</b> Serv Safe 3, Explicación Granos y Leguminosas	COMPUTADORA, PROYECTOR	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	<b>DEMOSTRATIVA:</b> Cocción de arroz, método pilaf, pasta, risotto , olla de presión	RECETA 97	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	<b>PRÁCTICA:</b> cous cous, polenta	RECETAS 99, 100	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	<b>PRÁCTICA:</b> Arroz menestra, carne	RECETA 98	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	<b>PRÁCTICA:</b> Chaulafan, arroz con leche, cebada	RECETAS 105, 101, 102	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 14				3 al 7 de junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
TUBÉRCULOS	L	<b>TEORÍA:</b> Serv Safe 4, Explicación Tubérculos	COMPUTADORA, PROYECTOR	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	<b>DEMOSTRATIVA:</b> papa frita, yuca, puré.	RECETA: 106	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	<b>PRÁCTICA:</b> Papa Colcannon, papa croqueta	RECETAS: 108, 111	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	<b>PRÁCTICA:</b> Papa Duquesa, Papas Con Garbanzo	RECETAS: 109, 110	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	<b>PRÁCTICA:</b> Papa Dauphinoise, Papa Húngara	RECETAS: 107, 112	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 15				10 al 14 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PASTAS	L	<b>TEORÍA:</b> Serv Safe 5, Explicación de pasta	COMPUTADORA, PROYECTOR	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	<b>DEMOSTRATIVA:</b> Pasta seca, fresca y rellena, Pasta colorata	RECETA 113	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	<b>PRÁCTICA:</b> Capeleti al pesto, raviol arrabiata	RECETAS 117, 121	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	<b>PRÁCTICA:</b> Lasaña, gnocchis 3 quesos.	RECETAS , 118, 122, 123	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	<b>PRÁCTICA:</b> Fettuccine carbonara, tagliatelle con pollo	RECETAS , 119, 120	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 16				17 a 21 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
EXÁMENES	L	TEORÍA: Serv Safe 6. Refuerzo	COMPUTADORA, PROYECTOR	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	EXAMEN TEORICO	EXÁMENES	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	EXAMEN PRÁCTICO	EXÁMENES	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	EXAMEN PRÁCTICO	EXÁMENES	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	EXAMEN PRÁCTICO	EXÁMENES	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 17				24 a 28 de Junio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
HUEVOS / LÁCTEOS	L	DEMOSTRATIVA: Explicación de estructura, componentes, cocción de huevo, preparaciones pesos.	RECETA: 124	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	PRÁCTICA: Quiche, Tortilla Española	RECETAS: 126, 131	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	PRÁCTICA: Huevos Benedictinos, rancheros, omelet	RECETAS: 127, 128, 129	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	PRÁCTICA: Espumilla, Soufflé y Scrambles	RECETAS: 126, 130, 132	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	PRÁCTICA: Cream Bruleé, Flan	RECETAS: 133, 134	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 18				1 al 5 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
SALCHICHAS	L	DEMOSTRATIVA: Elaboración de salchichas	RECETA: 135	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	PRÁCTICA: Trucha Ahumada, Chorizo y choripán	RECETAS: 138,136	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	PRÁCTICA: Salchicha Alemana, currywurst	RECETAS: 137, 139	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	PRÁCTICA: Salchicha de pollo, estofado de salchicha	RECETAS: 140, 142	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	PRÁCTICA: Salchicha Italiana, Salchicha Francesa de Ajo	RECETAS: 141, 141-A	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 19				8 al 12 Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
DESAYUNOS / SANDUCHES	L	TEORÍA: Brunch, desayunos, tipos de desayunos.	COMPUTADORA, PROYECTOR	A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVA: Armado de una mesa para desayuno	RECETA 143	A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	PRÁCTICA: Tostada Francesa, club Sándwich, frozen de mora	RECETAS 144, 147, 151	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	PRÁCTICA: Crepe con helado, wrap, chocolate caliente	RECETAS 145, 148, 150	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	PRÁCTICA: Hamburguesa, Waffles	RECETAS 146, 149	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 20				15 al 19 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PANES Y PASTELES	L	MASTER CLASS		A	26	VALLE
				B		
				C		
	M	MASTER CLASS		A	26	VALLE
				B		
				C		
	I	EXAMEN	EXAMEN	A	26	VALLE
				B		
				C		
	J	EXAMEN	EXAMEN	A	26	VALLE
				B		
				C		
	V	EXAMEN	EXAMEN	A	26	VALLE
				B		
				C		

SEMANA 21				22 al 26 de Julio		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L			A		
				B		
				C		
	M			A		
				B		
				C		
	I			A		
				B		
				C		
	J			A		
				B		
				C		
	V			A		
				B		
				C		

SEMANA 23				05 al 09 de Agosto		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
ADICIONAL		SEMANA DE RECUPERACIÓN		A		
				B		
				C		