TÉCNICAS CULINARIAS PROFESIONALES CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Intensivo

<QUITO>



SEMANA 1				02 de Septiembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
)			Α	4	SANTA FÉ
	SÁBADO	COCINA CREATIVA: TEORÍA: Métodos de creatividad. DEMOSTRATIVA: Manejo de mise en place. Crocantes.	INGREDIENTES RECETAS 121, 122, 123	В	4	SANTA FÉ
			С	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	Α	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	В	19	SANTA FE	
		COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: Brasil. Perú.	INGREDIENTES RECETAS 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88	С	20	SANTA FE	

SEMANA 3					16 de Septiembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE	
	0	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	Α	19	SANTA FE	
	ÁBAD	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"		В	4	SANTA FÉ	
	S	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	С	2	SANTA FÉ	

SEMANA 4				23 de Septiembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	0	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"		Α	4	SANTA FÉ
	ÁBAD	COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: Brasil. Perú.	INGREDIENTES RECETAS 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88	В	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	С	19	SANTA FE

SEMANA 5					30 de Septiembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE	
	0	COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: Brasil. Perú.	INGREDIENTES RECETAS 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88	Α	20	SANTA FÉ	
	ÁBADC	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	В	2	SANTA FÉ	
	Š	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"		С	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.		Α	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	В	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	С	2	SANTA FÉ	

SEMAN	A 7			14 de Octubre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	ÁBADO	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	Α	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	В	19	SANTA FÉ
	S	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	С	20	SANTA FÉ

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

SEMANA 9					28 de Octubre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE	
		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,	Α	19	SANTA FÉ	
	ÁBAD	COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: México, Colombia, Venezuela	INGREDIENTES RECETAS 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95	В	20	SANTA FÉ	
	SÁ	TÉCNICAS DE SERVICIO: PRÁCTICA: Manejo de bandeja "completa". Coffee Break. Desayuno.		С	4	SANTA FÉ	

SEMANA	SEMANA 10		04 de Noviembre			
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	0			Α		
	ÁBAD	FERIADO POR DIFUNTOS E INDEPENDENCIA DE CUENCA	FERIADO	В		
	S		С			

SEMANA 11				_	11 de Noviembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE	
	0	COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: México, Colombia, Venezuela	INGREDIENTES RECETAS 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95	Α	20	SANTA FÉ	
	ÁBAD	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	В	2	SANTA FÉ	
	SÁ	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Rustido, Horneado, Hervido, Rustido, Vapor, Cocción en ácidos.	INGREDIENTES RECETAS 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55	С	19	SANTA FÉ	

SEMANA 12					18 de Noviembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE	
		TÉCNICAS DE SERVICIO: PRÁCTICA: Almuerzo, Servicio de té. Cheese & wine		Α	4	SANTA FÉ	
	ÁBAD	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	В	20	SANTA FÉ	
	S/	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	С	2	SANTA FÉ	

SEMANA 13					25 de Noviembr	
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	0	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	Α	2	SANTA FÉ
	ÁBAD	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Rustido, Grill, Braseado, Saute, Simmer. Horneado, Estofado	INGREDIENTES RECETAS 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63	В	19	SANTA FÉ
	S,	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	С	20	SANTA FÉ

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

SEMAN	A 15				09 de Dicie	mbre
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	0	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
	ÁBAD	COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: Chile, España, Francia	INGREDIENTES RECETAS 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104	В	19	SANTA FÉ
	S,	TÉCNICAS DE SERVICIO: PRÁCTICA: Almuerzo, Servicio de té. Cheese & wine		С	4	SANTA FÉ

SEMANA 16			16 de Diciembre			
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	0	COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: Chile, España, Francia	INGREDIENTES RECETAS 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104	Α	20	SANTA FÉ
	ÁBAD	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	В	2	SANTA FÉ
	S,	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Rustido, Grill, Braseado, Saute, Simmer. Horneado, Estofado	INGREDIENTES RECETAS 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63	С	19	SANTA FÉ

SEMAN	4 17				23 de Dicie	mbre
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	0			Α		
	ÁBAD	FERIADO POR NAVIDAD Y AÑO NUEVO	FERIADO	В		
	S,			С		

<u>4</u> 18				<u>30 a</u> e Dicie	mbre
DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
SÁBADO	FERIADO POR NAVIDAD Y AÑO NUEVO	FERIADO	A B		
4 19				06 de En	ero
DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDI
SÁBADO	TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena)	,	А	4	SANTA
	COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes	INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133	В	20	SANTA
	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	С	2	SANTA
^ 20	1			12 do En	oro
	TENAÁTICA	DEUI IEDIMIENITO			ero SEDE
DIA		,		IALLER	SEDE
00	ambateño, Empanada de morocho, Fritada, Papas con cuero	28, 29, 30, 31, 32	Α	2	SANTA
ı m	Saute, Rustido	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69	В	19	SANTA
	TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena)		С	4	SANTA
<u> </u>				20 de En	ero
DÍA	TEMÁTICA	DEGUEDIA 4151170		TALLED	
UIA	I EIVIATICA	REQUERIMIENTO		IALLEK	I SEDE
	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido	REQUERIMIENTO INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69	A	19	
	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer,	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67,	A B		SANTA
SÁBADO	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67,		19	SANTA SANTA
SÁBADO	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena) COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico,	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132,	В	19 4 20	SANTA I
SÁBADO	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena) COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133	В	19 4 20 27 de En	SANTA SANTA
SÁBADO DÍA	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena) COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico,	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132,	В	19 4 20	SANTA SANTA SANTA ero SEDI
SÁBADO DÍA	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena) COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes TEMÁTICA COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico,	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 REQUERIMIENTO INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132,	С	19 4 20 27 de En TALLER	SANTA SANTA ero SEDI SANTA
SÁBADO	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena) COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes TEMÁTICA COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes COCINA ECUATORIANA: Caldo de Pata, Mote pata, Ají de Carne, Cariucho de pollo, Plato	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 REQUERIMIENTO INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 INGREDIENTES RECETAS 24, 25, 26, 27,	B C	19 4 20 27 de En TALLER 20	SANTA I
SÁBADO SÁBADO	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena) COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes TEMÁTICA COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes COCINA ECUATORIANA: Caldo de Pata, Mote pata, Ají de Carne, Cariucho de pollo, Plato ambateño, Empanada de morocho, Fritada, Papas con cuero TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer,	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 REQUERIMIENTO INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 INGREDIENTES RECETAS 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32 INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67,	B C A B	19 4 20 27 de En TALLER 20 2 19	SANTA I SANTA I SANTA I SANTA I SANTA I
SÁBADO SÁBADO SÁBADO	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena) COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes TEMÁTICA COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes COCINA ECUATORIANA: Caldo de Pata, Mote pata, Ají de Carne, Cariucho de pollo, Plato ambateño, Empanada de morocho, Fritada, Papas con cuero TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 REQUERIMIENTO INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 INGREDIENTES RECETAS 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32 INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69	B C A B	19 4 20 27 de En TALLER 20 2 19	SANTA SANTA SANTA SANTA SANTA SANTA
SÁBADO SÁBADO	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena) COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes TEMÁTICA COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes COCINA ECUATORIANA: Caldo de Pata, Mote pata, Ají de Carne, Cariucho de pollo, Plato ambateño, Empanada de morocho, Fritada, Papas con cuero TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer,	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 REQUERIMIENTO INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 INGREDIENTES RECETAS 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32 INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67,	B C A B	19 4 20 27 de En TALLER 20 2 19	SANTA SANTA SANTA SANTA SANTA
SÁBADO SÁBADO SÁBADO	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena) COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes TEMÁTICA COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes COCINA ECUATORIANA: Caldo de Pata, Mote pata, Ají de Carne, Cariucho de pollo, Plato ambateño, Empanada de morocho, Fritada, Papas con cuero TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 REQUERIMIENTO INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 INGREDIENTES RECETAS 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32 INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69	B C A B	19 4 20 27 de En TALLER 20 2 19	SANTA SANTA SANTA SANTA SANTA A
SÁBADO SÁBADO SÁBADO DÍA	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena) COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes TEMÁTICA COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes COCINA ECUATORIANA: Caldo de Pata, Mote pata, Ají de Carne, Cariucho de pollo, Plato ambateño, Empanada de morocho, Fritada, Papas con cuero TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 REQUERIMIENTO INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 INGREDIENTES RECETAS 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32 INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 REQUERIMIENTO	B C A B	19 4 20 27 de En TALLER 20 2 19	SANTA SANTA SANTA SANTA SANTA A
SÁBADO SÁBADO SÁBADO DÍA	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena) COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes TEMÁTICA COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes COCINA ECUATORIANA: Caldo de Pata, Mote pata, Ají de Carne, Cariucho de pollo, Plato ambateño, Empanada de morocho, Fritada, Papas con cuero TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TEMÁTICA EXAMEN FINAL CASA ABIERTA / ENTREGA MANUAL	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 REQUERIMIENTO INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 INGREDIENTES RECETAS 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32 INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 REQUERIMIENTO FECHA LÍMITE PARA	B C A B	19 4 20 27 de En TALLER 20 2 19	SANTA SANTA SANTA SANTA SANTA A
SÁBADO SÁBADO SÁBADO	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena) COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes TEMÁTICA COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes COCINA ECUATORIANA: Caldo de Pata, Mote pata, Ají de Carne, Cariucho de pollo, Plato ambateño, Empanada de morocho, Fritada, Papas con cuero TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 REQUERIMIENTO INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 INGREDIENTES RECETAS 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32 INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 REQUERIMIENTO	В С А А А	19 4 20 27 de En TALLER 20 2 19	SANTA SANTA SANTA SANTA SANTA A
SÁBADO SÁBADO SÁBADO DÍA	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena) COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes TEMÁTICA COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes COCINA ECUATORIANA: Caldo de Pata, Mote pata, Ají de Carne, Cariucho de pollo, Plato ambateño, Empanada de morocho, Fritada, Papas con cuero TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TEMÁTICA EXAMEN FINAL CASA ABIERTA / ENTREGA MANUAL	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 REQUERIMIENTO INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 INGREDIENTES RECETAS 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32 INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 REQUERIMIENTO FECHA LÍMITE PARA	В С А А А	19 4 20 27 de En TALLER 20 2 19	SANTA SANTA SANTA SANTA SANTA A
SÁBADO SÁBADO SÁBADO SÁBADO	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena) COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes TEMÁTICA COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes COCINA ECUATORIANA: Caldo de Pata, Mote pata, Ají de Carne, Cariucho de pollo, Plato ambateño, Empanada de morocho, Fritada, Papas con cuero TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TEMÁTICA EXAMEN FINAL CASA ABIERTA / ENTREGA MANUAL	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 REQUERIMIENTO INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 INGREDIENTES RECETAS 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32 INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 REQUERIMIENTO FECHA LÍMITE PARA	В С А В В	19 27 de En TALLER 20 2 19 03 de Feb TALLER	SANTA SANTA SANTA SANTA SANTA SANTA SANTA SANTA
SÁBADO SÁBADO SÁBADO DÍA	TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena) COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes TEMÁTICA COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes COCINA ECUATORIANA: Caldo de Pata, Mote pata, Ají de Carne, Cariucho de pollo, Plato ambateño, Empanada de morocho, Fritada, Papas con cuero TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TEMÁTICA EXAMEN FINAL CASA ABIERTA / ENTREGA MANUAL	INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 REQUERIMIENTO INGREDIENTES RECETAS 130, 131, 132, 133 INGREDIENTES RECETAS 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32 INGREDIENTES RECETAS 64, 65, 66, 67, 68, 69 REQUERIMIENTO FECHA LÍMITE PARA	В С А В В	19 4 20 27 de En TALLER 20 2 19	SANTA SANTA SANTA SANTA SANTA SANTA SANTA SANTA
	DÍA OGBABADO OGBABO OGBAB	FERIADO POR NAVIDAD Y AÑO NUEVO A 19 DÍA TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena) COCINA CREATIVA: PRACTICA: Montaje simetrico, Montaje Asimetrico, Descontextualización de Ingredientes COCINA ECUATORIANA: Caldo de Pata, Mote pata, Ají de Carne, Cariucho de pollo, Plato ambateño, Empanada de morocho, Fritada, Papas con cuero TEMÁTICA COCINA ECUATORIANA: Caldo de Pata, Mote pata, Ají de Carne, Cariucho de pollo, Plato ambateño, Empanada de morocho, Fritada, Papas con cuero TÉCNICAS CULINARIAS II: Técnicas a aplicar: Horneado, Fritura de sartén. Grill, Simmer, Saute, Rustido TÉCNICAS DE SERVICIO: TEORÍA: Prueba escrita. PRÁCTICA: Coctel. Ejercicio de servicio sin comida (cena)	FERIADO POR NAVIDAD Y AÑO NUEVO FERIADO FERIAD	FERIADO POR NAVIDAD Y AÑO NUEVO FERIADO FERIAD	FERIADO POR NAVIDAD Y AÑO NUEVO FERIADO

COCINA INTERNACIONAL: Recetas Internacionales: Italia, Japón, Taiwan

Α

С

B 13 / 14 / 15 SANTA FÉ

INGREDIENTES RECETAS 105, 106, 107,

108, 109, 110, 111