

# TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS

## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Regular

<QUITO>



SEMANA 1				04 al 08 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
INDUCCIÓN	L					
	M					
	MI	Recepción, bienvenida, presentación de la carrera, normativas (faltas, horarios, uniformes), presentación de instructores	PROYECTOR, DIAPOSITIVAS, HOJAS REGLAMENTO, COMPUTADORA	A B C	11	SANTA FE
	J	Manejo de moodle, Ingreso a la plataforma, usuario contraseña, manual final	COMPUTADORA, PROYECTOR	A B C	11	SANTA FE
	V	Formación de grupos, explicación del trabajo grupal, forma de compra de ingredientes, tema de exámenes, manual final	ENTREGA DE CARNÉ Y TABLAS DE CORTES	A B C	11	SANTA FE

SEMANA 2				11 al 15 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
INTRODUCCIÓN Y CORTES	L	Introducción a la gastronomía, Receta estándar F1, transformaciones y temperaturas.	DIAPOSITIVAS, COMPUTADOR, PROYECTOR	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVA: estación de trabajo, cortes, locro de papa.	INGREDIENTES RECETAS 1, 2, 4	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	Organización de estación de trabajo y bandejas AP-EP, manejo de piedra y chaira, Utilización de bachas, organización de grupos de limpieza, destreza con col	INGREDIENTES RECETAS 1, 2	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	PRÁCTICA: Bastones, cubos pequeños, juliana, brunoise, juliana fina, brunoise fino	INGREDIENTES RECETA 1, 3	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	PRÁCTICA: Cubos medianos, cubos grandes, paysanne, torneado	INGREDIENTES RECETA 1, 3	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 3				18 al 22 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
FONDOS	L	TEORÍA: Receta estándar, Factor de Conversión 1 y 2	DIAPOSITIVA,COMPUTARORA, PROYECTOR, EJERCICIOS	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVA: Fondos	INGREDIENTES RECETAS 5, 6	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	PRÁCTICA: fondos	INGREDIENTES RECETAS 7, 8, 10	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	PRÁCTICA: reducciones, clarificación	INGREDIENTES RECETAS 9, 13, 11	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	PRÁCTICA: glaces, fond lié, court boullion	INGREDIENTES RECETAS 12, 14, 15	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 4				25 al 29 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
SALSAS CALIENTES	L	TEORÍA: Tecnicas de Coccion, video	DIAPOSITIVAS, COMPUTADORA, PROYECTOR	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVA: Agentes espesantes y salsas	INGREDIENTES RECETA: 16	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	Salsa Bechemel y Derivadas, Salsa Española	INGREDIENTES RECETAS: 17, 18, 19, 20, 21	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	demiglace, chasseur, diablo, bordelaise, hongos, lyonnaise	INGREDIENTES RECETAS: 22, 23, 24, 25, 26, 27	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	Salsa de tomate y Derivadas, Salsas veloute y Derivadas	INGREDIENTES RECETAS 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 5				02 al 06 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
SALSAS FRIAS Y EMULSIONES	L	TEORÍA: Serv Safe 1, Ejercicios de receta estándar	DIAPOSITIVA, COMPUTADORA, PROYECTOR, VIDEO SERV SAFE 1	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVA: Emulsiones y salsas frías	INGREDIENTES RECETA 37	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	PRÁCTICA: Emulsiones a mano y licuadora	INGREDIENTES RECETAS 38, 41, 42, 47	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	PRÁCTICA: Emulsiones calientes y derivadas, vinagretas	INGREDIENTES RECETAS 39, 43,40, 44	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	PRÁCTICA: Otras salsas	INGREDIENTES RECETAS 45, 46	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 6				09 al 13 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
SOPAS	L	FERIADO	FERIADO	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVO: Sopas, clasificación de sopas, acompañantes, servicio, decoraciones, Clasificación de Sopas	DIAPOSITIVAS, COMPUTADORA, PROYECTOR, INGREDIENTES RECETA 48	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	PRÁCTICA: Sopas claras	INGREDIENTES RECETAS 49, 50, 51	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	PRÁCTICA: Sopas espesas	INGREDIENTES RECETAS 52, 53, 55	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	PRÁCTICA: sopas especiales ( viche elabora instructor)	INGREDIENTES RECETAS 54, 56, 57	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 7				16 al 20 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
AVES	L	TEORÍA: Serv safe 2. Llevar receta 61	DIAPOSITIVAS, COMPUTADORA, PROYECTOR, INGREDIENTES RECETA 61	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVA: aves, confit	INGREDIENTE RECETA 58	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	PRÁCTICA: Recetas con pollo (desprese, deshuese)	INGREDIENTES RECETAS 62, 64	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	PRÁCTICA: Recetas con aves (desprese)	INGREDIENTES RECETAS 63, 65	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	PRÁCTICA: Recetas con aves	INGREDIENTES RECETAS 59, 60	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 8				23 al 27 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
CARNES	L	DEMOSTRATIVA: Limpieza de lomo, rack, carré	INGREDIENTES RECETA 66	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	PRÁCTICA: Recetas con cerdo	INGREDIENTES RECETAS 70, 72	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	I	PRÁCTICA: Recetas con res	INGREDIENTES RECETAS 68, 71	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	PRÁCTICAS: Recetas con cordero	INGREDIENTES RECETAS 67, 69	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	COLADA MORADA Y GUAGUA DE PAN	RECETAS EXTRAS	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 9				30 al 03 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
EXAMENES	L	Exámen Práctico 1	EXÁMEN	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	Exámen Práctico 1	EXÁMEN	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	Exámen Práctico 1	EXÁMEN	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	FERIADO	FERIADO	A		
				B		
				C		
	V	FERIADO	FERIADO	A		
				B		
				C		

SEMANA 10				06 al 10 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PECES/CRUSTÁCEOS	L	Exámen Escrito 1	EXÁMEN	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVA: Explicación peces, TIM, Clasificación, almacenamiento, TO. Procesamiento de peces, crustáceos. Plie, coupe, paupiet, trenza, cocción.	INGREDIENTES RECETA 73	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	PRÁCTICA: Recetas con calamares	INGREDIENTES RECETAS 77, 79	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	PRÁCTICA: Recetas con pulpo	INGREDIENTES RECETAS 75, 76, 80	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	PRÁCTICA: Recetas con pescado	INGREDIENTES RECETAS 74, 78	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 11				13 al 17 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
MOLUSCOS / CRUSTÁCEOS	L	Serv Safe 3 y 4	DIAPOSITIVAS, COMPUTADORA, PROYECTOR	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVA: crustáceos y moluscos	INGREDIENTES RECETA 81	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	PRÁCTICA: Receta con crustáceos	INGREDIENTES RECETAS 82, 83	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	PRÁCTICA: Receta con moluscos, crustáceo ( cangrejada por curso)	INGREDIENTES RECETAS 84, 85	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	PRÁCTICA: Receta con moluscos	INGREDIENTES RECETAS 86, 87	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 12				20 al 24 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
VEGETALES	L	Serv Safe 5 y Teoria de Vegetales	DIAPOSITIVA, COMPUTADORA, PROYECTOR	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVA: Procesamiento de vegetales	INGREDIENTES RECETA 88	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	PRÁCTICA: Vegetales	INGREDIENTES RECETAS 89, 90	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	PRÁCTICA: Vegetales	INGREDIENTES RECETAS 91, 92, 96	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	PRÁCTICA: Vegetales	INGREDIENTES RECETAS 93, 94, 95	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 13				27 al 01 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
LEGUMINOSAS / GRANOS	L	Listeria Monocytogenes y P.P.M.	DIAPOSITIVAS, COMPUTADORA, PROYECTOR	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVA: Cocción de arroz, método pilaf, pasta, risotto	INGREDIENTES RECETA 97	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	PRÁCTICA: legumbres, granos	INGREDIENTES RECETAS 98, 99, 104	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	PRÁCTICA: legumbres, granos	INGREDIENTES RECETAS 100, 102	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	PRÁCTICA: legumbres, granos	INGREDIENTES RECETAS 101, 103, 105	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 14				04 al 08 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
TUBÉRCULOS	L	REPASO PARA EXAMEN	DIAPOSITIVA, COMPUTADORA, PROYECTOR	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVA: Tubérculos	INGREDIENTES RECETA 106	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	PRÁCTICA: Tubérculos	INGREDIENTES RECETAS 108, 111	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	PRÁCTICA: Tubérculos	INGREDIENTES RECETAS 109, 110	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	PRÁCTICA: Tubérculos	INGREDIENTES RECETAS 107, 112	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 15				11 al 15 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
EXÁMENES	L	TEORÍA: <b>EXAMEN ESCRITO 2</b>	COMPUTADORA, PROYECTOR, VIDEO SERV SAFE 5 / <b>EXAMEN</b>	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVA: Montaje de plato	INGREDIENTES PARA LA CLASE MAGISTRAL	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	<b>PRÁCTICA: Examen 2</b>	<b>EXAMEN</b>	A	<b>13</b>	<b>SANTA FE</b>
				B	<b>14</b>	
				C	<b>15</b>	
	J	<b>PRÁCTICA: Examen 2</b>	<b>EXAMEN</b>	A	<b>13</b>	<b>SANTA FE</b>
				B	<b>14</b>	
				C	<b>15</b>	
	V	<b>PRÁCTICA: Examen 2</b>	<b>EXAMEN</b>	A	<b>13</b>	<b>SANTA FE</b>
				B	<b>14</b>	
				C	<b>15</b>	

SEMANA 16				18 al 22 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
PASTAS	L	DEMOSTRATIVA: pasta seca, fresca, rellena.	INGREDIENTES RECETA 113	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	PRÁCTICA: Receta pasta rellena	INGREDIENTES RECETAS 117, 121	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	PRÁCTICA: Receta pasta fresca	INGREDIENTES RECETAS 115, 118, 122, 123	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	PRÁCTICA: Receta otras pastas	INGREDIENTES RECETAS 114, 116, 119, 120	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	Recetas navideñas	RECETAS EXTRAS	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 17				25 al 29 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
NAVIDAD	L	FERIADO	FERIADO	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	FERIADO	FERIADO	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	FERIADO	FERIADO	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	FERIADO	FERIADO	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	FERIADO	FERIADO	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 18				01 al 05 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
HUEVOS / LÁCTEOS	L	FERIADO AÑO NUEVO	FERIADO	A		SANTA FE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVA: Explicación de estructura, componentes, cocción de huevo, preparaciones pesos.	INGREDIENTES RECTAS 124	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	PRÁCTICA: Receta con huevos	INGREDIENTES RECETAS 125, 131	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	PRÁCTICA: Receta con huevos	INGREDIENTES RECETAS 127, 128, 129	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	PRÁCTICA: Receta con huevos	INGREDIENTES RECETAS 126, 130, 132	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 19				08 al 12 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
SALCHICHAS	L	Nutrición y Dietetica	DIAPOSITIVA, COMPUTADORA, PROYECTOR	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVA: Preparación de Salchichas	INGREDIENTES RECETA 133	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	PRÁCTICA: receta curado, salchicha	INGREDIENTES RECETAS 134, 135, 138	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	PRÁCTICA: Receta ahumado, salchicha	INGREDIENTES RECETAS 136, 139, 141	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	PRÁCTICA: Receta salchicha, ensalada	INGREDIENTES RECETAS 137, 140, 142	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 20				15 al 19 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
DESAYUNOS / SANDUCHES	L	Nutrición y Dietetica	DIAPOSITIVA, COMPUTADORA, PROYECTOR	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	M	DEMOSTRATIVA: Armado de una mesa para desayuno	INGREDIENTES RECETA 143	A	11	SANTA FE
				B		
				C		
	I	PRÁCTICA: Desayuno	INGREDINETES RECETAS 144, 147, 151	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J	PRÁCTICA: Desayuno	INGREDIENTES RECETAS 145, 148, 150	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	PRÁCTICA: Desayuno	INGREDINETES RECETAS 146, 149	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	

SEMANA 21				22 al 26 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
EXÁMEN FINAL	L	PRÁCTICA: Examen 3 "Canasta"	EXAMEN	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	M	PRÁCTICA: Examen 3 "Canasta"	EXAMEN	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	I	PRÁCTICA: Examen 3 "Canasta"	EXAMEN	A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	J			A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	
	V	ENTREGA MANUAL: plazo maximo		A	13	SANTA FE
				B	14	
				C	15	