

JEFE DE COCINA CHEF

PENSUM

PRIMER SEMESTRE

FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA

Historia y evolución de la gastronomía

Principios de la bioseguridad

Manipulación de alimentos

Timing en la cocina: sincronización de platos y servicio

Cortes básicos

Clasificación de fondos en cocina

Salsas madres

Tipos de cocciones

COCINA INTERNACIONAL

Cocina ecuatoriana

Cocina italiana y francesa

Cocina española

Cocina mexicana

Cocina colombiana y venezolana

Cocina peruana

Cocina oriental

Menú de 4 tiempos

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Pan de dulce, enrollado, pan de agua y mixto

Rolls de canela, pan de masa madre y focaccia

Pizza margarita

Bizcocho ligero, mousse y torta básica

Masas quebradas

Tipos de merengues

Galletas y bizcotelas

SEGUNDO SEMESTRE

CHARCUTERÍA Y COCTELERÍA

Proceso de charcutería: composición, valor nutricional y métodos de conservación

Técnicas de ahumado en jamón, pavo y pollo

Técnicas culinarias y normas de seguridad alimentaria

Embutidos: chorizo colombiano, argentino y criollo

Orígenes, referencias históricas y método de elaboración de cócteles

Maridaje de cócteles con alimentos

Cócteles clásicos I

Cócteles clásicos II

SERVICIO AL CLIENTE

Gestión del servicio al cliente en la gastronomía

Introducción a las habilidades sociales en el servicio al cliente

Técnicas de servicio contemporáneo I

Técnicas de servicio contemporáneo II

Servicio de charoleo

Planificación y gestión de eventos gastronómicos I

Planificación y gestión de eventos gastronómicos II

Menú de 2 tiempos

COCINA DE AUTOR

Principios fundamentales de la cocina de autor

Innovación y tecnología en la cocina de autor: sous vide (al vacío)

Innovación y tecnología en la cocina de autor: nitrógeno líquido

Innovación y tecnología en la cocina de autor: impresora 3D de alimentos

Sostenibilidad y ética culinaria I

Sostenibilidad y ética culinaria II

Tipos de emplatados en cocina de autor

Menú de 4 tiempos

SEMINARIOS OPCIONALES:

(con costo adicional y sujetos a un cupo mínimo de estudiantes)

- Seminario de Costos y Presupuestos
- Curso de Creación de Contenido para Emprendedores (Nivel Inicial)

MATERIAS COMPLEMENTARIAS:

- Elaboración de Proyectos Productivos y/o de Servicios
- Contabilidad y Administración de Talleres
- Legislación Artesanal, Laboral, Tributación, Vinculación Institucional y Derechos Humanos
- TIC's y Marketing Digital Bilingüe

Con aval legal e institucional vigente: