



Gastronomía colombiana

El patrimonio cultural de la nación está constituido por todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales, entre ellos los que tienen que ver con la gastronomía que son el resultado de un pueblo y sus tradiciones. Algunas poblaciones del país que ya se han identificado por sus potencias culinarias (sin ser necesariamente turísticas) se pueden convertir en “paraísos gastronómicos”.

En Colombia hay pocas escuelas centradas en la preparación de platos tradicionales, en algunas regiones estos conocimientos se orientan de generación en generación de forma empírica. Es por ello que este programa de formación se creó para brindar al sector productivo de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con conocimientos básicos que contribuyan al desarrollo de competencias y potencialidades para la preparación de platos típicos de las regiones colombianas teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente y su presentación utilizando los procesos de „mise en place”.

Este programa está dirigido a las personas que laboran en restaurantes, auxiliares de cocina y todas aquellas personas que quieran ser emprendedores en el arte de la gastronomía.

Contenido

- Normas de seguridad industrial, de medio ambiente, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), manejo de equipos, herramientas y utensilios.
- Operaciones básicas de cocina.
- Técnicas de preparación, cortes y cocción de carnes, aves, pescados, frutas, hortalizas y cereales.
- Interpretación de procedimientos e instructivos.
- Conceptos y procedimientos del mise en place.
- Cocinas tradicionales de las 5 regiones geográficas colombianas.

Habilidades que Desarrolla

- Emplear técnicas de manipulación, conservación y cocción de alimentos.
- Operar y mantener equipos y utensilios de cocina.
- Interpretar procedimientos e instructivos de las recetas estándar.
- Emplear las técnicas de mise en place.



Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además, dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática, navegadores.

Inscríbese aquí! 