



HERRAMIENTAS TÉCNICAS DE COCINA Y PASTERÍA BÁSICA

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar habilidades básicas en técnicas de cocina y pastelería adaptadas para la altura geográfica, enfocándose en el uso correcto de herramientas y técnicas de corte con cuchillo.



Objetivos específicos

- Identificar las técnicas básicas de cocina en altura.
- Aplicar técnicas de pastelería adaptadas a la altura geográfica.
- Utilizar herramientas de cocina de manera efectiva y segura.
- Demostrar habilidades en el uso del cuchillo para diferentes cortes.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1

Introducción A La Cocina En Altura

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Características de la cocina en altura.

Adaptaciones culinarias necesarias.

Importancia del control de temperatura.

Introducción a las herramientas básicas.

Actividad práctica: Análisis de ajustes en recetas según la altura.

Módulo 2

Técnicas Básicas De Cocina

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Selección y uso de ingredientes en altura.

Métodos de cocción adaptados.

Control de tiempos de cocción.

Impacto de la altura en la textura y sabor.

Actividad práctica: Preparación de un plato aplicando técnicas adaptadas.

Módulo 3

Introducción A La Pastelería En Altura

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Diferencias en la pastelería tradicional y en altura.

Ajuste de recetas de pastelería.

Uso de levaduras y agentes leudantes.

Importancia de la precisión en medidas.

Actividad práctica: Elaboración de un postre ajustado para altura.

Módulo 4

Técnicas De Uso De Cuchillo

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Tipos de cuchillos y sus usos.

Técnicas básicas de corte.

Mantenimiento y afilado de cuchillos.

Seguridad en el manejo de cuchillos.

Actividad práctica: Demostración de cortes básicos en diferentes ingredientes.

Módulo 5

Integración Y Pruebas Prácticas

Duración: 2 horas

Contenidos:

Revisión de técnicas aprendidas.

Planificación de un menú completo.

Pruebas de sabor y ajuste final.

Evaluación de habilidades adquiridas.

Actividad práctica: Preparación de un menú completo aplicando todas las técnicas aprendidas.

y mucho más...

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl