



TÉCNICAS DE COCINA CHILENA

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar habilidades culinarias para preparar platos típicos chilenos, aplicando técnicas de cocina nacional y cumpliendo con las normas sanitarias en entornos presenciales.



Objetivos específicos

- Identificar y aplicar técnicas de cocina chilena. Cumplir con las normativas sanitarias vigentes. Preparar platos típicos chilenos de manera efectiva.



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 Chilena

Duración: 4 horas

Contenidos:

Historia de la cocina chilena.

Principales ingredientes y su origen.

Influencias en la cocina nacional.

Normas básicas de higiene en la cocina.

Actividad práctica: Preparación de un plato tradicional chileno.

Módulo 2

Técnicas De Cocción Y Preparación

Duración: 4 horas

Contenidos:

Métodos de cocción tradicionales.

Uso correcto de utensilios.

Cortes básicos en la cocina.

Control de tiempos y temperaturas.

Actividad práctica: Demostración de técnicas de cocción.

Módulo 3

Platos Típicos Del Norte De Chile

Duración: 4 horas

Contenidos:

Ingredientes característicos del norte.

Preparación de cazuela de vacuno.

Elaboración de charquicán.

Uso de especias autóctonas.

Actividad práctica: Cocción de un plato nortino.

Módulo 4

Platos Típicos Del Centro De Chile

Duración: 4 horas

Contenidos:

Gastronomía del valle central.

Preparación de pastel de choclo.

Elaboración de empanadas.

Técnicas para asados.

Actividad práctica: Cocinar un plato centralino.

Módulo 5

Platos Típicos Del Sur De Chile

Duración: 4 horas

Contenidos:

Ingredientes del sur chileno.

Preparación de curanto en olla.

Elaboración de milcao.

Uso de productos del mar.

Actividad práctica: Realizar un plato sureño.

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