

FICHA TEMÁTICA

Cursos Online

Curso: Cocina mexicana

Este curso es en la modalidad en línea a través de la herramienta Zoom.

Las clases serán en tiempo real en los días y horario publicados.

Las sesiones no serán grabadas y el participante sólo tendrá acceso a las sesiones del curso en el grupo al cual se haya inscrito.

Requisitos:

- Entregar la documentación requerida: identificación oficial o acta de nacimiento, comprobante de domicilio.
- Realizar el pago del curso.
- Saber leer y escribir.
- Llenar el formato de inscripción.

Objetivo:

Desarrollar conocimientos para la elaboración de platillos de la gastronomía mexicana, conocer la historia y recetas tradicionales de la cocina regional de México, mediante el cumplimiento de normas de seguridad e higiene y técnicas culinarias adecuadas.

Dirigido:

Personas con habilidades básicas de cocina, gusto e interés de la misma, creatividad y facilidad para el trabajo en equipo.

Temario:

1. Identificar las bases de seguridad, sanidad e higiene con los que se deben de manejar los alimentos, así como los principales cortes y técnicas utilizadas en la cocina mexicana.
2. Preparar entradas típicas de la gastronomía regional mexicana: arroz, cremas y sopas.
3. Elaboración de platos fuertes con las diferentes proteínas: pollo, res, cerdo, pescados y mariscos.
4. Tipos de guarniciones, desde verduras, aderezos y ensaladas y no olvidar los postres típicos de la comida mexicana (arroz con leche, ates, etc.), sin olvidar las bebidas que acompañan los platillos.

Duración:

50 horas.

Compromisos:

Asistir puntualmente a todas las sesiones.

Cumplir con las disposiciones que marquen los instructores.

Entregar en tiempo y forma la documentación solicitada por el IDEFT.

Documento que se otorgará:

Constancia con validez oficial, un mes después de haber concluido el curso.

Número de participantes:

10 mínimo.