

FICHA TEMÁTICA

Cursos Online

Curso: Cocina oriental

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:

Adquirir conocimientos y habilidades para elaborar un amplio repertorio gastronómico de corte oriental que incluya platillos tradicionales, aplicando técnicas culinarias de corte, cocción y montaje, así como normas de higiene y seguridad para la manipulación de utensilios y mobiliario de la cocina.

Dirigido:

Personas con gusto por la cocina y conocimiento en preparación de alimentos, con interés de incursionar en la cocina oriental. Profesionales de la cocina, estudiantes de gastronomía, amas de casa, entre otros.

Temario:

1. Reconocer e identificar la normatividad vigente en México respecto a seguridad e higiene en el ramo de manejo de alimentos y bebidas, con el fin de aplicarlo dentro de sus actividades laborales.
2. Preparar platillos básicos: sushi, aderezos, ensaladas y sopas, como también tener en cuenta la elaboración de pastas y arroz que son la base para elaborar diversos platillos.
3. Elaboración de platos fuertes con las diferentes proteínas: pollo, res, cerdo, pescados y mariscos.

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.