

¡Nuevo Curso!

Cocine y Emprenda

Estudiantes, Graduados y Familia FESC:

\$ 260.000

Estudiantes Externos:

\$ 280.000

Público Externo:

\$ 290.000

Requisitos:



Mayores de 16 años



Disponibilidad de tiempo



No requiere conocimientos previos



Duración: 40 horas



Modalidad: Presencial



(PENDIENTE)



Módulo 01: Cocine y emprenda con galletas y tortas frías

COMPETENCIA ESPECÍFICA

Comprender y aplicar los conceptos básicos De técnicas culinarias de las galletas y las Tortas frías

CONTENIDO TEMÁTICO

- Introducción a la repostería.
 - Conceptos básicos.
 - Ingredientes.
 - Utensilios.
- Tipos de Galletas.
 - Clásicas, Cookies y galletas decoradas.
- Elaboración paso a paso de diferentes tipos de galletas.
- Decoración de Galletas.
 - Técnicas y herramientas.
- Introducción a las Tortas Frías.
 - Conceptos y variedades.
- Preparación de Tortas frías.
 - Recetas y técnicas.
- Decoración de Tortas frías.
 - Coberturas, glaseados y decoraciones.
- Tips y consejos para la presentación y conservación adecuada de galletas y tortas frías.
- Revisión de costo de cada una de las preparaciones.

Nº DE HORAS

10 Horas

PROFESIONAL RESPONSABLE

Ruth Leguizamón Y María Angelica Escalante

Resultados de aprendizaje

Aplica el seguimiento de recetas y las adapta según las preferencias personales, así como la habilidad de presentar de manera atractiva las galletas y tortas frías.

Módulo 02: Cocine y emprenda con empanadas

COMPETENCIA ESPECÍFICA

Comprender y aplicar los conceptos básicos De técnicas culinarias de Los pasteles o empanadas

CONTENIDO TEMÁTICO

- Introducción a la preparación de pasteles o empanadas.
 - Historia.
 - Variedades Regionales.
- Tipo de Masas.
- Elaboración de las masas.
 - Ingredientes.
 - Amasados.
 - Reposo.
- Preparación de Rellenos Tradicionales y creativos.
- Técnica de plegado y sellado de las empanadas.
- Métodos de Cocción.
 - Horneados.
 - Frituras.
- Presentación y decoración.
- Consejos y Trucos para lograr pasteles o empanadas deliciosas.
- Revisión de costos de cada una de las preparaciones.

Nº DE HORAS

10 Horas

PROFESIONAL RESPONSABLE

Ruth Leguizamón Y María Angelica Escalante

Resultados de aprendizaje

Prepara empanadas con diferentes tipos de masa, rellenos y técnicas de plegado y sellado, obteniendo empanadas sabrosas, bien cocidas y visualmente atractivas.

Módulo 03: Cocine y emprenda con pizza y pasta

COMPETENCIA ESPECÍFICA

Comprender y aplicar los conceptos básicos De técnicas culinarias en la preparación de pizzas y pastas

CONTENIDO TEMÁTICO

- Introducción a la cocina italiana y sus ingredientes principales.
- Preparación de la masa para pizza.
 - Ingredientes.
 - Amasado.
 - Reposo.
- Elaboración de diferentes tipos de Pizzas.
 - Margarita.
 - Pepperoni.
 - Vegetariana y etc.
- Técnicas de estirado y formado de la masa de pizza.
- Preparación de salsas para pizza: Tomate, pesto, bechamel etc.
- Ingredientes y técnicas para la preparación de diferentes tipos de pasta.
- Elaboración de diferentes salsas para pastas.
- Decoración de presentación de platos de pizza y pasta
- Consejos para el almacenamiento y conservación adecuada de las preparaciones.
- Revisión de costos de cada una de las preparaciones.

Nº DE HORAS

10 Horas

PROFESIONAL RESPONSABLE

Ruth Leguizamón Y María Angelica Escalante

Resultados de aprendizaje

Prepara diversas recetas de pizzas y pastas de manera exitosa y creativa.

Módulo 04: Cocine y emprenda con recetas navideñas

COMPETENCIA ESPECÍFICA

Comprender y aplicar los conceptos básicos De técnicas culinarias en la preparación de variedades de platos y postres tradicionales de la temporada navideña

CONTENIDO TEMÁTICO

- Introducción a la cocina navideña y sus tradiciones.
- Entradas y Aperitivos festivos.
- Platos principales tradicionales de navidad.
- Guarniciones y Acompañamientos navideños.
- Postres clásicos de la temporada.
- Decoración y presentación de los platos navideños.
- Tips y consejos para planificar y organizar una cena navideña exitosa.
- Revisión de costos de cada una de las preparaciones.

Nº DE HORAS

10 Horas

PROFESIONAL RESPONSABLE

Ruth Leguizamón Y María Angelica Escalante

Resultados de aprendizaje

Prepara diversas recetas navideñas de manera exitosa y creativa.

¡Reserva tu Cupo!