

COCINAS TRADICIONALES CHILENAS

CURSO DIRIGIDO A:

El Propósito es entregar a los participantes las herramientas culturales y gastronómicas con un sentido de pertenencia de nuestras cocinas.

OBJETIVOS DEL CURSO:

El participante al término del curso identificará y conocerá la diversidad geográfica y cultural de las cocinas chilenas, complementando la formación profesional del alumno, permitiendo con esto una incorporación exitosa en el ámbito laboral y un sólido referente cultural.

HORAS CRONOLÓGICAS:

- 24 Horas Cronológicas.

CONTENIDOS

MÓDULO 1

HISTORIA Y ANTROPOLOGÍA DE LAS COCINAS CHILENAS:

- Historia de las cocinas regionales de Chile.
- Desarrollo cultural, geográfico de las cocinas de Chile.
- LIMPIEZA E HIGIENE EN COCINA
- Técnicas de limpieza y sanitización de equipos, utensilios e insumos en cocina.

MÉTODOS DE COCCIÓN:

- Al horno
- A la plancha
- Al vapor
- A la parrilla
- A baño maría
- A las brasas

RECETARIO DE:

- Cocina del norte de Chile
- Cocina Atacameña
- Cocina de los valles centrales
- Cocina del sur de los bosques lluviosos
- Cocina patagónica
- Cocina de ultramar

MÓDULO 2

ELABORACIÓN DE PLATOS FRÍOS, CALIENTES, POSTRES Y PASTELERÍA:

- Cocina del norte y atacameña
- Cocina de los valles centrales

MÓDULO 3

ELABORACIÓN DE PLATOS FRÍOS, CALIENTES, POSTRES Y PASTELERÍA:

- Cocina del sur de los bosques lluviosos
- Cocina de la Patagonia
- Cocina de ultramar

MÓDULO 4

- PRESENTACIÓN DE PLATOS DE TODAS LAS COCINAS REGIONALES
- ENTREGA DE DIPLOMAS



METODOLOGÍA

Las clases serán teórico - prácticas en donde el relator va presentando las materias mediante proyección y las prácticas los alumnos irán desarrollando las distintas recetas por región, trabajaran en brigadas y al término demostraran lo aprendido con una presentación de comidas regionales, lo cual será evaluado por un grupo de personas, del rubro.

DIAGNÓSTICO

Proceso con el cuál CENFOTECH mide los conocimientos de cada participante previos a una actividad de capacitación. Una vez finalizado, CENFOTECH emite un reporte de resultados a la empresa.

EVALUACIÓN

Se realizar un control teórico al finalizar el curso, que medirá el nivel de comprensión de los participantes respecto a las normas y reglamentos. Para ello se aplica una prueba de selección múltiple donde la nota será de acuerdo a la escala convencional de 1 a 7. Nota de aprobación 5.

SEGUIMIENTO

Etapa donde personal de CENFOTECH se apercibe en la empresa 3 meses después de finalizada la actividad para identificar el nivel de los participantes en el puesto de trabajo. El instrumento de seguimiento es alternativo y es sugerido por CENFOTECH.