



OBJETIVO Y TEMARIO DEL CURSO

Elaboración de Platillos Internacionales (nivel 2)

1. OBJETIVO GENERAL:

Al término del curso el participante elaborará platillos básicos de acuerdo a las órdenes de producción, así como también presentará los platillos de acuerdo a las técnicas impartidas bajo las normas de seguridad e higiene en el manejo de los alimentos NOM-093-SSAI-1994

2. CONTENIDO TEMÁTICO GENERAL:

Tema 1 Opera equipo y herramienta

- 1.1 Normas y procedimientos de seguridad e higiene en el manejo de los alimentos.
- 1.2 Conceptos básicos de cocina
- 1.3 Identificar ingredientes, equipo y herramientas en la preparación de alimentos.
- 1.4 Manejar la separación de residuos orgánica e inorgánica

Tema 2 Elaboración de platillos italianos

- 2.1 Elaboración de lasaña
- 2.2 Elaboración de pizza
- 2.3 Elaboración de pasta Alfredo

Tema 3 Elaboración de platillos argentinos

- 3.1 Elaboración de empanadas
- 3.2 Elaboración de pastel de carne

Tema 4 Elaboración de platillos españoles

- 4.1 Elaboración de camarones al ajillo
- 4.2 Elaboración de croquetas de jamón

Tema 5 Elaboración de platillos franceses

- 5.1 Elaboración de Vichysoisse
- 5.2 Elaboración de pechugas cordon bleu
- 5.3 Elaboración de crepas

Tema 6 Elaboración de platillos orientales

- 6.1 Rollos (sushi)
- 6.2 Yakimeshi (arroz frito)
- 6.3 Pollo teriyaki

Algunas de las Recetas a desarrollarse:

- Lasaña
- Pizza
- Pasta Alfredo
- Empanadas argentinas
- Pastel de carne
- Rollos (sushi)
- Arroz frito
- Ensalada de pepino y surimi
- Pollo teriyaki
- Camarones al anillo
- Croquetas de jamón
- Vichysoisse (crema de poro y papa)
- Pechugas cordon bleu
- Crepas





Modalidad de Impartición: Vía internet

Procedimiento:

- Una instructora estará disponible dentro del horario estipulado, para interacción en tiempo real.
- La instructora funge como orientadora para el desarrollo de las recetas, pero NO las elabora en cámara, ya que emplea materiales audiovisuales para demostrar el procedimiento y el resultado final.
- Cada participante deberá realizar las recetas, de acuerdo a las instrucciones, las ordenes de producción y las recetas; cumpliendo las reglas de seguridad e higiene en el manejo de alimentos.
- Cada participante deberá enviar evidencia gráfica del desarrollo de las actividades, para poder tener acceso a calificaciones.

Equipo requerido por participante

- Estufa,
- Horno,
- Refrigerador y
- Licuadora o batidor de inmersión

Herramental requerido por participante

- Sartenes de varios tamaños
- Olla mediana
- Cuchillo chef
- Cuchillo mondador
- Pelador
- Tablas de picar
- Refractario
- Tazones de varios tamaños

Notas:

- Este contenido ha sido desarrollado por el Centro de Capacitación para el Trabajo Industrial No. 116, dependiente de la Dirección General de Centros de Formación para el Trabajo (DGCFT) y de la Secretaría de Educación Pública (SEP).
- Este contenido se publica con la intención de dar a conocer la estructura del curso y está sujeto a cambios sin previo aviso.
- Los contenidos publicados cuentan con segmentos de teoría y práctica, que pueden ser modificados durante el transcurso del curso, a partir de los conocimientos previos identificados en los participantes.
- Al acreditar el contenido del curso, se obtiene una Constancia digital emitida por la SEP con valor en todo el territorio nacional.