



OBJETIVO Y TEMARIO DEL CURSO

Técnicas Básicas para la Preparación de Alimentos (nivel 1)

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 Identificar y operar 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 caldos y sopas

- 2.1 Elaboración de sopa de tortilla
- 2.2 Elaboración de caldo tlalpeño
- 2.3 Elaboración de pozole

Tema 3 Elaboración de pescados y mariscos

- 3.1 Elaboración de coctel de camarón
- 3.2 Elaboración de aguachile de camarón
- 3.3 Elaboración de tacos de pescado

Tema 4 Elaboración de aves y carnes

- 4.1 Elaboración de pastel azteca
- 4.2 Elaboración de mole
- 4.3 Elaboración de pollo en pipián
- 4.4 Elaboración de pollo en salsa de cacahuete
- 4.5 Elaboración de asado de puerco

Algunas de las Recetas a desarrollarse:

- Sopa de tortilla
- Caldo tlalpeño
- Pozole rojo
- Pastel Azteca
- Tacos de pescado
- Cóctel de camarón
- Aguachile de camarón
- Mole
- Pollo en pipián
- Pollo en salsa de cacahuete
- Asado de puerco (adobo de puerco)

CECATI No. 116





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.