

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Procesos de cocina

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar y definir procesos de cocina, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y servicios asociados necesarios para las elaboraciones culinarias, definiendo los resultados que deben obtenerse.

Contenido

1. Definición de los procesos.
2. Conocimiento de las fases más significativas.
3. Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria.
4. Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción.
5. Sistemas de racionamiento y gramajes