

## Programa Cocinero C TUGT725

<b>Requisitos</b>	18 años Programa: Steward
-------------------	------------------------------

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT739	Géneros y Terminología Culinaria	35
<b>Objetivo Curricular</b>	IDENTIFICAR LOS GÉNEROS Y TERMINOLOGÍA CULINARIA UTILIZADAS EN LAS ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS DE ACUERDO CON LAS VERTIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES.	
<b>Ejes Temáticos</b>	CLASIFICACIÓN DE GÉNEROS CÁRNICOS VEGETALES CEREALES HONGOS HORTALIZAS LEGUMBRES GERMINADOS FRUTAS PESCADOS MARISCOS LÁCTEOS CONDIMENTOS LÍPIDOS HUEVOS TERMINOLOGÍA	

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT743	Interpretación de Receta y Menú	20

<b>Objetivo Curricular</b>	INTERPRETAR LA COMPOSICIÓN DE LA RECETA Y MENÚ PARA SU APLICACIÓN EN LOS PROCESOS DE PREELABORACIÓN, ELABORACIÓN Y EMPLATADO DE MANJARES.	
<b>Ejes Temáticos</b>	RECETA ESTANDARIZADA MEDIDAS DE CONVERSIÓN DISEÑO DE RECETA COLABORACIÓN Y DISPONIBILIDAD COSTEAR CÁLCULO PRUEBA RENDIMIENTO PRUEBA DE PRODUCTIVIDAD MENÚ TIEMPOS DEL MENÚ: CLASIFICACIÓN: DISEÑO DE MENÚ	

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT740	Puesta a Punto, Organización y Ejecución	100

<b>Objetivo Curricular</b>	EJECUTAR LA PUESTA A PUNTO DE LA COCINA MEDIANTE LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE UTENSILIOS, PREELABORACIÓN Y APROVISIONAMIENTO DE GÉNEROS.
<b>Ejes Temáticos</b>	HIGIENE PERSONAL PRESENTACIÓN PERSONAL PUESTA A PUNTO VENTAJAS SEGURIDAD OCUPACIONAL FASES DE LA PUESTA A PUNTO APROVISIONAR LOS GÉNEROS PRE-ELABORACIÓN DE GÉNEROS ESTACIÓN CENTRAL MANIPULACIÓN DE MENAJE Y UTENSILIOS CUCHILLOS TÉCNICAS DE USO DE CUCHILLOS TABLAS MANDOLINAS SARTENES MANGA PELADOR BOLILLO MÁQUINA PARA PASTA ASIUTA TERMÓMETROS USO DEL EQUIPO MAYOR

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT741	Preparaciones Base Cocina	180

<b>Objetivo Curricular</b>	ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS EN COCINA APLICANDO TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN; ASÍ COMO LAS NORMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA.
<b>Ejes Temáticos</b>	FONDOS POSTRES DESAYUNOS CANAPÉS COMIDA RÁPIDA EMPAREDADOS FRUTAS BATIDOS ENSALADAS SIMPLES GUARNICIONES PASTAS ARROZ SALSAS SOPAS

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT742	Práctica Supervisada Cocinero C	120
<b>Objetivo Curricular</b>	APLICAR LOS CONOCIMIENTOS TECNICOS ADQUIRIDOS EN LOS DIFERENTES MODULOS DE FORMACION QUE FORMAN PARTE DEL PROGRAMA DE COCINERO C.	
<b>Ejes Temáticos</b>	GENEROS Y TERMINOLOGÍA CULINARIA PUESTA A PUNTO ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN INTERPRETACIÓN DE RECETA Y MENU PREPARACIONES BASE EN COCINA EQUIPOS, MENAJE Y UTENSILIOS PRESENTACIÓN DE PLATOS MANIPULACION DE ALIMENTOS.	