

DESCRIPCIÓN RUTAS DE FORMACIÓN Y CURSOS EN GASTRONOMÍA Y TURISMO

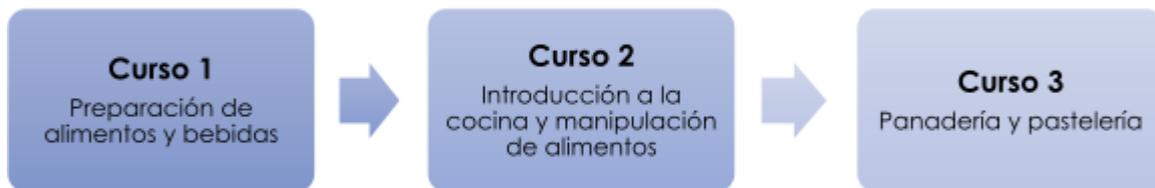
Ruta de formación Cocina Junior

Nivel Básico

¿En qué consiste?

La ruta de formación Cocina Junior te permitirá desarrollar las habilidades y técnicas para desempeñarte como ayudante de cocina o cargos relacionados a este. Podrás preparar y servir alimentos, postres y bebidas de manera segura y de calidad. También, afianzarás tus competencias socioemocionales relacionadas con la creatividad e innovación en el sector gastronómico.

Esta ruta de formación, está conformada por los siguientes cursos.



Duración: 120 horas

Modalidad: *Híbrida*

Requisitos previos

- Personas mayores de edad sin experiencia, que estén interesadas en obtener conocimientos básicos para aprender a preparar alimentos y bebidas o que deseen iniciar su propio emprendimiento empresarial.
- Certificado de escolaridad educación media culminada.
- Residir en la ciudad de Bogotá.
- Computador con micrófono y conexión a internet para las sesiones virtuales.
- Elementos de vestuario para cocina: delantal, zapatos antideslizantes y gorro en las sesiones de clase presencial.

Curso de Preparación de alimentos y bebidas

Nivel Básico

¿En qué consiste?

En este curso desarrollarás habilidades y técnicas necesarias para preparar y servir alimentos de manera segura y de calidad. También, fortalecerás tu creatividad e innovación en la cocina con el objetivo de fomentar la originalidad, experimentación y la generación de nuevas ideas en la preparación y presentación de alimentos.

Duración: 40 horas

Modalidad: *Híbrida*

Unidades temáticas del curso

- **Introducción a la cocina**

Se abordarán los elementos básicos de la seguridad en el puesto de trabajo, manejo de equipos y utensilios de cocina y clasificación de insumos primarios.

- **Preparación de salsas**

Se abarcará diferentes técnicas, ingredientes y recetas para la preparación de salsas, así como su clasificación y aplicación en la cocina.

- **Preparación de carnes**

Se abordará el tratamiento, cortes, técnicas de cocción y términos de carnes como pollo, res y cerdo.

Requisitos previos

- Personas mayores de edad sin experiencia, que estén interesadas en desarrollar competencias para trabajar en entornos de preparación de alimentos y bebidas, como restaurantes, hoteles, cafeterías o establecimientos de catering o que deseen desarrollar su propio emprendimiento empresarial.
- Certificado de escolaridad educación media culminada.
- Residir en la ciudad de Bogotá.
- Computador con micrófono y conexión a internet para sesiones virtuales.
- Elementos de vestuario para cocina: delantal, zapatos antideslizantes y gorro (sesiones de clase presencial)

Curso de Introducción a la cocina y manipulación de alimentos

Nivel Básico

¿En qué consiste?

En este curso aprenderás los fundamentos de la higiene e inocuidad en la manipulación de alimentos, incluyendo aspectos relacionados a la microbiología de estos, el marco reglamentario de inocuidad alimentaria, las buenas prácticas de manufactura y los planes de saneamiento. Además, de fortalecer tus competencias socioemocionales relacionadas con la productividad y responsabilidad, para garantizar la eficiencia en la preparación de alimentos y mantener altos estándares de seguridad alimentaria.

Duración: 40 horas
Modalidad: *Híbrida*

Unidades temáticas del curso

- **Definiciones y conceptos básicos**

Inocuidad, higiene de alimentos, tipos de contaminación y agentes patógenos.

- **Introducción a la microbiología de alimentos**

Clases y clasificación de microorganismos, infecciones e intoxicaciones alimentarias.

- **Marco reglamentario de la inocuidad alimentaria**

Marco legal colombiano para la inocuidad alimentaria y entidades de vigilancia de alimentos.

- **Buenas prácticas de manufactura**

Requisitos higiénicos para instalaciones y equipos, características y obligaciones en la manipulación de alimentos.

- **Plan de saneamiento**

Se explorarán los elementos esenciales del programa de limpieza y desinfección y programas de control de plagas.

Requisitos previos

- Personas mayores de edad sin experiencia, que estén interesadas en obtener conocimientos básicos para abarcar aspectos esenciales de la manipulación de alimentos o que deseen desarrollar su propio emprendimiento empresarial.
- Certificado de escolaridad educación media culminada.
- Residir en la ciudad de Bogotá.
- Computador con micrófono y conexión a internet para sesiones virtuales.

Curso de Panadería y pastelería

Nivel Básico

¿En qué consiste?

En este curso aprenderás los conocimientos y habilidades para preparar productos horneados básicos, así como comprender los principios fundamentales de la panadería y pastelería. Además, fortalecerás tus competencias socioemocionales relacionadas con la creatividad e innovación en la cocina para fomentar la originalidad, experimentación y la generación de nuevas ideas en la preparación y presentación de alimentos.

Duración: 40 horas

Modalidad: *Híbrida*

Unidades temáticas del curso

- **Panadería**

Reconocimiento de insumos, aplicación de procesos de panificación y elaboración de productos.

- **Pastelería**

Técnicas básicas de pastelería, cremas, rellenos y ensamble y presentación de productos.

Requisitos previos

- Personas mayores de edad sin experiencia, que disfrutan cocinando en casa y desean expandir sus habilidades. También, para personas que desean emprender en el campo de la panadería y la pastelería, ya sea creando su propio negocio o trabajando en el sector gastronómico.
- Certificado de escolaridad educación media culminada.
- Residir en la ciudad de Bogotá.
- Computador con micrófono y conexión a internet para las sesiones virtuales.
- Delantal, zapatos antideslizantes y gorros en las sesiones de clase presencial.