

RUTAS DE FORMACIÓN Y CURSOS EN GASTRONOMÍA Y TURISMO

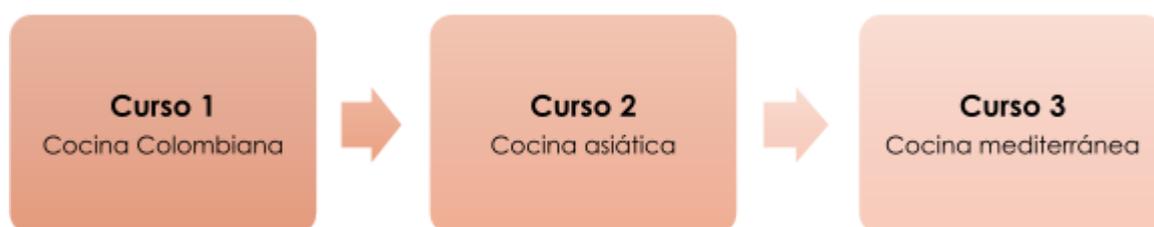
Ruta de formación Cocina especializada

Nivel Básico

¿En qué consiste?

La ruta de formación **Cocina especializada** te permitirá aprender acerca de los ingredientes característicos de la cocina colombiana, asiática y mediterránea, así como las técnicas de preparación y cocción en platos representativos. Además, fortalecerás tus competencias socioemocionales relacionadas con la creatividad e innovación, flexibilidad, productividad y responsabilidad.

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 aprender las técnicas, ingredientes y platos característicos de la cocina colombiana, asiática y mediterránea 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 en las sesiones de clase presencial.

Curso de cocina colombiana

Nivel Básico

¿En qué consiste?

En este curso desarrollarás habilidades y técnicas utilizadas en la cocina de diferentes regiones de Colombia. Aunado, el fortalecimiento en 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 platos típicos colombianos.

Duración: 40 horas

Modalidad: *Híbrida*

Unidades temáticas del curso

- **Cocina del litoral Atlántico**

Gastronomía del Caribe, ingredientes autóctonos, platos representativos y cocineros regionales influyentes de la región Caribe.

- **Cocina del litoral Pacífico**

Cocina del Pacífico y su influencia en la gastronomía colombiana, ingredientes autóctonos, platos representativos y cocineros regionales influyentes de la región Pacífica.

- **Cocina de la región Andina**

Aspectos generales de la geografía, ingredientes típicos, platos representativos y cocineros regionales influyentes de la región Andina.

- **Cocina de los llanos Orientales**

Aspectos generales de la gastronomía llanera, ingredientes autóctonos, platos representativos y cocineros regionales influyentes de la región de la Orinoquía.

- **Cocina de la Amazonia**

Se explorarán aspectos generales de la geografía, ingredientes autóctonos, platos representativos y cocineros regionales influyentes de la región de la Amazonía.

Requisitos previos

- Personas mayores de edad sin experiencia, que disfrutan cocinar y desean explorar las tradiciones culinarias y los platos típicos de la cocina colombiana 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 en las sesiones de clase presencial.

Curso de cocina asiática

Nivel Básico

¿En qué consiste?

En este curso aprenderás acerca de los ingredientes y especias características, así como, explorar platos emblemáticos de diferentes países asiáticos. Además, fortalecerás tus competencias socioemocionales relacionadas con la creatividad e innovación en la cocina para fomentar la originalidad y preparación de platos asiáticos.

Duración: 40 horas
Modalidad: *Híbrida*

Unidades temáticas del curso

- **Historia de la cocina asiática**

Se hará un breve recuento histórico del surgimiento de los países y acontecimientos relevantes.

- **Geografía del continente asiático**

Se explorarán las características zonales y climáticas para establecer su relación con los ingredientes utilizados en la cocina asiática.

- **Ingredientes característicos de la cocina asiática**

Se identificarán los diferentes vegetales, hortalizas, carnes, aves, mariscos, especias y condimentos, para su manejo y preparación.

- **Técnicas culinarias características de la cocina asiática**

Se explorarán las diversas cocciones húmedas, mixtas secas y aéreas para la preparación de alimentos al vapor, estofados, wok y parrilla.

Requisitos previos

- Personas mayores de edad sin experiencia, que disfrutan cocinar y desean explorar las tradiciones culinarias y los platos típicos de la cocina colombiana 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 en las sesiones de clase presencial.

Curso de cocina mediterránea

Nivel Básico

¿En qué consiste?

En este curso aprenderás acerca de los ingredientes, técnicas de cocción y preparación que resaltan los sabores naturales de los ingredientes mediterráneos, identificando la diversidad y particularidades de los diferentes estilos culinarios dentro de la región mediterránea. También fortalecerás tus competencias socioemocionales relacionadas con la creatividad e innovación en la cocina.

Duración: 40 horas

Modalidad: *Híbrida*

Unidades temáticas del curso

- **Historia de la cocina mediterránea**

Se hará un breve recuento histórico sobre la influencia del surgimiento de los países y acontecimientos relevantes en la región mediterránea.

- **Geografía del mediterráneo**

Se explorarán las características zonales y climáticas para establecer su relación con los ingredientes utilizados en la cocina mediterránea.

- **Ingredientes característicos de la cocina mediterránea**

Identificación de los diferentes vegetales, hortalizas, carnes, aves, mariscos, especias y condimentos, para su manejo y preparación.

- **Técnicas culinarias características de la cocina mediterránea**

Se comprenderán las diversas cocciones húmedas, mixtas secas y aéreas para la preparación de alimentos al vapor, estofados, plancha y saete.

Requisitos previos

- Personas mayores de edad sin experiencia, que disfrutan cocinar y desean explorar las tradiciones culinarias y los platos típicos de la cocina colombiana 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.
- Delantal, zapatos antideslizantes y gorros en las sesiones de clase presencial.