

ENCARGADO DE COCINA EN INSTITUCIONES SANITARIAS

INSTITUTO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE BUENOS AIRES



“Educación de calidad al alcance de todos”

- ✓ Más de 75.000 egresados
- ✓ 40 años de experiencia



• DESCRIPCIÓN DE LA FORMACIÓN •

El objetivo principal del curso es formar a profesionales, capaces de trabajar eficientemente en equipo, con iniciativa y observando siempre los principios de seguridad e higiene.

• OBJETIVOS •

Aprender las funciones de un encargado de cocina en instituciones sanitarias.

Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración y en función de su rendimiento óptimo.

Analizar los alimentos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

Describir las operaciones de regeneración y preelaboración de diferentes alimentos; y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.

Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de alimentos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

• DESTINATARIOS •

Dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de la gastronomía, más concretamente a la cocina, y que pretendan obtener conocimientos relacionados con las funciones del encargado de cocina en instituciones sanitarias. Dirigido también a cualquier persona interesada en adquirir los conocimientos propios de este sector.





• TITULACIÓN •

Al finalizar el curso de **Encargado de Cocina en Instituciones Sanitarias** obtendrá una titulación emitida por el Instituto de Estudios Superiores Buenos Aires. Título no oficial. Ref. Art. 19. Ley Educación Superior N° 24.521

DURACIÓN: 250hs

• ¿QUÉ DISTINGUE A ESTE CURSO DE LOS DEMÁS? •

La capacitación se dicta de una manera clara, didáctica y sencilla, que te permitirá obtener importantes conocimientos en la temática, en clases virtuales, sin días ni horarios fijos de cursada y a tu propio ritmo.

• MODALIDAD •

Integramente on-line, sin instancias presenciales. El curso se realiza vía internet, las clases se disponibilizan semanalmente. Los participantes podrán conectarse cuando deseen sin restricciones de días ni horarios.

• REQUISITOS •

- Título secundario.

• TEMARIO •

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN AL MUNDO DE LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. El departamento de cocina



+54 9 11 2475-0234



extension@esbabarrionorte.edu.ar



UNIDAD DIDÁCTICA 2. Aprovechamiento externo de géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Aprovechamiento interno de géneros y productos culinarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Recepción y almacenamiento de provisiones.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales

MÓDULO 2. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. Hortalizas y legumbres secas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. Pastas y arroces

UNIDAD DIDÁCTICA 9. Huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. Técnicas de cocinado de hortalizas

UNIDAD DIDÁCTICA 11. Técnicas de cocinados de legumbres secas

UNIDAD DIDÁCTICA 12. Técnicas de cocinados de pasta y arroz

UNIDAD DIDÁCTICA 13. Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 15. Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos





MÓDULO 3. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 16. Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 17. Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 18. Platos elementales a base pescados, crustáceos y moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 19. Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 20. Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

MÓDULO 4. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA

UNIDAD DIDÁCTICA 21. Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza

UNIDAD DIDÁCTICA 22. Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos

UNIDAD DIDÁCTICA 23. Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos

UNIDAD DIDÁCTICA 24. Regeneración de platos cocinados a base de carnes, aves, caza y despojos

UNIDAD DIDÁCTICA 25. Presentación y decoración de platos

