

## TÉCNICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

<b>Código SENCE</b>	1237925324
<b>Objetivos Generales</b>	El programa permite a los participantes formarse como manipuladores de alimentos con conocimientos sólidos en la preparación de alimentos que involucre el corte, cocción, porcionamiento de productos sanos para el consumo humano y respetando las normas de higiene vigentes.
<b>Duración</b>	26 horas cronológicas
<b>Participantes</b>	20
<b>Horario</b>	A convenir
<b>Población Objetivo</b>	Orientado a personas que realicen labores de manipulación de alimentos como asistentes y ayudantes de cocina.
<b>Principales Contenidos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Normas de seguridad alimentaria para la manipulación de alimentos: introducción conceptos generales higiene y contaminación de alimentos contaminación cruzada puntos críticos de control temperaturas de contaminación teoría culinaria métodos de cocción manipulación de cuchillos manipulación de alimentos.</li> <li>✓ Técnicas para preparación de entradas frías y calientes: elaboración de salsas frías pescados y mariscos rellenos sopas y cremas.</li> <li>✓ Platos principales de cocina: salsas base para carnes y pescados acompañamientos no tradicionales. carnes rojas y blancas montaje de plato.</li> <li>✓ Técnicas para preparación de masas y rellenos: masas rellenas masas quebradizas panes fermentados masas fritas pastas frescas.</li> <li>✓ Recetas de cocina internacional: cocina española cocina italiana cocina francesa cocina peruana.</li> <li>✓ Técnicas para preparaciones de pastelería: rellenos y cremas masas dulces postres de leche semifrios salsas y decoraciones bizcochos y batidos.</li> </ul>
<b>Tipo de Programa</b>	Programa Cerrado o Especiales para Empresas
<b>Valor por Participante</b>	\$130.000