

Temario de capacitación Cocina Navideña

30 horas de capacitación

- Preparación de 2 tipos de arroz
- Tipos de adobos, rellenos
- Tipos de ensaladas navideñas
- Postres navideños
- Arroz navideño al estilo ecuatoriano
- Adobo de perrnil y pavo, y como hacer un relleno
- Ensalada Waldorf, ensalada de noche buena, ensalada blanca navidad, ensalada verde
- Los sabores del arroz con leche
- Los mejores postres tradicionales ecuatorianos, pristiños, buñuelos, ponche

Metodología de aprendizaje:

La metodología se basa en la aplicación de métodos activos de enseñanza, técnicas de trabajos en grupos y ejemplos prácticos. Los instructores desarrollarán utilizando material de apoyo como: medios audiovisuales, talleres de cocina entre otros. Se realizarán talleres y prácticas controladas.