

Temario de capacitación platos típicos de la cocina ecuatoriana:

30 horas de capacitación

- Normas de seguridad industrial, de medio ambiente
- Técnicas de preparación, cortes y cocción
- Técnicas elaboración platos de cocina ecuatoriana
- Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar
- Buenas prácticas de manufactura, manejo de equipos, herramientas y utensilios
- Preparación y cocción de carnes, aves, pescados, frutas, hortalizas y cereales
- Conceptos, principios, técnicas de elaboración de platos típicos de la costa
- Técnicas de elaboración de platos típicos de la Sierra
- Técnicas de elaboración de platos típicos del oriente y región insular
- Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar
- Elaborar preparaciones frías con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar

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.