

CARRERA: JEFE DE COCINA CHEF

MALLA ACADÉMICA

MÓDULO I – COCINA BÁSICA Y FUNDAMENTOS GASTRONÓMICOS

Objetivo: Desarrollar las bases técnicas de la cocina profesional, el manejo seguro de los alimentos y el dominio de las técnicas culinarias fundamentales.

CONTENIDOS PRINCIPALES

- Higiene, bioseguridad e inocuidad alimentaria.
- Manipulación y conservación de alimentos.
- Organización de la cocina (mise en place).
- Equipos, utensilios y normas de seguridad.
- Técnicas de corte de vegetales, carnes y aves.
- Fondos, caldos y bases culinarias.
- Métodos de cocción.
- Salsas madre: Bechamel, Velouté, Española, Holandesa y Tomate.
- Preparaciones básicas para desarrollar destreza técnica.

MÓDULO II – COCINA NACIONAL

Objetivo: Aplicar técnicas culinarias en la elaboración de preparaciones representativas de la gastronomía ecuatoriana.

CONTENIDOS PRINCIPALES

- Historia y fundamentos de la gastronomía ecuatoriana.
- Cocina de la Costa, Sierra, Amazonía e Insular.
- Entradas, sopas y cremas.
- Platos fuertes tradicionales.
- Preparaciones con carnes, aves, pescados y mariscos.
- Guarniciones y arroces.
- Postres tradicionales.
- Presentación y montaje de platos.
- Control de costos y organización de producción.

MÓDULO III – COCINA INTERNACIONAL

Objetivo: Dominar técnicas y preparaciones representativas de la gastronomía internacional.

CONTENIDOS PRINCIPALES

- Fundamentos de cocina internacional.
- Cocina italiana, francesa, española, asiática y latinoamericana.
- Pastas frescas y secas.
- Risottos y arroces internacionales.
- Carnes, pescados y mariscos.
- Ensaladas compuestas.
- Salsas y acompañamientos internacionales.
- Postres internacionales.
- Diseño y planificación de menús.

MÓDULO IV – COCINA DE VANGUARDIA Y PROYECTO FINAL

Objetivo: Integrar los conocimientos adquiridos mediante técnicas contemporáneas y el desarrollo del proyecto práctico de titulación.

CONTENIDOS PRINCIPALES

- Cocina de vanguardia.
- Cocina molecular.
- Cocina de autor y cocina de ensamblaje.
- Técnicas modernas de emplatado.
- Decoración gastronómica.
- Diseño de menús degustación.
- Planificación y desarrollo del proyecto productivo.
- Preparación y simulación del examen práctico.
- Organización del evento gastronómico final.
- Presentación de un menú de varios tiempos como evaluación integradora.