



CURSO BÁSICO DE TÉCNICAS DE ALTA COCINA INTERNACIONAL

PENSUM DE ESTUDIOS

UNIDAD CURRICULAR I: COCINA BÁSICA

Código	Tema / Asignatura / Actividad	Nota Máxima	Nota Aprobatoria	Horas	Tipo	Observaciones
PRS000	Presentación e Introducción al Curso	---	---	2.5	Presencial	Obligatoria
T1.1NB	Videos Introdutorios a la Gastronomía	10	7	2.5	Virtual/Presencial	Obligatoria
T2.1NB	Historia universal y Venezolana de la gastronomía	10	7	5	Teórica	Obligatoria
T3.1NB	Identificación Organoléptica de ingredientes e insumos del mundo	10	7	5	Teórica	Obligatoria
T4.1NB	Equipos e instalaciones de la cocina internacional	10	7	5	Teórica	Obligatoria
T5.1NB	Riesgos profesionales y seguridad e higiene de alimentos	10	7	5	Teórica	Obligatoria
T6.1NB	Manipulación de los alimentos	10	7	5	Teórica	Obligatoria
T7.1NB	Química de los alimentos	10	7	5	Teórica	Obligatoria
T8.1NB	Técnicas de cortes de vegetales	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T9.1NB	Técnicas y métodos de cocción	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T10.1NB	Salsas madres y derivadas	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T11.1NB	Técnicas de cocina profesional I	10	7	10	Teórico-Práctica	Obligatoria
				<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>Promedio de Notas: Max: 0,90 – Min: 0.63</b>

UNIDAD CURRICULAR II: COCINA INTERMEDIA

Código	Tema / Asignatura / Actividad	Nota Máxima	Nota Aprobatoria	Horas	Tipo	Observaciones
T1.2NI	Conservación de productos alimenticios	10	7	5	Teórica	Obligatoria
T2.2NI	Nutrición y dietética	10	7	5	Teórica	Obligatoria
T3.2NI	Técnicas con pastas y arroces	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T4.2NI	Aderezos, vinagretas y ensaladas (Garden manager)	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T5.2NI	Sopas, potajes y purés	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T6.2NI	Mixología enología y maridaje	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T7.2NI	Entradas y entremeses	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T8.2NI	Cocina latinoamericana	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T9.2NI	Técnicas con aves, pescados y Mariscos	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T10.2NI	Técnicas con carnes y cerdos	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T11.2NI	Técnicas de cocina profesional II	10	7	10	Teórico-Práctica	Obligatoria
				<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>Promedio de Notas: Max: 0,90 – Min: 0.63</b>

UNIDAD CURRICULAR III: COCINA AVANZADA

Código	Tema / Asignatura / Actividad	Nota Máxima	Nota Aprobatoria	Horas	Tipo	Observaciones
T1.3NA	Análisis de costos de alimentos y bebidas	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T2.3NA	Gerencia hostelera	10	7	5	Teórica	Obligatoria
T3.3NA	Arquitectura del menú	10	7	5	Teórica	Obligatoria
T4.3NA	Servicio al cliente/ protocolo y etiqueta	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T5.3NA	Técnicas de emplatado vanguardista	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T6.3NA	Cocina mantuana venezolana	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T7.3NA	Cocina alternativa en crisis	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T8.3NA	Cocina oriental (asiática y japonesa)	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T9.3NA	Nueva cocina científica (molecular)	10	7	5	Teórica	Obligatoria
T10.3NA	Panadería, Pastelería y Repostería	10	7	5	Teórico-Práctica	Obligatoria
T11.3NA	Prácticas profesionales (pasantías)	10	7	25	Práctica	Obligatoria
T12.3NA	Presentación final y grado	10	7	5	Práctica	Obligatoria
				<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>Promedio de Notas: Max: 0,83 – Min: 0.58</b>

Inicio	Culminación	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Total Horas
08-06-2018	15-12-2018	77 Hrs.	123 Hrs.	200 Hrs.