



ACTIVIDADES Y RECETAS DEL CURSO

UNIDAD CURRICULAR I: COCINA BÁSICA

Código	Tema / Asignatura / Actividad	Actividad y/o Receta
PRS000	Presentación e Introducción al Curso	<i>Apertura del Curso, los participantes se presentarán y se darán los parámetros, Normas y Reglas del Curso</i>
T1.1NB	Videos Introdutorios a la Gastronomía	<i>Se les enviará como tarea a los participantes de ver 5 videos por el aula virtual de los cuales escogerán uno (01) para realizar un análisis que será evaluado.</i>
T2.1NB	Historia Universal y Venezolana de la Gastronomía	<i>Los participantes descargarán, leerán y analizarán la guía colocada en el aula virtual así como los videos recomendados, para luego contestar una prueba online por el aula virtual</i>
T3.1NB	Identificación Organoléptica de ingredientes e insumos del mundo	<i>Los participantes descargarán, leerán y analizarán la guía colocada en el aula virtual así como los videos recomendados, para luego contestar una prueba online por el aula virtual</i>
T4.1NB	Equipos e instalaciones de la cocina internacional	<i>Los participantes descargarán, leerán y analizarán la guía colocada en el aula virtual así como los videos recomendados, para luego contestar una prueba online por el aula virtual</i>
T5.1NB	Riesgos profesionales y seguridad e higiene de alimentos	<i>Los participantes descargarán, leerán y analizarán la guía colocada en el aula virtual así como los videos recomendados, para luego contestar una prueba online por el aula virtual</i>
T6.1NB	Manipulación de los alimentos	<i>Los participantes descargarán, leerán y analizarán la guía colocada en el aula virtual así como los videos recomendados, para luego contestar una prueba online por el aula virtual</i>
T7.1NB	Química de los alimentos	<i>Los participantes descargarán, leerán y analizarán la guía colocada en el aula virtual así como los videos recomendados, para luego contestar una prueba online por el aula virtual</i>
T8.1NB	Técnicas de cortes de vegetales	<i>Los participantes descargarán la guía de cortes colocada en el aula virtual, así como verán los videos recomendados la leerán y analizarán para contestar una prueba teórica online, para luego elaborar las recetas: Chop Suey – Ceviche y Tabule. Los ingredientes se adquirirán de acuerdo a dos modalidades: Ingredientes Individuales e Ingredientes Grupales.</i>
T9.1NB	Técnicas y métodos de cocción	<i>Los participantes descargarán la guía de Métodos de Cocción colocada en el aula virtual, así como verán los videos recomendados la leerán y analizarán para contestar una prueba teórica online, para luego elaborar las recetas: Huevos Pochet – Huevos Benedictine – Huevo Frito – Tortilla Española Los ingredientes se adquirirán de acuerdo a dos modalidades: Ingredientes Individuales e Ingredientes Grupales.</i>
T10.1NB	Salsas madres y derivadas	<i>Los participantes descargarán la guía de Salsas Madres colocada en el aula virtual, así como verán los videos recomendados la leerán y analizarán para contestar una prueba teórica online, para luego elaborar las recetas: Salsa Nápoles, Salsa Pesto, Mayonesa, Bechamel, Velouté, Ketchup, Otras. Los ingredientes se adquirirán de acuerdo a dos modalidades: Ingredientes Individuales e Ingredientes Grupales.</i>
T11.1NB	Técnicas de cocina profesional I	<i>Cada participante llevará sus ingredientes ya procesados para armar un plato libre de su preferencia aplicando las técnicas aprendidas. Se evaluará, organización, técnica, cortes, aromas, términos de cocción, altura, colores, sabores e identidad. así como verán los videos recomendados</i>



UNIDAD CURRICULAR II: COCINA INTERMEDIA

Código	Tema / Asignatura / Actividad	Actividad y/o Receta
T1.2NI	Conservación de productos alimenticios	Los participantes descargarán, leerán y analizarán la guía colocada en el aula virtual así como los videos recomendados, para luego contestar una prueba online por el aula virtual
T2.2NI	Nutrición y dietética	Los participantes descargarán, leerán y analizarán la guía colocada en el aula virtual así como los videos recomendados, para luego contestar una prueba online por el aula virtual
T3.2NI	Técnicas con pastas y arroces	Los participantes descargarán la guía de Métodos de Cocción colocada en el aula virtual, así como verán los videos recomendados la leerán y analizarán para contestar una prueba teórica online, para luego elaborar las recetas: Paella – Fideuá – Pasta Marinera – Arroz Blanco y Colores Los ingredientes se adquirirán de acuerdo a dos modalidades: Ingredientes Individuales e Ingredientes Grupales.
T4.2NI	Aderezos, vinagretas y ensaladas (Garden manager)	Los participantes descargarán la guía de Métodos de Cocción colocada en el aula virtual, así como verán los videos recomendados la leerán y analizarán para contestar una prueba teórica online, para luego elaborar las recetas: Ensalada César - Ensalada Rusa – Rollos Primavera (Lumpias) y Aderezos Varios. Los ingredientes se adquirirán de acuerdo a dos modalidades: Ingredientes Individuales e Ingredientes Grupales.
T5.2NI	Sopas, potajes y purés	Los participantes descargarán la guía de Métodos de Cocción colocada en el aula virtual, así como verán los videos recomendados la leerán y analizarán para contestar una prueba teórica online, para luego elaborar las recetas: Gazpacho – Crema de Auyama – Fosforera – Callos a la Madrileña - Cremas y Sopas Varias Los ingredientes se adquirirán de acuerdo a dos modalidades: Ingredientes Individuales e Ingredientes Grupales.
T6.2NI	Mixología enología y maridaje	Los participantes descargarán, leerán y analizarán la guía colocada en el aula virtual así como los videos recomendados, para luego contestar una prueba online por el aula virtual.
T7.2NI	Entradas y entremeses	Los participantes descargarán la guía de Entradas y Entremeses colocada en el aula virtual, así como verán los videos recomendados la leerán y analizarán para contestar una prueba teórica online, para luego elaborar las recetas: Croquetas - Canapés – Tempuras – Papas Bravas – Empanaditas y Mojos. Los ingredientes se adquirirán de acuerdo a dos modalidades: Ingredientes Individuales e Ingredientes Grupales.
T8.2NI	Cocina latinoamericana	Cada participante elaborará una receta latinoamericana con fusión mundial de Autor estableciendo los parámetros Gourmets profesionales. Así como verán los videos recomendados
T9.2NI	Técnicas con aves, pescados y Mariscos	Los participantes descargarán la guía de Técnicas con Pescados y Mariscos colocada en el aula virtual, así como verán los videos recomendados la leerán y analizarán para contestar una prueba teórica online, para luego elaborar las recetas: Filette Meuniere (Pescado) Camarones al Ajillo – Pollo al Ajillo – Pollo a la Parmesana entre otros. Modalidades: Ingredientes Individuales e Ingredientes Grupales.
T10.2NI	Técnicas con carnes y cerdos	Los participantes descargarán la guía de Técnicas con Carnes colocada en el aula virtual, así como verán los videos recomendados la leerán y analizarán para contestar una prueba teórica online, para luego elaborar las recetas: Carne al Grill – Brochetas – Cerdo Agridulce – Strogonoff – entre otros. Los ingredientes se adquirirán de acuerdo a dos modalidades: Ingredientes Individuales e Ingredientes Grupales.
T11.2NI	Técnicas de cocina profesional II	Cada participante llevará sus ingredientes ya procesados para armar un plato libre de su preferencia aplicando las técnicas aprendidas. así como verán los videos recomendados Se evaluará, organización, técnica, cortes, aromas, términos de cocción, altura, colores, sabores e identidad.



UNIDAD CURRICULAR I: COCINA BÁSICA

Código	Tema / Asignatura / Actividad	Actividad y/o Receta
T1.3NA	Análisis de costos de alimentos y bebidas	Los participantes descargarán, leerán y analizarán la guía colocada en el aula virtual así como los videos recomendados, para luego contestar una prueba online por el aula virtual
T2.3NA	Gerencia hostelera	Los participantes descargarán, leerán y analizarán la guía colocada en el aula virtual así como los videos recomendados, para luego contestar una prueba online por el aula virtual
T3.3NA	Arquitectura del menú	Los participantes descargarán, leerán y analizarán la guía colocada en el aula virtual así como los videos recomendados, para luego construir un menú balanceado moderno y enviarlo para su revisión por el Aula Virtual
T4.3NA	Servicio al cliente/ protocolo y etiqueta	Los participantes descargarán la guía de Protocolo y Etiqueta colocada en el aula virtual, así como verán los videos recomendados la leerán y analizarán para contestar una prueba teórica online, para luego elaborar las recetas: básicas de su preferencia y la evaluación consiste en el protocolo y etiqueta de servicio en la mesa y salón. Los ingredientes se adquirirán de acuerdo a dos modalidades: Ingredientes Individuales e Ingredientes Grupales.
T5.3NA	Técnicas de emplatado vanguardista	Los participantes descargarán la guía de Emplatado Vanguardista colocada en el aula virtual, así como verán los videos recomendados la leerán y analizarán para contestar una prueba teórica online, para luego elaborar las recetas: básicas de su preferencia y la evaluación consiste en las técnicas, creatividad y estética de los platos a presentar. Los ingredientes se adquirirán de acuerdo a dos modalidades: Ingredientes Individuales e Ingredientes Grupales.
T6.3NA	Cocina mantuana venezolana	Cada participante elaborará una receta Venezolana de origen totalmente autóctona estableciendo los parámetros Gourmets profesionales. Así como verán los videos recomendados
T7.3NA	Cocina alternativa en crisis	Cada participante elaborará una receta con productos, insumos e ingredientes alternativos no tradicionales estableciendo los parámetros Gourmets profesionales. Así como verán los videos recomendados en la web pomazono para guiarse y manejar los criterios personales
T8.3NA	Cocina oriental (asiática y japonesa)	Los participantes descargarán la guía de Gastronomía Japonesa y Mariscos colocada en el aula virtual, así como verán los videos recomendados la leerán y analizarán para contestar una prueba teórica online, para luego elaborar las recetas: Roll, Sushis, Nigiris, Gyozas y Tempuras entre otros. Modalidades: Ingredientes Individuales e Ingredientes Grupales.
T9.3NA	Nueva cocina científica (molecular)	Los participantes descargarán, leerán y analizarán la guía colocada en el aula virtual así como los videos recomendados, para luego construir un menú balanceado moderno y enviarlo para su revisión por el Aula Virtual
T10.3NA	Panadería, Pastelería y Repostería	Los participantes descargarán la guía de Panadería y Pastelería colocada en el aula virtual, así como verán los videos recomendados la leerán y analizarán para contestar una prueba teórica online, para luego elaborar las recetas: Panes Salados, Panes Dulces, Bizcochos, Coberturas, Cachitos, Golfeados, Rolls de Canela, y otros dulces entre otros. Los ingredientes se adquirirán de acuerdo a dos modalidades: Ingredientes Individuales e Ingredientes Grupales.
T11.3NA	Prácticas profesionales (pasantías)	Cada participante tendrá que realizar una pasantía en un restaurante mínimo por 25 horas prácticas para optar por la titulación, el Participante podrá buscar su restaurante o el profesor le ubicará uno el cual este participante deberá establecer los horarios para su comodidad con el propietario del mismo.
T12.3NA	Presentación final y grado	Cada participante llevará sus ingredientes ya procesados para armar una serie de platos libres de su preferencia estableciendo un menú que consta de: Entrada, Sopa o Crema, 1er plato, 2do Plato, Postre y Bebida, que será presentado bajo los protocolos de etiqueta, con un menú que el participante presentará. Aplicando las técnicas aprendidas. así como verán los videos recomendados Se evaluará, organización, técnica, cortes, aromas, términos de cocción, altura, colores, sabores e identidad.