

CONSEJO DE EDUCACION TECNICO PROFESIONAL
PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
División Diseño y Programación Curricular

CURSO MODULAR

AREA: GASTRONOMIA

ORIENTACIÓN: FREEZER Y MICROONDAS

ASIGNATURA: TALLER - 48 horas totales
44 horas combinando freezer y microondas,
elaborando: entrada, plato principal y
postre en cada clase.
Evaluación: 4 horas

OBJETIVOS GENERALES

Contribuir a capacitar la calidad de nuestroa egresados instrumentando nuevas técnicas orientadas a la demanda del sector de servicios.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Brindar conocimientos teórico prácticos acerca del manejo del freezer y microondas, así como procesos de elaboración en base a base de éste último.

FREEZER

- * conservación de alimentos crudos
- * conservación de preparación de elaboraciones crudas y cocidas, listas para servir

MICROONDAS

- * cocción correcta de los diferentes alimentos
- * combinación de cocciones de acuerdo a la elaboración

INFORMACION TECNOLOGICA SOBRE FREEZER

- Características de la conservación de alimentos crudos o cocidos por congelamiento, de acuerdo a su origen (vegetal, animal...)
- Conservación en porción y en bloque. Rotulado y envasado (características de los mismos).
- Utilización correcta del freezer, de acuerdo a la distribución de los alimentos.
- Tabla con tiempos de vida útil de los alimentos crudos y cocidos.
- Limpieza

INFORMACION TECNOLOGICA SOBRE MICROONDAS

- Características de la cocción en microondas.
- Funciones.
- Niveles de potencia.
- Características de los recipientes y vajilla para microondas.
- Disposición de los alimentos.
- Descongelación.
- Cocciones: grill, plato dorador, cocción combinada.
- Tabla de conversión de las recetas tradicionales a microondas.
- Tiempos y medidas.

ELABORACIÓN A BASE DE:

Huevos
Verduras
Leguminosas
Cereales
Sopas y salsas
Pastas
Carnes: rojas
 blancas
Postres: flanes
 isla flotante