

## **CONTENIDOS DE LA CARRERA PROFESIONAL GASTRONÓMICO 2023 - MODALIDAD INTENSIVA**

### **MÓDULO COCINA I**

Fondos, Métodos de cocción.  
Cortes de vegetales y cortes de papa.  
Sopas, agentes ligantes. Huevo.  
Pasta lisa.  
Pasta rellena.  
Carnes blancas: Aves y Pescados.  
Carnes Rojas.  
Pescados (Salmónidos).  
Carnes Rosadas.  
Mariscos.  
Achuras.  
Carnes trabajadas a la parrilla y al vacío.

### **MÓDULO PANIFICACIÓN I**

Panadería Salada.  
Panadería Dulce.

### **MÓDULO PASTELERIA I**

Batidos Pesados.  
Batidos Livianos.  
Masas Quebradas.  
Postres para Restaurant.

### **MÓDULO BUFFET I**

Introducción. Canapés a base de pan y masa. Organización de eventos.  
Tarta, quiche y ensaladas.  
Mousse, terrina y cocktail.  
Clásicos de buffet.  
Buffet argentino.  
Vino y Espumante.

### **MODULO COCINA II**

Menú de los 13 Platos. Armado y confección de cartas.  
Cordero, hierba y legumbre.  
Conservas saladas y dulces.  
Vizcacha. Liebre.  
Rana. Conejo. Hongos.  
Llama. Arroz.  
Pato. Codorniz.

Cocinas del Mundo (Árabe, México, Perú, Japón, Hindú, España, Italia).

### **MÓDULOS COMPLEMENTARIOS**

Bromatología.

Nutrición.

Francés.

Gestión.

Costos.

Arquitectura.

PATAGÓNICA se reserva el derecho de modificar, en todo o en parte, el presente contenido del Programa de estudio referido al año lectivo 2023, con previo aviso a sus alumnos.