

CONTENIDOS DE LA CARRERA PROFESIONAL GASTRONÓMICO 2024 - 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 2024, con previo aviso a sus alumnos.