



conalep

Servicios de Capacitación



Gastronomía

Técnicas básicas de cocina

ACREDITACIÓN: Constancia, Certificado o Diploma

MODALIDADES: Presencial

Contenido temático

1. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM 251.
 - 1.1 Objetivo y campo de aplicación.
 - 1.2 Disposiciones generales.
 - 1.3 Requerimientos mínimos de las buenas prácticas de higiene y salubridad en el proceso de alimentos y bebidas.
 - 1.4 Revisión de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o suplementos alimenticios.
2. TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA.
 - 2.1 Terminología y utensilios de cocina.
 - 2.2 Pre-elaboración de las materias primas, conservación y técnicas de corte.
 - 2.3 Los Métodos básicos de cocción y su aplicación.
 - a) Cocer / Escalar.
 - b) Cocer a la Brasa.
 - c) Freír y Saltear.
 - d) Asados.
 - e) Como aprovechar los alimentos haciendo buen uso de ellos.

