Técnicas básicas de cocina

Área de Capacitación: Gastronomía

Duración: 40 hrs. **Modalidad:** Presencial

Objetivo: El participante conocerá las buenas prácticas de manufactura (BPM) para aplicarlos correctamente en la producción de alimentos, tomando en cuenta las disposiciones y requisitos contenidos en la NOM-251-SSA1, para establecer las prácticas de higiene para la fabricación y servicio de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

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.