

CONVIÉRTETE EN UN MAESTRO DE COCINA



TÉCNICO LABORAL **EN COCINA**

CERTIFICADOS POR SECRETARÍA DE EDUCACIÓN



INSTITUTO
PASARELLA

ISO 9001:2015
NTC 5095:2011

BUREAUVERITAS
Certification



NTC 5581:2011

BUREAUVERITAS
Certification

Acreditado ONAC



ESTRUCTURA CURRICULAR DEL PROGRAMA DE COCINA

PERIODOS DE FORMACIÓN = CUATRO SEMESTRES (4)
DURACIÓN = 1.800 HORAS

SEMESTRE 1

- Cortes básicos
- Terminología Gastronomica
- Fondos de cocina
- Salsas madres
- Pescados y mariscos
- Términos de cocción - Res
- Acompañamientos y guarniciones
- Receta estándar
- Administración de restaurantes
- Normas de higiene para alimentos
- Mercadeo y manejo de redes sociales
- Montaje de restaurantes y emprendimientos
- Matemáticas y manejo de formatos

SEMESTRE 2

- Cocina italiana
- Cocina española
- Cocina francesa
- Cocina portuguesa
- Preparaciones en parrilla
- Sitir fry (salteados en wok)
- Frituras
- Técnicas de cocción
- Cocina fría
- Montaje de eventos
- Decoración de buffet
- Pasabocas y capes
- Panadería básica
- Pastelería
- Masas madres
- Postres fríos
- Espumas dulces
- Merengues
- Salsas dulces

ESTRUCTURA CURRICULAR DEL PROGRAMA DE COCINA

PERIODOS DE FORMACIÓN = CUATRO SEMESTRES (4)
DURACIÓN = 1.800 HORAS

SEMESTRE 3

- Parrilla argentina
- Elaboración de Pescados y mariscos en parrilla
- Acompañamientos en parrilla
- Cocina nariñence
- Cocina valluna
- Cocina antioqueña
- Cocina del pacifico
- Cocina caribeña
- Cocina cundíboyacense
- Restaurante
- Servicio, protocolo y manejo de eventos
- Cocina creativa
- Montaje vanguardista de platos
- Tendencias gastronomicas
- Elaboración de embutidos
- Elaboración de quesos
- Normativa vigente para la manipulación de alimentos
- Práctica real en restaurantes

SEMESTRE 4

- Cocina mediterránea
- Alta cocina
- Técnicas avanzadas de cocina
- Cocina molecular
- Cocina al vacío
- Creación de emprendimiento Gastronomico
- Matemáticas financiera
- Administración de restaurantes
- Montaje de restaurantes
- Manejo de presupuestos
- Estudio de mercados
- Diseño de estrategias de marketing
- Análisis dofa
- Prácticas externas en restaurantes

REQUISITOS PARA EL INGRESO DE ESTUDIANTES

PERIODOS DE FORMACIÓN = CUATRO SEMESTRES (4)
DURACIÓN = 1.800 HORAS

<p>REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN SS. DEL MANUAL DE CONVIVENCIA Y PEI. <i>(PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL)</i></p>	<ol style="list-style-type: none">1- ACREDITAR HABER APROBADO LOS ESTUDIOS DE EDUCACIÓN BÁSICA (NOVENO GRADO).2- HABER CUMPLIDO 16 AÑOS.3- REALIZAR LA ENTREVISTA A CARGO DE LA INSTITUCIÓN.4- FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN DEBIDAMENTE DILIGENCIADO.5- RECIBO (FACTURA) QUE ACREDITE EL PAGO DE LOS DERECHOS DE INSCRIPCIÓN.6- FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA Y/O TARJETA DE IDENTIDAD.7- CERTIFICADO, DIPLOMA O ACTA DE BACHILLER.8- 2 FOTOS 3X4 A COLOR. <p>OTROS: SEGÚN LO SOLICITADO POR SANIDAD DE LA ALCALDÍA MUNICIPAL.</p>
<p>REQUISITOS DE MATRÍCULA.</p>	<ol style="list-style-type: none">1- LEGALIZACIÓN MATRÍCULA FINANCIERA.2- LEGALIZACIÓN MATRÍCULA ACADÉMICA.

PERFIL DEL EGRESADO (A) PROGRAMA DE COCINA

- ADMINISTRAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y RECETA ESTÁNDAR.
- DISEÑAR PROPUESTAS GASTRONÓMICAS DE ACUERDO CON TENDENCIAS DEL MERCADO Y ESTÁNDARES TÉCNICOS.
- MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.
- DISEÑAR ESTRATEGIAS DE SERVICIO AL CLIENTE SEGÚN MODELOS DE GESTIÓN.

Carrera 36 No.19-64-74 Barrio Palermo
San Juan de Pasto- Colombia
E-mail: pascenter3@hotmail.com.co
Tel: 731 4835-731 6292 Ext: 202 203
Fax: 731 0588

**TE ABRIMOS
LAS PUERTAS
AL FUTURO**

**CERTIFICADO
OCUPACIONAL**

COMO:

TÉCNICO LABORAL EN COCINA

 @institutopasarella

 instituto.pasarella