



IMECAF®

[www.imecaf.com](http://www.imecaf.com)

# CURSO DE COCINA

---

HOSTELERÍA Y TURISMO



**INVERSIÓN**  
\$3,300.00 + IVA

**DURACIÓN**  
75 HRS.

**MODALIDAD**  
En Línea



# CURSO DE COCINA

---

HOSTELERÍA Y TURISMO



# CURSO DE COCINA

---

HOSTELERÍA Y TURISMO



# CURSO DE COCINA

---

HOSTELERÍA Y TURISMO



# CURSO DE COCINA

---

## HOSTELERÍA Y TURISMO

### OBJETIVO

#### Objetivos generales:

- Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.
- Formar al trabajador para realizar y aconsejar al cliente sobre aquellas preferencias de la cocina y mejorar la cualificación de los profesionales para mejorar la calidad en el servicio y atención al cliente.
- Proporcionar los conocimientos elementales de cocina para que los trabajadores puedan desarrollar correctamente sus competencias, ya que, tanto los encargados de cocinar, como los de organizar el trabajo, deben saber como preparar ensaladas, sopas, pastas, etc.
- Capacitar al alumno para el tratamiento de los productos alimenticios desde que llegan a la cocina como materias primas hasta su presentación en la mesa, una vez elaborados.

#### Objetivos específicos:

- Introducir al alumno en el mundo de la cocina mediante su historia.
- Mostrar al alumno el proceso que siguen los productos alimenticios antes de su presentación al cliente, desde la compra hasta su servicio en la mesa.
- Capacitar al alumno de la terminología utilizada en el mundo de la cocina, así como el vocabulario de especias y condimentos.
- Instruir al trabajador sobre los distintos tipos de ensaladas, condimentos y aliños utilizados.
- Capacitar al trabajador para la elaboración de salsas.
- Formar al participante para una correcta clasificación y preparación de pescados y mariscos.
- Enseñar al trabajador los diferentes métodos para la preparación de carnes.
- Especializar al alumno en la presentación de platos de repostería.
- Facultar al trabajador para la elaboración de platos tradicionales.



# CURSO DE COCINA

---

## HOSTELERÍA Y TURISMO

### TEMARIO

#### I. Introducción a la cocina.

- Historia (introducción).
- La cocina moderna.
- A propósito de la profesión de cocinero.

#### II. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero. Definición.

- Hostelería.
- La compra.
- Las operaciones preliminares.
- Métodos de cocción.
- La condimentación (sazonamiento, aromas condimentos).
- La presentación.

#### III. Vocabulario.

- Términos de cocina.
- Vocabulario de especias.
- Sazonamiento, aromas y condimentos.

#### IV. Las ensaladas.

- Las ensaladas: introducción.
- Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas.
- El condimento en las ensaladas.
- Los aliños.
- Ensaladas simples, compuestas y templadas.

#### V. Los huevos y tortillas.

- Los huevos: introducción.
- Algunas preparaciones de huevos.
- Tortillas.



# CURSO DE COCINA

---

## HOSTELERÍA Y TURISMO

### VI. Las sopas.

- Las sopas: introducción.
- Clasificación.
- Las cremas: introducción.
- El consomé.
- Potajes: legumbre secas.
- Elaboración de sopas.

### VII. Pastas y pizzas.

- La pasta: introducción.
- Cocción de la pasta.
- El queso y la pasta.
- Las pastas y sus salsas más habituales.
- Las pizzas.

### VIII. El arroz.

- El arroz: introducción.

### IX. Verduras y hortalizas.

- Verduras y hortalizas: introducción.

### X. Las salsas.

- Los fondos. Las salsas. Introducción.
- Los fondos de cocina.
- Gelatinas naturales: ave, ternera, buey, vaca, caza.
- Jugos y desglasados. Utilización y realización.
- Trabazones. Análisis y principios de las trabazones y las salsas.
- Las grandes salsas o salsas base.
- Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas.
- Mantequillas.

### XI. Pescados.

- Los pescados: introducción.
- Clasificación de los pescados 11. 3.limpieza (operaciones preliminares de los pescados).
- Pescados: diferentes sistemas de cocción.



# CURSO DE COCINA

---



## HOSTELERÍA Y TURISMO

- Salsas más utilizadas.
- Elaboración de pescados en base a: especie racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación.

### XII. **Los mariscos.**

- Los mariscos: introducción.
- Clasificación de los mariscos.
- Diferentes sistemas de cocción.
- Salsas más utilizadas.
- Elaboración de mariscos en base a: especie (tipo de marisco), racionamiento (corte), método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación.

### XIII. **Las carnes.**

- Las carnes de matadero: introducción.
- Clasificación de las carnes.
- Sacrificio y conservación de las carnes.
- La carne en la cocina.
- Salsas más utilizadas.
- Elaboración de carnes en base a: especie racionamiento, forma de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y presentación.

### XIV. **Aves.**

- Las aves de corral: introducción.
- Clasificación de las aves de corral.
- Operaciones preliminares anteriores a la cocción.
- Diferentes métodos de cocinado.
- Elaboración de platos a base de aves según: especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición presentación.

### XV. **Caza.**

- La caza: introducción.
- Clasificación.
- Diferentes sistemas de cocinado.
- Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza.



# CURSO DE COCINA

---



## HOSTELERÍA Y TURISMO

- Elaboración de caza en base a: especie, racionamiento, forma de cocción, guarnición, salsa de acompañamiento, presentación.

### XVI. **El queso.**

- El queso: introducción.
- Elaboración del queso.
- Clasificación de los quesos.
- Distintas variedades de quesos y sus características.

### XVII. **Repostería.**

- Hojaldre.
- Pasta brisa y masas para pastas de té.
- Masas batidas.
- Masas escaldadas.
- Mazapán.
- Crêpes.
- Baños y cremas.
- Merengue.
- Flanes y natillas.
- Mousses.
- Tartas.



# CURSO DE COCINA

HOSTELERÍA Y TURISMO

## POLÍTICAS DE PAGO

- Precios en **Pesos Mexicanos** - Excepto casos que se indique en otra moneda de manera expresa
- **LIQUIDACIÓN TOTAL** - Aplica previa al inicio del evento
- **DESCUENTO POR PRONTO PAGO** - Aplica liquidando el total de la inversión hasta 5 días hábiles previos al evento
- **POLÍTICAS DE PRECIOS Y DESCUENTOS** - Sujetas a términos y condiciones de IMECAF
- **FINANCIAMIENTO** - NO aplica

## MÉTODOS DE PAGO

### TARJETA DE CRÉDITO / DÉBITO

- VISA y MASTER CARD - No requiere presentación física
- AMERICAN EXPRESS - Si no es por PayPal, requiere presentación física

### MESES SIN INTERESES

- 3, 6, 9 Y 12 MSI - Tarjetas Banamex
- PayPal (Según las opciones disponibles en la plataforma)

### TRANSFERENCIA INTERBANCARIA

- BANAMEX - Clabe 002180414600184021

### DEPÓSITO BANCARIO

- BANAMEX - Cuenta 18402
- Sucursal 4146

### TRANSFERENCIA O DEPÓSITO REQUIERE REFERENCIA

- Colocar cualquiera de los siguientes datos como referencia:
- Nombre, razón social, RFC o número de factura

### BENEFICIARIO

- IMECAF México, SC



**IMECAF®**

Arquímedes 130  
Dpcho. 205  
Col. Polanco,  
CDMX 11570

TEL. 55 1085 1515  
800 236 0800  
info@imecaf.com

[www.imecaf.com](http://www.imecaf.com)



# CURSO DE COCINA

HOSTELERÍA Y TURISMO

## POLÍTICAS DE CONFIRMACIÓN Y CANCELACIÓN

### PENALIZACIONES

**NO APLICA** - Notificando hasta 6 días hábiles previos al evento

- **20%** - Notificando con menos de 6 días hábiles previos al evento - Se podrá elegir otro Curso pagando la diferencia. En caso de reincidencia, aplica penalización del **100%**
- **100%** - NO SHOW (No Asistencia) o notificando con menos de 72 hrs. hábiles previas al evento
- **CANCELACIONES CON TARJETA DE CRÉDITO / DÉBITO** - Se les descontarán las comisiones efectuadas por el banco emisor (incluyendo la opción de meses sin intereses, en su caso)

## CONFIRMACIÓN OFICIAL

IMECAF notificará **5 días hábiles previos** al evento vía e-mail y/o teléfono del contacto proporcionado por la empresa contratante y ésta deberá confirmar por el mismo medio su asistencia.

Se sugiere realizar la gestión de **viáticos**, en su caso, una vez recibida | IMECAF no se hace responsable por gastos incurridos en este rubro.

IMECAF se reserva la posibilidad de cambios sin previo aviso por causas ajenas a su voluntad - Cursos sujetos a **QUÓRUM MÍNIMO**

© IMECAF México S.C. Todos los derechos reservados

