

Diplomado de Chef Internacional.

¿Quieres iniciarte en el Mundo de la Gastronomía?

El Diplomado de Chef Internacional está diseñado para que te capacites profesionalmente y puedas dominar todos los secretos de las Artes Culinarias y Gastronómicas. Te preparamos para dirigir tu propio negocio gastronómico o cubras puestos en restaurantes, hoteles y distintas empresas del mundo gastronómico. Al comenzar del nivel inicial, no es necesario que cuentes con conocimientos previos.

Diplomado de Chef Internacional.

El Instituto Culinario Carlos Fierro ICCF con el aval del Ministerio del poder popular para la Educación, ofrece el “*Diplomado de Chef Internacional*”, como una alternativa académica a la creciente demanda de la cocina como oficio y profesión en nuestra región central y en nuestro País.

La creciente y compleja sociedad actual afronta y sigue afrontando transformaciones en muchos ámbitos y en este proceso sin duda alguna la cocina y la gastronomía no han quedado exceptuadas, por el contrario, en las últimas décadas la posición que ocupan estas en la sociedad, es sin duda preponderante.

El Master Chef Carlos Fierro en cuenta de las necesidades de formación del entorno inmediato crea el Instituto en alianza con la Asociación de Chefs, Cocineros y Afines de Venezuela y con ello nacen una serie de propuestas de formación, donde adquiere forma este diplomado con la intención de ofrecer una instrucción integral teórico – práctica en las técnicas básicas del arte y la ciencia de cocinar.

Objetivo

El alumno recibe una formación con proyección internacional. Se le prepara para dirigir su propio negocio gastronómico o cubrir puestos en restaurantes, hoteles, y distintas empresas en el área de la gastronomía.

Objetivos del Diplomado:

- Capacitar al participante de manera integral en la cocina y sus técnicas de manera correcta.
- Desarrollar en el participante una visión estratégica del servicio de calidad en la cocina y su producto final.
- Conocer conceptos y herramientas actualizadas del arte y ciencia de cocinar.
- Concientizar al egresado en la importancia de la seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Dar a conocer al participante los principales productos e ingredientes de uso común en la cocina y sus fundamentos básicos.
- Dominar las características y conceptos de las cocinas más populares del mundo.

Público

Está orientada para todas aquellas personas que deseen iniciarse en el arte culinario. Los programas comienzan desde el nivel inicial, asumiendo que los alumnos carecen de conocimientos previos, por ello no es necesario tener formación anterior para cursar la profesión.

Perfil del Egresado Diplomado

El egresado del Programa “Diplomado de Chef Internacional”, poseerá los conocimientos y herramientas teóricas y prácticas necesarias para desarrollar con éxito cualquier acción que emprenda en la preparación de platos, servicios de comida, puestos de trabajo como cocinero o

emprendedor en esta área, estará formado como agente del cambio y avanzada en la creación y preparación de menús de calidad en todos los aspectos, tanto de calidad en presentación y sabor, como en calidad nutritiva y de higiene de los alimentos.

Duración del Diplomado

Los estudios a cursar para la obtención del Diplomado, tendrán una duración de 280 Horas, distribuidas en once (11) Módulos de entre 8 y 32 Horas cada uno. Duración 9 meses, con una carga horaria semanal equivalente a 8 horas académicas. El Diplomado inicia todos los meses. Consulte fechas de inicio.

Materias

Un contenido de materias, a nivel terciario las cuales el 80% están enfocadas a una intensa práctica y el 20% teóricas, que son el complemento esencial para la formación de un buen profesional.

LAS CLASES SON DE 5-6 HORAS Y 100% PRÁCTICAS.

Las clases con contenido 100% práctico, son fundamentales para el aprendizaje del alumno ya que en todo momento trabaja en las cocinas, de ésta manera las 5-6 horas de clases transcurren con una intensa práctica, sin perder tiempo en largas demostraciones.

Estructura Académica:

El Diplomado de Chef Internacional, está constituido por once Módulos de Aprendizaje.

Contenido Programático por Módulo de Aprendizaje:

1.- Seguridad e higiene en La manipulación de los alimentos.

Objetivo: Dar a conocer al participante los principios teóricos y prácticos de las normas y prácticas relacionadas a la seguridad e higiene de los alimentos para crear en las mismas actitudes conscientes en este ámbito.

Contenido:

- Introducción a la seguridad de los alimentos.
- Microorganismos y sustancias alergénicas asociados a los alimentos.
- Higiene personal.
- Compra, recepción y almacenamiento.
- Preparación, cocción y servicio.
- Prevención de riesgos laborales, maquinarias y utensilios culinarios.

2.- El Arte y Ciencia de la cocina. Introducción a los fundamentos de la cocina. Salsas Madres.

Objetivo: Proporcionar al participante conocimientos básicos que serán imprescindibles para el desempeño en la cocina.

Contenido:

- Métodos básicos y específicos de cocción. Batería e implementos.
- Métodos de conservación y regeneración de productos.
- Cortes Clásicos de cocina.
- Huevos y preparaciones.
- Teoría de salsas Madres y sus derivadas.
- Sazón, especias, condimentos y aceites.

3.- Los Fondos, Caldos y Salsas Derivadas. Tubérculos y Proteínas I.

Objetivo: Formar al participante desde el punto de vista teórico y práctico en las diferentes preparaciones en la cocina con estos productos (frutas, lácteos, huevos, vegetales, tubérculos). Desarrollar los conocimientos teóricos prácticos en el participante en la preparación de caldos, sopas, salsas madres y derivadas.

Contenido:

- Fondos y fundamentos de las salsas.
- Fundamentos y técnicas de la presentación y decoración de platos.
- Teoría de los tubérculos y sus preparaciones.
- El pollo. Cortes y sus preparaciones.
- La res. Cortes y sus preparaciones.

4.- Los Tipos de sopas. Proteínas II.

Objetivo: Formar al participante desde el punto de vista teórico y práctico en las diferentes preparaciones en la cocina con las principales fuentes proteicas, sus diferentes características y orígenes.

Contenido:

- Sopas y Cremas
- El Cerdo y sus preparaciones
- Tipos de Apanados
- Salsa BBQ y técnicas de la parrilla.

5.- Proteínas III Pescados y Mariscos.

Objetivo: Formar al participante desde el punto de vista teórico y práctico en las diferentes preparaciones en la cocina con los principales alimentos farináceos, sus diferentes características y orígenes.

Contenido:

- Teoría de pescados y mariscos
- Tipos de cortes y preparaciones
- Métodos de cocción y conservación

6- Los Farináceos (pastas y arroces).

Objetivo: Conocer los fundamentos y técnicas en presentación y decoración de platos. Formar al participante desde el punto de vista teórico y práctico en las diferentes preparaciones en la cocina con leguminosas, fundamentos teóricos y prácticos en la preparación de ensaladas y aperitivos. Preparar al participante en la técnica del grillado y sus consideraciones.

Contenido:

- Masas clásicas de la cocina italiana.
- Salsas y preparaciones con pastas.
- Técnicas y preparaciones con arroz.

7.- Las Legumbres. Técnica de picadillos y mousse, patés y terrinas.

Objetivo: Formar al participante desde el punto de vista teórico y práctico en las técnicas de picadillos, mousse al igual que la de patés y terrinas. Conocer algunos fundamentos básicos de la pastelería.

Contenido:

- Las legumbres y cereales
- Técnica de picadillos y mousse.
- Técnica de paté y terrina.

8.- Cocina Europea y árabe.

Objetivo: Proporcionar al participante conocimientos en el recetario de la comida emblemática de Europa y la cocina árabe.

Contenido:

- Cocina francesa.
- Cocina española.
- Cocina italiana.
- Cocina griega.
- Cocina árabe.

Metodología: Exposición de conceptos básicos y discusión de estos. Elaboración de diferentes preparaciones y recetas basadas en los ingredientes y productos de los países en estudio. Demostraciones prácticas por parte del facilitador sobre productos y técnicas en cuestión.

9.- Cocina Asiática.**Objetivo:**

Proporcionar al participante conocimientos en el recetario de la comida emblemática de Asia.

Contenido:

- Cocina de Japón.
- Cocina china.
- Cocina tailandesa.

Metodología: Exposición de conceptos básicos y discusión de estos. Elaboración de diferentes preparaciones y recetas basadas en los ingredientes y productos de los países en estudio. Demostraciones prácticas por parte del facilitador sobre productos y técnicas en cuestión.

10.- Cocina Americana.

Objetivo: Proporcionar al participante conocimientos en el recetario de la comida emblemática de América.

Contenido:

- Cocina de los Estados Unidos.
- Cocina mexicana
- Cocina de Brasil y Argentina.
- Cocina Peruana y Nikkei.

Metodología: Exposición de conceptos básicos y discusión de estos. Elaboración de diferentes preparaciones y recetas basadas en los ingredientes y productos de los países en estudio. Demostraciones prácticas por parte del facilitador sobre productos y técnicas en cuestión.

11.-Cocina Venezolana.

Objetivo: Proporcionar al participante conocimientos en el recetario de la comida emblemática de Venezuela.

Contenido:

- Investigación y estudio de las regiones. El Ron.
- Productos utilizados en la gastronomía venezolana.
- Bebidas Típicas y su elaboración
- Concepto de cocina criolla, mantuana y de autor.

- Desarrollo de platos creativos
- Utilización de la cocina Molecular en la cocina venezolana

Dirección

CC. Monte Triona, local 13 (planta alta) Av. 168 Salvador Feo La Cruz, este – oeste, Naguanagua, Carabobo.

Contactos

04124111686
institutoculinariocf@gmail.com
@institutoculinariocf
@carlosfierrow

