

ESCUELA INTERNACIONAL

# ARTEBIANCA

PANADERÍA PASTELERÍA GASTRONOMÍA

# DIPLOMADO EN INICIACIÓN EN TÉCNICAS CULINARIAS



**DURACIÓN:** 12 sesiones  
**DÍAS DE CLASES:** Martes y jueves  
**HORARIO:** 18:45 a 22:30 hrs.



## DIRIGIDO A:

Diplomado para quienes están en busca de aprender técnicas culinarias, con el objetivo de contar con herramientas sólidas para desenvolverse con éxito en el mundo laboral. Enfocado en la entrega de herramientas y técnicas necesarias para desempeñarse en el rubro gastronómico. Adquiriendo conocimientos que te permitirán desenvolverte con autonomía y seguridad en la industria. Con una metodología intensiva en la aplicación y ejecución de técnicas.

## ABORDAREMOS:

### 1. INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS CULINARIAS

- Vocabulario técnico
- Utensilios
- Equipamiento menor y mayor
- Técnicas y tipos de cortes
- Métodos de cocción
- Ayudas de cocina
- Estructuradores de sabor
- Salsas
- Normas de presentación de platos
- Aplicación de técnicas
- Control de mermas

### 2. ESTANDARIZACIÓN DE COSTOS Y FICHAS TÉCNICAS

- Insumos
- Ficha técnica
- Costos asociados

### 3. HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Buenas prácticas de manufactura
- Normativa sanitaria vigente

### 4. INTRODUCCIÓN AL MUNDO LABORAL

- Comunicación efectiva.

### 5. MARKETING Y EMPRENDIMIENTO

- Analizar nuevos hábitos de los consumidores.
- Estudiar oportunidades y amenazas del mercado
- Identificar documentación necesaria para constituir legalmente una PYME.

### ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA

- Cortes - ensaladas
- Ayudas de cocina
- Salsas - decoraciones
- Cremas y sopas
- Huevos - tortillas - omlette
- Arroz y otros granos
- Papas - legumbres
- Carnes
- Sandwich



[contacto@artebianca.cl](mailto:contacto@artebianca.cl)

+56 9 4021 1606 / +56 9 4277 0662

[www.artebianca.cl](http://www.artebianca.cl)