



CURSOS DE ALIMENTACIÓN

■ ■ ■ QUIENES SOMOS

*Somos una Empresa de Servicios de Capacitación,
creada en el año 2014 con un objetivo claro y único de
satisfacer las demandas de nuestros clientes.*





TÉCNICAS DE COCINA NACIONAL

Aplicar las técnicas culinarias en la preparación de alimentos, según normativa vigente.

Objetivos:

>> Identificar las normas y procedimientos de higiene, seguridad y prevención de riesgos alimentarios y medio ambientales relacionados con las actividades de cocina.

>> Usar las técnicas de valorización de menús gastronómicos y el aprovisionamiento, almacenaje y control de las materias primas requeridas, procesadas y sin procesar, teniendo en cuenta las normas de higiene seguridad y prevención de riesgos alimentarios, en las actividades de la cocina.

>> Aplicar las técnicas de preparación, conservación y elaboración culinaria y diversos platos de cocina, a partir de recetas, cumpliendo con las normas de seguridad y prevención de riesgos alimentarios, en la preparación de los alimentos.

En las actividades de la cocina.

>> A las técnicas de preparación, conservación y elaboración de diversos platos de cocina nacional. Cumpliendo con las normas de seguridad y prevención de riesgos alimentarios, en la preparación de alimentos.

EN SALA

DURACIÓN	COD. SENCE
60HR	1237964900
--	--

||| NUESTROS CLIENTES



■■■ NUESTROS CLIENTES





contáctanos
capacitarycrecer.cl



22 7179524 - 22 7170473



contacto@capacitarycrecer.cl



**Av. Irarrázaval 2821 of 411 y 412
Ñuñoa - Santiago de Chile**