

CURSO

malla

Técnicas Culinarias para la Producción Gastronómica

MÓDULOS TRANSVERSALES [85 hrs]

- Apresto laboral para el trabajo
- Derechos y deberes en el mundo laboral
- Planificación del Proyecto Ocupacional
- Desarrollo del trabajo Colaborativo
- Herramientas para la expresión
- Técnicas para la resolución de problemas
- Uso de TIC's en la búsqueda de empleo
- Desarrollo Humano y Social
- Herramientas para el empoderamiento y autonomía económica de las mujeres

MÓDULOS TÉCNICOS [260 hrs]

- Higiene, seguridad y prevención de riesgos en la producción gastronómica
- Almacenaje, limpieza y producción de alimentos para la producción gastronómica
- Técnicas culinarias y producción de cocina
- Estandarización de recetas

TUTORÍAS
SOCIOLABORALES



PRÁCTICA
LABORAL



INTERMEDIACIÓN
LABORAL

• **CERTIFICACIÓN DE CAPACITACIÓN – SENCE**

• **Certificación Chile Valora P-5600-9412-002-V03 – Ayudante de Cocina**