



TÉCNICO LABORAL EN **DOBLE CERTIFICACIÓN**

1 SEMESTRE

CICLO BÁSICO	CICLO FUNDAMENTAL	MÉTODOS DE COCCIÓN
Idiomas I	Cortes Especializados	Hervidos
Conocimientos básicos de cocina	Frutas	Asar, horno, plancha y parrilla
Nutrición	Verduras	Sartén, Wok y gratinados
Seguridad alimentaria (BPM)	Pescados	Frituras
Fundamentación cocina	Res y cerdo	Mixtos; brasear, estofar y guisar
Costos I	Aves y conejo	Repaso general

3 SEMESTRE

CICLO BÁSICO	CICLO FUNDAMENTAL	
Ética	TÉCNICAS DE REPOSTERÍA I	COCINA COLOMBIANA
Proyecto empresarial	• Repostería I	Cocina colombiana I
Historia de la cocina colombiana	• Chocolatería	Cocina colombiana II
	• Repostería colombiana	Cocina colombiana III
		Cocina colombiana IV
		Cocina colombiana V
		Cocina colombiana VI
		Cocina colombiana VII
		Cocina colombiana VIII
		Cocina colombiana IX
		Cocina Colombiana X



Este color asocia nuestras Clases Prácticas

2 SEMESTRE

CICLO BÁSICO	CICLO FUNDAMENTAL	
Costos II	TÉCNICA DE PANIFICACIÓN I	• Preparaciones de mariscos y moluscos
	• Panadería I	• Entradas
	CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE COCINA II	• Entradas calientes
	• Fondos	APLICACIONES DE TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN
	• Salsas I y II	• Conservas frutas y verduras
	• Sopas, cremas y potajes	• Embutidos
	TÉCNICAS DE COCCIÓN II	• Farináceas
	• Preparaciones con pescados	• Diseño y montaje de platos
	• Preparaciones con aves	• Conformación de menú
	• Preparaciones con res y cerdo	

10%
TEORÍA

90%
PRÁCTICO

SUJETO A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

Este color asocia nuestras Clases Teóricas

4 SEMESTRE

CICLO FUNDAMENTAL

CATERING Y EVENTOS	COCINAS DEL MUNDO	Cocina del mundo VII
SERVICIOS DE BAR	Cocina del mundo I	Cocina del mundo VIII
• Bar y enología	Cocina del mundo II	Cocina del mundo IX
• Maridaje	Cocina del mundo III	
• Barismo	Cocina del mundo IV	
TÉCNICAS DE REPOSTERÍA II	Cocina del mundo V	
• Postre al plato (Helados y texturas)	Cocina del mundo VI	

5 SEMESTRE

CICLO DE NIVELACIÓN

PROCESOS DE PANIFICACION:

- Fermentación, reposo, moldeo, horneado, Boleado, enlatada, leudación, empaque .
- Cremas clásicas y sus derivador
- Mouse semifrios, bavaois, parfais

En el ciclo de nivelación, los estudiantes durante una semana, estudiaran las bases de los procesos básicos de panificación y pastelería. También reconocerán el manejo y propiedades de ingredientes a emplear en dichas áreas.

PANADERÍA AVANZADA

- Panes regionales, de corteza, dulces, aliñados.
- Panes nutricionales, saborizados, planos
- Amasijos y bebidas típicas colombianas
- Panadería Industrial

ARTE DEL AZÚCAR

- Azúcar
- Confitería
- Técnicas de decoración de tortas

PANADERÍA BÁSICA

- Galletería
- Batidos livianos, pescados, cupcakes, volcanes

PASTELERÍA AVANZADA

- Entremets y Verrines
- Petir four, miniaturas, macarrones, opera.
- Postres tradicionales de colombia
- Postres de vitrina
- Salada: quiche-empanadas-piza-eclairs

PRE FERMENTOS Y APLICACIONES DE PANADERÍA EUROPEA

- Prefermentos y su aplicación
- Masas laminadas con fermentación y sin fermentación

PAGOS

EN EFECTIVO ÚNICAMENTE EN LAS SIGUIENTES CUENTAS CORRIENTES:

BANCOLOMBIA: 825-1944056-5
AVVILLAS: 109-01003-3
DAVIVIENDA: 406-698294-6

EN OFICINA ÚNICAMENTE CON:

Tarjetas débito y crédito
 Cheques

OTRAS FORMAS DE PAGO:



Tarjeta de crédito no presencial VISA.
 Credencial Mastercard y American Express
 llamando al (57 2) 556 0666

Pagos Online en: **WWW.EGOCALI.COM**

SUJETO A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

REQUISITOS

- Diligenciamiento del formulario de la inscripción \$110.000
- Realizar prueba psicotécnica y entrevista área académica
- Examen médico general, frotis de garganta, coprológico, KOH(UÑAS)
- Fotocopia de documento identidad
- Dos fotos
- Fotocopia de EPS cotizante o beneficiario, Sisbén o medicina prepagada.

EL COSTO DEL PRIMER MÓDULO INCLUYE

Uniforme Completo Chaqueta, pantalón, gorra, delantal, zapatos, carnet manipulación de alimentos y carnet de Póliza estudiantil

