



INTRODUCCIÓN A LA COCINA INTERNACIONAL

PRESENTACIÓN	El curso está diseñado para que el participante sea introducido en las diferentes técnicas y destrezas básicas de las diferentes gastronomías, tanto en cocina salada y dulce, en el cual prepararán menús sencillos, estructurados en porciones, nutrición, temperaturas y presentación de platos en opciones de entradas, platos fuertes y postres.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	Al final del curso el participante dominará las destrezas básicas de las diferentes gastronomías, tipos de cocción, estructuración de menús y terminología culinaria de gastronomías internacionales las más conocidas.
CONTENIDO	<p>COCINA ITALIANA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pollo asado al balsámico • Pasta carbonara <p>COCINA ESPAÑOLA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fideuá • Vegetales mixtos con Alioli <p>COCINA ASIÁTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pinchos con salsa Teriyaki (Japón) • Arroz con leche de coco y especias (Tailandia) <p>COCINA SUDAMERICANA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceviche (Perú) • Empanadas chilenas <p>GUATEMALTECA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chiles rellenos • Torta de güicoy
METODOLOGÍA	Laboratorios demostrativos y práctico con la participación de todos los integrantes.
DURACIÓN	5 sesiones de 2.5 horas (duración total 12.5 horas)
DIPLOMA DE PARTICIPACIÓN	La Universidad otorga el diploma de participación a quienes hayan asistido a por lo menos el 80% de las clases programadas dentro del curso.
CATEDRÁTICA	Astrid Mercedes Jurado Gordillo , Chef certificada por la Asociación Guatemalteca del Arte Culinario (AGUAC), se desempeña como instructora y catedrática en Universidad Rafael Landívar. Imparte asesorías y capacitaciones. Entrenadora del equipo culinario Junior Chef 2011, Medalla de Plata.
INFORMACIÓN DE CONTACTO	<p>Cursos Libres Landívar PBX: (502) 2426-2626 Ext. 2271 y 2272 Directo: (502) 2426-2565 Fax: (502) 22426-2607 Vista Hermosa III Campus Central, Zona 16 Guatemala, Ciudad. 01016 cursoslibres@url.edu.gt</p>
IMPORTANTE	El Centro Landivariano de Educación Continua, se reserva el derecho de cancelar o reprogramar las actividades académicas que no reúnan el cupo mínimo de participación.



NORMATIVO DE USO DEL LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Los participantes deberán llevar la siguiente ropa: redecilla, zapatos cerrados, dos limpiadores, gabacha, paleta (1 ó 2), cuchillo de cocina, cubiertos propios y dos recipientes plásticos medianos.
2. Cualquier daño, rotura o desaparición del equipo o material será reportado al coordinador del laboratorio y repuesto por la persona que lo causó.
3. Los participantes no podrán quedarse solos en el laboratorio, teniendo que estar siempre supervisados por una persona autorizada por el departamento.
4. Los participantes autorizados para permanecer en las instalaciones del laboratorio, deberán dejar limpia su área de trabajo una vez finalizada la práctica del día.
5. Cualquier anomalía observada por el catedrático durante su clase o permanencia en el laboratorio, será reportado en la bitácora que posee el laboratorio de Alimentos y Bebidas, o bien le hará saber directamente al coordinador del Laboratorio.
6. Los participantes deben respetar la puntualidad para iniciar y finalizar la sesión.