



**Área de formación:**  
Gastronomía

**Duración:** 50 horas  
**Modalidad:** Presencial

**Especialidad:**  
Cocina

### Requisitos de ingreso

- Mayor de 18 años
- Registro de inscripción en Orientación
- Nivel de formación básica: saber leer y escribir
- Uniforme de cocina completo o semi-completo (requerimiento mínimo: redecilla o pañoleta, sweater blanco, delantal blanco, pantalón largo, zapatos cerrados o zapatillas).

### Contenido:

- Introducción a la Gastronomía Caribeña
- Entradas, ceviches y escabeches de la cocina caribeña
- Sopas, cocidos y guisados de la cocina caribeña
- Arroces tradicionales del Caribe
- Platos y especialidades de la gastronomía caribeña

### Objetivos:

**Al término del curso el participante será capaz de:**

- Utilizar correctamente las herramientas y equipos de cocina profesional cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.
- Aplicar los principios y técnicas culinarias profesionales para la producción de platos y salsas tradicionales de la gastronomía caribeña, sobre la base de estándares de calidad internacional.

