



Ficha técnica del curso:

Comida Tradicional Panameña Virtual

Área de formación:
Gastronomía

Duración: 60 horas
Modalidad: Virtual

Especialidad:
Cocina

Requisitos de ingreso

- Mayor de 18 años.
- Registro de inscripción en Orientación.
- Nivel de formación básica: saber leer y escribir.

Objetivos:

Al término del curso el participante será capaz de:

- Aplicar los principios y técnicas culinarias básicas para la producción platillos tradicionales de la gastronomía panameña.
- Realizar frituras, bocadillos, productos a base de maíz, sopas y guarniciones nacionales.
- Elaborar bebidas tradicionales panameñas.

Contenido:

- Introducción a la Gastronomía Tradicional Panameña (Panamá, Coclé, Los Santos, Herrera, Veraguas, Chiriquí y Bocas Del Toro)
- Diferentes tipos de Ceviches Estilo Panameño.
- Ensaladas criollas empleando Papas, Remolachas, Yuca, Pixbae, Plátanos.
- Productos a base de maíz fresco y seco (tamales, tamal de olla, changa)
- Frituras y bocadillos nacionales
- Tipos de Arroces según la Provincia (Fututeado, Arroz con Coco, Arroz con Guandú, One pot, Arroz con Pollo, Guachos de Mariscos y de Rabito, entre otros)
- Sopas, caldos, chorizos Tableños, Tasajo de Res.
- Platillos y guisados de la gastronomía tradicional panameña.

