



COCINERO/A

En esta ficha podrás encontrar toda la información sobre el curso, esperamos que puedas realizarlo. Gracias por tu interés.

Información general



Fecha de inicio:
05/03/2026



Fecha de fin:
12/06/2026



Duración en meses:
4



Carga horaria total:
160

Requisitos

No se requieren requisitos específicos

No se requiere secundario terminado

Mayor de 18, sin límite de edad

Modalidad

Presencial Días y Horario: Jueves y Viernes de 9 a 15 hs

Información de cursada

Forma de inscripción: Forma de inscripción: Online mediante Portal Empleo <https://www.portalempleo.gob.ar> Recibirás un correo electrónico o de aviso de confirmación de inscripción. Una vez confirmada la vacante, ponete en contacto con la institución y concurrí en la fecha indicada.

Dirección de dictado **CALLE CORREA Y RUTA 40 KM 3335 JCOLI LAVALLE. TEL: 261 2480355 Mail: cefic.tierra@gmail.com**

Contenidos básicos del curso:

El presente trayecto formativo tiene como objetivo principal la **calificación técnica** de los aspirantes en el manejo integral de la cocina profesional, bajo estándares de eficiencia y seguridad



alimentaria. El programa se estructura sobre el eje de la **Seguridad e Higiene Alimentaria**, fundamentado en la normativa vigente de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), garantizando la inocuidad en toda la cadena de producción.

El desarrollo de competencias técnicas se despliega a través del dominio de la **ingeniería de procesos básicos**, que incluye la estandarización de la *mise en place*, la ejecución precisa de técnicas de torneado y corte, y la elaboración de fondos y salsas base como pilares de la arquitectura culinaria. Asimismo, se profundiza en la **aplicación de métodos y técnicas de cocción**, analizando las transformaciones físico-químicas de los alimentos para optimizar su rendimiento y cualidades organolépticas. Este enfoque integral busca dotar al estudiante de las herramientas operativas necesarias para su **inserción efectiva en el sector productivo**, fomentando la profesionalización del oficio y la optimización de recursos en la industria gastronómica.

Aprobación-Certificación:

SI