

## CURSO: "FORMACION TURISTICA INTEGRAL PARA EL AYUDANTE DE COCINA"

180 hrs. Teórico- prácticas  
Practicas en el Hotel Gobernador

**OBJETIVO:** Al término del curso el alumno contará con los conocimientos teórico- prácticos sobre su medio laboral (cocina, equipo, utensilios y organización de trabajo) además de las técnicas de manipulación, conservación y presentación de los alimentos, atendiendo siempre las normas de seguridad e higiene. Sin descuidar la calidad de los platillos y la atención al cliente.

PLAN DE SESIONES	
MODULO	CONTENIDO
1. INTRODUCCION AL TURISMO.	Conceptualización. Tipos de turismo. Atractivos turísticos. Transportación turística. Importancia del turismo.
2. GEOGRAFÍA TURISTICA UNIVERSAL, DE MÉXICO Y OAXACA.	Geografía turística universal. Principales países emisores y receptores de turismo. México y sus atractivos turísticos Oaxaca: cultura y naturaleza. Cocinas del mundo
3. CULTURA TURISTICA.	Cultura turística. Conciencia turística. Calidad en el servicio.
4. CULTURA E IMAGEN LABORAL.	Código de vestimenta en área laboral Protocolo y reglas elementales de cortesía Ética profesional. Dignificación laboral. Liderazgo.
5. CONOCIMIENTOS GENERALES DE LA COCINA.	Introducción a la historia gastronómica. Equipo y utensilios de cocina. Limpieza y desinfección del equipo de cocina. Primero auxilios y RCP. Combate y prevención de incendios.
6. DESARROLLO DE LAS HABILIDADES BASICAS DEL AYUDANTE DE COCINA.	Áreas de producción. Manejo higiénico de los alimentos. Contaminación de los alimentos. Métodos y técnicas de cocción. Proceso de preparación de alimentos. Introducción a las salsas madre y caldos bases. Elaboración de platillos. Introducción a la repostería.