

Modalidad **PRESENCIAL**



UAI 30 AÑOS
1995-2025
Universidad Abierta Interamericana



TALLER DE

Cocina para Navidad

Cocina clásica de la cena navideña.

() Como requisito general, los participantes deberán contar con estudios secundarios completos o encontrarse cursando los últimos años del nivel medio, garantizando así que dispongan de la formación básica necesaria para sostener procesos de aprendizaje en el marco de la educación continua universitaria, que requieren autonomía, reflexión crítica y aplicación práctica de los contenidos.*



+54 9 11 2660 3030 / +54 9 11 5594 9903

Duración: 7 horas.

Días y horarios:

Martes 11 y miércoles 12 de noviembre de 2025.

De 18.00 a 21.30 Hs.

Modalidad y localización: Presencial - Cesyt.

Don Bosco 159, San Isidro.

100% presencial. La clase se dividirá en grupos de 3 alumnos, se explicarán los productos a desarrollar y cada grupo comenzará con la elaboración de los mismos.

Aranceles:

Externos:

Matrícula: \$100.000.

+ 1 cuota de: \$ 1.100.000.-

Socios Club Nación / Socios Clarín 365:

Matrícula: \$100.000.

+ 1 cuota de: \$ 900.000.-

Comunidad UAI**/ ADEEPRA / Vaneduc:

Matrícula: \$100.000.

+ 1 cuota de: \$ 800.000.-

(*) Suscriptores y/o familiares directos de los titulares de las credenciales.

(**) Alumnos, graduados, y/o familiares directos.

El arancel incluye todos los materiales y materias primas necesarios para la confección de las recetas, además de un delantal con pechera y gorro (de uso obligatorio en las clases prácticas).

El alumno deberá asistir a los talleres con chaqueta o remera blanca, pantalón negro o gris, delantal con pechera, gorro y calzado cerrado.

Dirigido a:

- Estudiantes y egresados de carreras afines.
- Profesionales en actividad.
- Emprendedores y microempresarios.
- Personas interesadas en desarrollar su propio emprendimiento en el rubro.

Objetivos:

- Aprender a manejar herramientas de uso frecuente vinculadas con acciones de medición, utensilios diferenciados por su función y, finalmente, el mobiliario en relación con la organización del trabajo y el espacio disponible.
- Desarrollar técnicas específicas que cocinero debe manejar en la práctica profesional, referidas al control de los envases, a las materias primas o preparaciones; a la indumentaria de trabajo; a la limpieza e higiene tanto personal como del lugar de trabajo; y a los sistemas de circulación relacionados con la distribución del espacio.
- Resolver problemas dentro de una cocina, en función de necesidades y demandas específicas.

Resultados de aprendizaje:

- Identificar y clasificar distintos tipos de materia prima.
- Identificar y clasificar distintos tipos de cocciones según materia prima.
- Identificar y clasificar métodos de elaboración.
- Utilizar utensilios, herramientas y máquinas de gastronomía.
- Trabajar en equipo de forma colaborativa y creativa.
- Desarrollo de técnicas específicas para las diferentes elaboraciones.

Contenidos:

Taller 1: Clásicos navideños y frescura de verano

Abrebocado: Bruschettas de Jamón Crudo, Tomates Asados y Albahaca.

Entrada: Vitel Toné Express.

Ensalada: Ensalada de Quinoa con Frutos Secos y Aderezo Cítrico.

Principal: Matambre tiernizado a la Pizza.

Diferentes materias primas, Cortes de verduras, métodos de cocción asar, hornear, hervir.

Taller 2: Sabores y Tradiciones Navideñas

Abrebocado: Pinchos de Pollo Teryaki y Pimientos.

Entrada: Empanadas de Pollo y Ciruela.

Ensalada: Ensalada de Hojas Verdes, Jamón Crudo, Peras y Queso Azul.

Principal: Carré de Cerdo Relleno con Batatas Caramelizadas.

Diferentes materias primas, marinadas, cortes de verduras, repulgues, métodos de cocción; grillar, hornear, sellar, saltear. Rellenos. Vinagretas.

A cargo de:

Lic. Daniela Ayelén Venus. Lic. En Administraración de empresas hotelera y gastronómica.
Analista en servicios gastronómicos – Profesorado Universitario para la Educación Media y Superior.

