



# Diseño de Cocinas para el Sector Hotelero



**ECATEGA**  
Educación al alcance

*Conectando  
oportunidades*



## ***El mundo está cambiando, nosotros también.***

Cada metro de construcción y equipamiento cuesta, por lo que al momento de diseñar o remodelar una cocina profesional, debemos hacerlo de la manera más eficiente posible. En este curso recorreremos cada una de las áreas de una operación de alimentos y bebidas en el Sector Hotelero, te enseñaremos qué equipos no deben faltar y te daremos todas las herramientas para que tu diseño sea el más óptimo y rentable posible. Especialízate, certifícate y destaca en el mundo del diseño de cocinas para el Sector Hotelero.

# Información del curso



## Modalidad

100% Virtual

---



## Número de módulos

6 módulos

---



## Horas Académicas

15 horas

---



## Inicio de clases

septiembre de 2020



## Objetivo:

Al finalizar el curso, los participantes estarán en la capacidad de identificar y dimensionar cada una de las áreas que debe tener la cocina profesional del sector hotelero, así como elegir técnicamente cada uno de los equipos que la componen.



## Bloque temático:

### Módulo 1: FUNDAMENTOS DEL DISEÑO DE UNA COCINA PROFESIONAL (2 horas)

1. Consideraciones al momento de hacer un proyecto.
2. Principios Básicos del diseño.
3. El análisis de espacio
4. ¿Qué es un Proyecto de Cocina?

### Módulo 2: LAS 7 ÁREAS (PARTE I) (3 horas)

1. Diseño del área de recepción
2. Tipos de almacenes
3. Diseño de almacenes usando matrices
4. Equipamiento a considerar en almacenes
5. Diseño y equipamiento en las áreas de preparación para:
  - 6.1 Carnes
  - 6.2 Pollo
  - 6.3 Pescado
  - 6.4 Frutas y Verduras



### **Módulo 3: LAS 7 ÁREAS (PARTE II) (3 horas)**

1. La cocina caliente en el sector HORECA
2. Entendiendo el menú
3. Uso de la matriz de producción para especificar equipos
4. Equipamiento y consideraciones de la cocina fría

### **Módulo 4: LAS 7 ÁREAS (PARTE III) (3 horas)**

1. Diseño del área de Servido
2. Diseño del área de Lavado usando Matrices.
3. Selección de accesorios correctos de lavado
4. Tratamiento de desperdicios

### **Módulo 5: BAR/BUFFET (2 horas)**

1. Diseño de un Bar y Buffet
2. Descripción del equipamiento

### **Módulo 6: CONSIDERACIONES CONSTRUCTIVAS (2 horas)**

1. Tipos de pisos, paredes, techos
2. Materiales recomendados
3. Agua y energía
4. Cómo interpretar correctamente el spec de un equipo
5. Examen Final

# Dirigido a y requisitos



## Dirigido a:

- Alumnos de escuelas de Cocina, Arquitectos, Ingenieros y Profesionales afines que se encuentren interesados en conocer cuáles son los equipos correctos y el flujo de operación adecuado que debe poseer una cocina profesional para tener el mejor rendimiento y calidad posible en su operación
- Dueños o Gerentes de operaciones hoteleras interesados en conocer cuál es la mejor opción operativa y de equipamiento para su negocio



## Requisitos:

- Dispositivo digital (Computadora/Laptop/Tablet/Celular)
- Conexión a internet (Se recomienda contar con una velocidad de 5 Mbps)
- *Microsoft Teams* instalado
- Contar con un correo de GMAIL
- Ficha de inscripción llena y devuelta a [inscripciones@ecatega.com](mailto:inscripciones@ecatega.com)

*PLANA DOCENTE*  
*PLANA DOCENTE*  
*PLANA DOCENTE*





## RAFAEL SALDIVIA

Especialista en **diseño de cocinas y lavanderías**

Rafael es Ingeniero Electricista con más de **12 años de experiencia** en desarrollo de proyectos gastronómicos del sector HORECA, minas, hidrocarburos y plantas de producción, con dominio de programas diseño en AutoCAD, REVIT, Illustrator y video.

### **Proyectos desarrollados**

- MINERA CORONA
- MINERA CONTONGA
- MINERA YAULIYACU
- LNG
- HOTELES CASA ANDINA
- HOTEL NHOW
- HOTEL HOLIDAY INN
- CUADRA DEL SALVADOR
- LE CORDON BLEU
- LONG HORN
- AMOR AMAR
- CAPRICCIO
- BON BEEF
- UNIVERSIDAD SAN IGNACIO DE LOYOLA (USIL)
- PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ (PUCP)

Instructor



## ✓ Inversión:

690.00 soles

## ✓ Qué incluye:



- Emisión de certificado al finalizar el curso



- Acceso a la bolsa de trabajo



- Entrega de material didáctico vía correo electrónico (PPT, grabaciones de cada sesión)



- Los participantes contarán con asesoría durante y después del curso referente a Diseño de Cocinas para el Sector Hotelero, vía virtual o Whatsapp

*Más Cursos de Diseño de Cocinas y Lavanderías*

## **Más Cursos de Diseño de Cocinas y Lavanderías**

*Más Cursos de Diseño de Cocinas y Lavanderías*

**Diseño de Cocinas Sector Minería e Hidrocarburos**

1

**Diseño de Cocinas para Restaurantes**

2

**Diseño de Cocinas para Caterings**

3

**Diseño de una Central de Producción de Alimentos**

4

**Diseño de una Panadería y Pastelería**

5



[www.micsac.com](http://www.micsac.com)



[www.mispartesonline.com](http://www.mispartesonline.com)



[www.gmanteq.com](http://www.gmanteq.com)



[www.flcdp.com](http://www.flcdp.com)

Patrocinadores

Patrocinadores



Búscanos como **Ecatega** en nuestras redes sociales y página web



[www.ecatega.com](http://www.ecatega.com)





Escuela de  
Capacitación Técnica  
y Gastronómica

**Más información:**

**Patricia Moya**

**Coordinadora General**

**Cel.: 987754100**

Correo: [inscripciones@ecatega.com](mailto:inscripciones@ecatega.com)

Página Web: [www.ecatega.com](http://www.ecatega.com)