



Diseño de Cocinas para Restaurantes



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 Restaurantes, te enseñaremos que 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 Restaurantes.

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 restaurantes, 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:
 - 5.1 Carnes
 - 5.2 Pollo
 - 5.3 Pescado
 - 5.4 Frutas y Verduras



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

1. La cocina caliente en una Central de Producción
2. Entendiendo el menú
3. Uso de la matriz de producción para especificar equipos

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 restaurantes 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

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 una Central de Producción, 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 una Central de Producción de Alimentos

3

Diseño de Cocinas para el Sector Hotelero

4

Diseño de una Panadería y Pastelería

5



www.micsac.com



www.mispartesonline.com



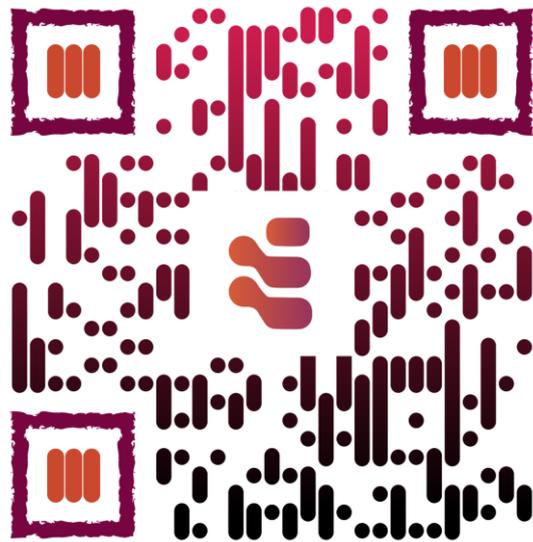
www.gmanteq.com



www.flcdp.com



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



www.ecatega.com





Escuela de
Capacitación Técnica
y Gastronómica

Más información:

Patricia Moya

Coordinadora General

Cel.: 987754100

Correo: inscripciones@ecatega.com

Página Web: www.ecatega.com