



Diseño de Cocinas Sector Minería e Hidrocarburos



ECATEGA
Educación al alcance

*Conectando
oportunidades*



El mundo está cambiando, nosotros también.

Si deseas conocer el funcionamiento dentro y fuera de la operación de alimentos y bebidas en una mina o planta de hidrocarburos, este es el curso que debes tomar. Aquí te explicaremos detalladamente cada una de las áreas que debe tener tu cocina y comedor, equipos que no deben faltar, el área que deben tener tus almacenes, áreas de lavado, el tamaño de las líneas de servido y comedor. Este curso te brindará todas las herramientas para que realices tu diseño de la manera más eficiente, 100% online estés donde estés. Especialízate, certifícate y destaca en el mundo del diseño de cocinas del sector Minería e Hidrocarburos.



Modalidad

100% Virtual



Número de módulos

7 módulos



Horas Académicas

18 horas



Inicio de clases

septiembre de 2020



Objetivo:

Al finalizar este curso, los participantes estarán en la capacidad de identificar y dimensionar cada una de las áreas que debe tener un comedor para el sector Minería e Hidrocarburos, 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. Pérdida de la eficiencia del gas en la altura
4. ¿Qué es un proyecto de cocina?

Módulo 2: SISTEMA MULTINIVEL 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 Habilitación de Carnes
 - 5.2 Habilitación de Pollo
 - 5.3 Habilitación de Pescado
 - 5.4 Habilitación de Frutas y Verduras



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

1. La cocina caliente en el sector Minería e Hidrocarburos
2. Entendiendo el menú
3. Uso de la matriz de producción para especificar equipos

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

1. Equipamiento y consideraciones de la cocina fría
2. Diseño del área de Lavado usando Matrices.
3. Selección de accesorios correctos de lavado
4. Tratamiento de desperdicios

Módulo 5: PANADERÍA Y PASTELERÍA (2.5 horas)

1. Diseño de una panadería usando matrices
2. Elección de los equipos de una panadería

Módulo 6: COMEDORES Y LÍNEAS DE SERVIDO (2.5 horas)

1. Dimensionamiento del tamaño de una línea de servido usando matrices
2. Diseño de un comedor, (COVID y Post COVID)

Módulo 7: 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 un comedor del sector Minería e Hidrocarburos para tener el mejor rendimiento y calidad posible en su operación
- Gerentes y Administradores de Operación y Alimentación de sector Minería e Hidrocarburos, interesados en construir o mejorar su comedor con la mejor opción operativa y de equipamiento para su sector



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 Cocinas Sector Minería e Hidrocarburos, 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 para el Sector Hotelero

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



www.mispartesonline.com



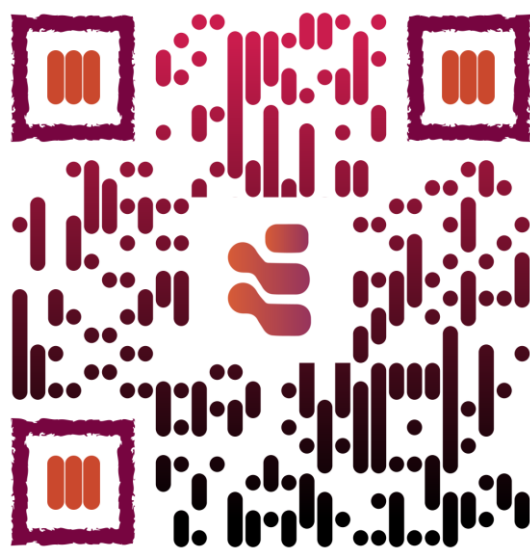
www.gmanteq.com



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