



Programa de Educación Continua en Cocina

La pasión por aprender te abre
el camino para ser mejor

Programa de Cocinas del Mundo

Quieres conocer las diferentes tendencias gastronómicas que HOY marcan la diferencia en el sector culinario.

Te invitamos a recorrer el mundo a través de la gastronomía, donde aprenderás las técnicas, procesos y los secretos de los profesionales de la cocina.

Objetivos:

- Conocer la naturaleza y funcionalidad de los productos y sus técnicas de cocción.
- Conocer y aplicar las tendencias culinarias tanto en las técnicas como en la presentación para elaborar cada propuesta gastronómica.
- Desarrollar las habilidades para crear propuestas gastronómicas actuales e innovadoras.

¿A quién va dirigido estos cursos?

Estos cursos de capacitación son la mejor alternativa para ampliar los conocimientos y fortalecer las habilidades del participante.

Es un curso intensivo, en el cual un equipo de profesionales de alto nivel, ofrecen una capacitación técnica, que permita al participante obtener las herramientas para potencializar su emprendimiento o restaurante en el sector.

¿Por qué elegir nuestros cursos?

Nos diferenciamos del mercado por:

- Llevamos 15 años en el mercado, siendo los mejores en nuestros programas de capacitación gastronómica.
- Aulas y talleres equipados para dictar los cursos
- Clases 100% prácticas desarrollando tu potencial gastronómico
- Instructores capacitados para desarrollar el potencial de los participantes.
- Instructores con amplia experiencia en el sector gastronómico.
- Certificado de aprobación con el aval de una institución de Educación Superior Universitaria reconocida en el país.



Curso: Cocina Europea (6 semanas)

Platos típicos, ingredientes, aromas, sabores, técnicas y procesos

- Cocina Francesa
- Cocina Italiana
- Cocina Española



Curso: Cocina Asiática (6 semanas)

Platos típicos, ingredientes, aromas, sabores, técnicas y procesos

- Cocina China
- Cocina Japonesa
- Cocina Tailandesa
- Cocina India



Curso: Cocina de las Américas (6 semanas)

Platos típicos, ingredientes, aromas, sabores, técnicas y procesos

- Cocina Peruana
- Cocina Colombiana
- Cocina Mexicana
- Cocina América del Norte



Curso: El menú: diseño creativo (2 semanas)

- Métodos creativos para la presentación de menús
- Valor diferencial de la estética
- Tendencias gastronómicas a nivel internacional
- Tipos de composiciones de un plato



CALENDARIO:

Fecha de inicio: 26 de junio de 2023.

Lunes y martes de 18h00 a 22h00

METODOLOGIA:

- El programa será 100% práctico,
- En cada curso, se realizará la inducción y presentación de los contenidos, recetas y mecanismos de evaluación.
- Clases demostrativas en la que se abordarán las técnicas y procesos a seguir.
- Aplicación práctica de cada una de las recetas.
- Inspiración y creación de sus presentaciones para la evaluación final.

APROBACIÓN DEL CURSO:

El objetivo de los cursos, es que nuestros participantes adquieran los conocimientos y desarrollen su máximo potencial.

Se realizará en cada clase el seguimiento y retroalimentación de los conocimientos, evaluando su participación activa y presentación de sus elaboraciones.

Cada curso será evaluado y calificado de acuerdo a las actividades planificadas por el instructor.

CERTIFICADO A OBTENER:

Al concluir cada curso, el participante será acreedor al CERTIFICADO de aprobación del curso avalado por la carrera de Gastronomía de la Escuela de Ciencias de la Hospitalidad del Instituto Universitario San Isidro.

PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

Requisitos:

- Llenar la ficha de inscripción
- Copia de la cédula de identidad.
- Foto tamaño carnet

Valor de la Inscripción y reserva de cupo:

La Inversión total del curso: \$1.200.00

Planes de pago:

- 1.- Prepago (efectivo): descuento 10% \$1.080,00
- 2.- Plan directo: 40% \$480,00 y 4 cuotas de \$180,00
- 3.- Plan 6 meses con tarjeta de crédito.

Tarjetas de crédito: trabajamos con todas las tarjetas de crédito para diferir a 3 o 6 meses sin intereses.

Tarjeta Pacificard: Solo corriente.

El programa Incluye:

- Uniforme (chaqueta y delantal)
- Todo el material didáctico (recetas), insumos y materia prima
- Uso de talleres y equipo técnico.

Adquiere los conocimientos, que necesitas para la elaboración y producción de platos, conoce las técnicas, productos y procesos. Descubre el mundo a través de las recetas nacionales e internacionales



SAN ISIDRO®
INSTITUTO UNIVERSITARIO

EDUCACIÓN CONTINUA

📞 099 790 5449

📍 Av. Solano L2 y Av. 12 de Abril

🌐 www.sanisidro.edu.ec

📷 @institutosanisidroec

📘 San Isidro Instituto Universitario

🎵 sanisidroits