

**CARRERA CHEF JUNIOR
(PENSUM 10 MESES HABILES)**

CHEF JUNIOR INTERNACIONAL

PERFIL DEL EGRESADO

Desarrollar en niños de 6 a 12 años las habilidades básicas, como la creatividad y el interés por la gastronomía local, regional, nacional e internacional, mediante un enfoque lúdico, práctico y culturalmente enriquecedor. Además, fomentar el aprendizaje de técnicas culinarias sencillas, el conocimiento de ingredientes de distintas partes del mundo, el trabajo en equipo y el respeto por la diversidad alimentaria, promoviendo valores como la responsabilidad, la autonomía y la expresión personal a través la cocina.

COMPETENCIAS PROFESIONALES:

- **Exploración de cocinas del mundo:** Recetas adaptadas de diversos países.
- **Desarrollo de habilidades motoras y cognitivas:** Medición, mezcla, decoración, higiene y seguridad alimentaria.
- **Fomento de la creatividad:** Diseño de platos, uso de la colorimetría, texturas y sabores de forma divertida.
- **Trabajo en equipo y valores:** Colaboración, respeto, paciencia y celebración de logros compartidos
- **Conciencia cultural y nutricional:** Aprender sobre los ingredientes, costumbres y hábitos saludables de distintas culturas.

**CARRERA CHEF JUNIOR
(PENSUM 10 MESES HABILES)**

Nº DE CLASES	MATERIA	Nº DE HORAS	UNIDAD DE CREDITO
UNIDAD I (TEORICA)			
CLASE 1	Ética Gastronómica	5 Horas	3
CLASE 2	Costos	5 Horas	3
CLASE 3	Emprendimiento.	5 Horas	3
CLASE 4	Nutrición	5 Horas	3
CLASE 5	Manipulación de Alimentos	5 Horas	3
CLASE 6	Etiqueta y protocolo	5 Horas	3
CLASE 7	Historia de la Gastronomía y Brigada de cocina.	5 Horas	3
UNIDAD II (PRACTICA)			
CLASE 8	Panadería Básica	5 Horas	3
CLASE 9	Pastelería Básica	5 Horas	3
CLASE 10	Repostería Básica	5 Horas	3
CLASE 11	Galletas	5 Horas	3
CLASE 12	Dulces Típicos	5 Horas	3
CLASE 13	Chocolatería Básica	5 Horas	3
CLASE 14	Cortes de Vegetales y Proteínas	5 Horas	3
CLASE 15	Tallado de Frutas	5 Horas	3
CLASE 16	Fondos Sopas y Cremas	5 Horas	3
CLASE 17	Cocina Venezolana	5 Horas	3
CLASE 18	Fast Food	5 Horas	3
CLASE 19	Emplatado básico	5 Horas	3
CLASE 20	Cocina Francesa	5 Horas	3
CLASE 21	Cocina Italiana	5 Horas	3
CLASE 22	Cocina Española	5 Horas	3
CLASE 23	Cocina Asiática	5 Horas	3
CLASE 24	Cocina árabe	5 Horas	3
CLASE 25	Yogurt y Mermeladas	5 Horas	3
CLASE 26	Salsas y Dips	5 Horas	3
CLASE 27	Snacks Gourmet	5 horas	3
CLASE 28	Ensaladas	5 Horas	3
CLASE 29	Bebidas sin Alcohol	5 Horas	3
CLASE 30	Receta de autor	5 horas	3
CLASE 31	Cocina navideña	5 Horas	3
CLASE 32	Banquete de grado	5 Horas	3
TOTAL			
32 CLASES		160 Horas	96 UC