

CARRERA CHEF EN COCINA INTERNACIONAL (PENSUM 18 MESES HABLES)

CHEF EN COCINA INTERNACIONAL:

Formar profesionales altamente capacitados en el arte culinario internacional, capaces de dominar técnicas, ingredientes y tradiciones de diversas culturas gastronómicas. Además, desarrollar habilidades creativas, técnicas y de gestión que permitan al egresado diseñar, preparar y presentar platos de alta calidad, liderar equipos de cocina, innovar en propuestas gastronómicas y adaptarse a las exigencias del mercado global.

COMPETENCIAS PROFESIONALES:

Dominio de técnicas culinarias regionales, nacionales e internacionales:

Resalta la cocina tradicional, la alta cocina con técnicas avanzadas, cocina de autor, cocina de vanguardia innovadora y tendencias contemporáneas como la cocina fusión.

Amplio conocimiento de ingredientes y costumbres regionales: Capacidad para crear platos auténticos y culturalmente respetuosos.

Capacidad de innovación y creatividad: Desarrollo de menús originales y experiencias gastronómicas únicas.

Gestión de cocina y liderazgo: Administración de recursos, coordinación de brigadas y control de calidad.

Adaptación a contextos globales: Apto para trabajar en hoteles, restaurantes, cruceros y eventos internacionales.

CARRERA CHEF COCINA INTERNACIONAL (PENSUM 18 MESES HABILES)

UNIDAD I (TEORIA)			
N° DE CLASES	MATERIA	N° DE HORAS	UNIDAD DE CREDITO
CLASE 1-2	Ética Gastronómica	10 Horas	3
CLASE 3-4	Costos	10 Horas	3
CLASE 5-6	Historia de la gastronomía y Brigada de cocina	10 Horas	3
CLASE 7-8	Etiqueta y Protocolo	10 Horas	3
CLASE 9-10	Emprendimiento	10 Horas	3
CLASE 11-12	Nutrición	10 Horas	3
CLASE 13-14	Manipulación de alimentos	10 Horas	3
UNIDAD II (PRACTICA) INICIACION EN LA COCINA			
CLASE 15	Panadería Básica	10 Horas	3
CLASE 16	Repostería Básica	10 Horas	3
CLASE 17	Pastelería Básica	10 Horas	3
CLASE 18	Coctelería Básica	5 Horas	3
CLASE 19	Enología	5 Horas	3
CLASE 20	Tallado de fruta	5 Horas	3
CLASE 21	Cortes de Vegetales y Fondos	5 Horas	3
CLASE 22-23	Corte de Proteínas	10 Horas	6
CLASE 24	Emplatado Básico y contornos	5 Horas	3
CLASE 25	Fotografía Gastronómica	5 Horas	3
UNIDAD III (PRACTICA) CONTINENTE AMERICANO			
CLASE 26	Introducción al continente Americano	5 Horas	3
CLASE 27	Cocina Venezolana (Región Andina)	5 Horas	3
CLASE 28	Cocina Venezolana (Región Occidental)	5 Horas	3
CLASE 29	Cocina Venezolana (Región Llanera)	5 Horas	3
CLASE 30	Cocina Venezolana (Región Oriental)	5 Horas	3
CLASE 31	Cocina Venezolana (Región Central)	5 Horas	3
CLASE 32	Brigada de Venezolano (Servicio Americano).	5 Horas	10
CLASE 33	EE. UU Fast Food	5 Horas	3
CLASE 34	Perú	5 Horas	3
CLASE 35	México	5 Horas	3
CLASE 36	Colombiano	5 Horas	3
CLASE 37	Argentina	5 Horas	3
CLASE 38	Uruguay	5 Horas	3
CLASE 39	Chile	5 Horas	3
CLASE 40	Puerto Rico Brasil y Ecuador	5 Horas	3
CLASE 41	Brasil	5 Horas	3
CLASE 42	Ecuador	5 Horas	3
CLASE 43	Cuba	5 Horas	3
CLASE 44	República Dominicana	5 Horas	3
CLASE 45	Festival Fast Food Americano (Self-Service).	5 Horas	10
UNIDAD IV (PRACTICA) CONTINENTE EUROPEO			
CLASE 46	Introducción al continente Europeo	5 Horas	3
CLASE 47	Cocina y Emplatado Molecular/Artístico	5 Horas	3
COCINA FRANCESA			
CLASE 48	Francesa Magistral	5 Horas	3
CLASE 49	Francesa Grupal	5 Horas	3
CLASE 50	Francesa Grupal	5 Horas	3
COCINA ITALIANA			
CLASE 51	Salsas Rojas y Pastas Largas	5 Horas	3
CLASE 52	Salsas Blancas y Pastas Cortas	5 Horas	3
CLASE 53	Lasaña, Pasticho y Canelones	5 Horas	3
CLASE 54	Pizzas y Calzones	5 Horas	3
CLASE 55	Risotto y Arroz cremoso	5 Horas	3
CLASE 56	Italiana Grupal	5 Horas	3
COCINA ESPAÑOLA			
CLASE 57	Chacinería	5 Horas	3
CLASE 58	Española Magistral	5 Horas	3
CLASE 59	Española Grupal	5 Horas	3

CLASE 60	Alemania	5 Horas	3
CLASE 61	Bélgica	5 Horas	3
CLASE 62	Grecia	5 Horas	3
CLASE 63	Rusia	5 Horas	3
CLASE 64	Suecia	5 Horas	3
CLASE 65	Portugal	5 Horas	3
CLASE 66	Turquia	5 Horas	3
CLASE 67	Brigada Evaluación (Servicio Francés).	5 Horas	10
UNIDAD V CONTINENTE ASIÁTICO			
CLASE 68	Introducción al Continente Asiático	5 Horas	3
CLASE 69	Cocina China	5 Horas	3
CLASE 70	Cocina Japonesa	5 Horas	3
CLASE 71	Cocina Árabe	5 Horas	3
CLASE 72	Cocina Hindú	5 Horas	3
CLASE 73	Cocina Tailandia	5 Horas	3
CLASE 74	Brigada Evaluación (Continente asiático) cocina en vivo	5 Horas	10
UNIDAD VI CONTINENTE AFRICANO			
CLASE 75	Introducción al Continente Africano	5 Horas	3
CLASE 76	Marruecos	5 horas	3
CLASE 77	Egipto	5 horas	3
CLASE 78	Costa de Marfil	5 horas	3
CLASE 79	Ghana	5 horas	3
CLASE 80	Cocina Vegetariana	5 horas	3
CLASE 81	Cocina Vegana	5 horas	3
CLASE 82	Gastronomía Fitness	5 horas	3
CLASE 83	Gastronomía Clínica	5 horas	3
UNIDAD VII CONTINENTE OCEÁNICO			
CLASE 84	Introducción al Continente Oceanico	5 Horas	3
CLASE 85	Australia	5 Horas	3
CLASE 86	Nueva Zelanda	5 Horas	3
CLASE 87	Elaboración de Menús (plato de autor).	5 Horas	10
CLASE 88	Buffet (evaluación) Servicio buffet.	5 Horas	3
CLASE 89	Pasantías	80 Horas	10
CLASE 90	Cocina navideña.	5 Horas	3
CLASE 91	Banquete grado (Servicio Inglés).	24 Horas	20
TOTAL			
91 CLASES		534 Horas	293 UC