

MALLA ACADÉMICA

JEFE DE COCINA CHEF

I SEMESTRE

CORTE Y COCCIONES

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
MEDIDAS Y TIPOS DE CORTES
TIPOS DE COCCIÓN
MANIPULACIÓN, PRESENTACIÓN
Y SERVICIO

COCINA LATINOAMERICANA

MÉXICO
VENEZUELA
COLOMBIA
PERÚ
CHILE
ARGENTINA

COCINA ECUATORIANA

REGIÓN COSTA
REGIÓN SIERRA
REGIÓN ORIENTE
GALÁPAGOS

II SEMESTRE

COCINA EUROPEA

FRANCIA
ESPAÑA
ITALIA
REPOSTERÍA

COCINA ORIENTAL

COCINA CANTONÉS
COCINA TAILANDESA
COCINA JAPONESA
COCINA COREANA

PANADERÍA Y PASTELERÍA

CONCEPTOS BÁSICOS
RECETAS DE PANADERÍA
RECETAS DE PASTELERÍA

*Prácticas y Pasantías Pre-Profesionales / Proyectos de finalización de cada módulo / 2 Proyectos de Grado

SEMINARIOS OBLIATORIOS

(con costo adicional)

- PREVENCIÓN DE RIESGOS
- SEMINARIO DE COCTELERÍA
- SEMINARIO DE CHARCUTERÍA
- SEMINARIO DE NUTRICIÓN

MATERIAS COMPLEMENTARIAS

- DESARROLLO HUMANO Y ÉTICA PROFESIONAL
- ELABORACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS
- LEGISLACIÓN
- COMPUTACIÓN (TICS)
- INGLÉS TÉCNICO
- CONTABILIDAD



ACADEMIA
ECUATORIANA
Centro de Formación Artesanal

Legalmente
respaldados por:



Ministerio
del Trabajo