SAN ISIDRO
INSTITUTO UNIVERSITARIO

EDUCACIÓN CONTINUA

PROGRAMA DE COCINA

Duración: 6 meses
Total horas: 225
Sesiones: 3 sesisones de 3 horas diarias por semana

Público dirigido: cocineros de oficio, ayudantes de cocina, auxiliares de cocina.
Horario: lunes, miércoles y jueves de 18:30 a 21:30
Pre-requisitos: mayor de 15 años

Diploma de Cocinero Profesional avalado por el Instituto San Isidro.
No corresponde a un título de tercer nivel.

Objetivo principal:

• Comprender y elaborar platos de las diferentes cocinas del mundo.
• Adquirir las destrezas culinarias para nuevos montajes.
• Respetar los bpm de los alimentos antes, durante y al finalizar las elaboraciones de los mismos.
• Aprender las técnicas culinarias para la correcta elaboración de los platos.

Materias

• Manipulación y conservación de alimentos	9 horas
• Manejo de equipos, utensilios e insumos	6 horas
• Técnicas Culinarias	45 horas
• Cocina Ecuatoriana	60 horas
• Cocina Internacional e Américas	90 horas
• Cocina Creativa (Taller)	15 horas
Total	225 horas

Costo

Inscripción	$10
Matrícula	$90
Inversión del curso	$1200
Total	$1300

Formas de pago
Al contado, tarjeta de crédito y crédito directo con el Instituto.

099 790 5093
Av. Solano L2 y Av. 12 de Abril
www.sanisidro.edu.ec
@institutosanisidroec
San Isidro Instituto Universitario
sanisidroits

Secretaría Nacional de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación
CES Consejo de Educación Superior
CONSEJO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR
¡Mucho mejor! ECUADOR