




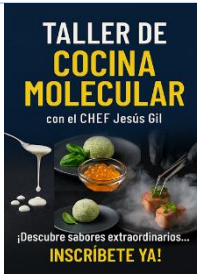




Descripción	Horario		Fecha	Cupos	Inversión	Contenidos		Observación
Carreraa chef Cocina internacional nivel Básico	Turnos Mañana 8:00 a 12:30 Turno tarde 2:00 a 6 pm		Abiertas las inscripciones hasta el	10 cupos	Inscripción \$50 Mensualidad \$140 Kit de estudio \$ 130 (kit tiene financiamiento 2 cuotas)	<ul style="list-style-type: none">• Cortes,• Caldos, sopas y cremas• Método de conducción de calor• Oratoria y expresión corporal• Cereales• Hortalizas tubérculos y raíces	<ul style="list-style-type: none">• Setas, hiervas y especias• Lácteos grasas y pastas• Masas I• Costos i• Etiqueta y protocolo• Técnicas de emplatados	Se ofertan 2 turnos para su comodidad. Selecciona el mejor horario. Turno mañana es de 8 a 12 Turno tarde de 2 a 6 La carrera completa con sus 3 niveles tiene una duración de 1 año y 8 meses Nivel básico 20 semanas
Carreraa chef Cocina internacional nivel Intermedio	Turnos Mañana 8:00 a 12:30 Turno tarde 2:00 a 6 pm		Abiertas las inscripciones hasta el	10 cupos	Inscripción \$100 Mensualidad \$160	<ul style="list-style-type: none">• Aves I Y II• Pato y pavo• Conejo, cordero y chivo• Cerdo• Bovino I Y II• Pescados I (blancos), II (azules), III (rosados y cartilagosos)	<ul style="list-style-type: none">• Mariscos I Y II• Costos II• Ingeniería del menú• Nutrición y dietética• Técnicas de cata de maridaje	Se ofertan 2 turnos para tu comodidad. Selecciona el mejor horario. Turno mañana es de 8 a 12 Turno tarde de 2 a 6 La carrera completa con sus 3 niveles tiene una duración de 1 año y 8 meses Nivel intermedio 20 semanas
Carreraa chef Cocina internacional nivel Avanzado	Turnos Mañana 8:00 a 12:30 Turno tarde 2:00 a 6 pm		Abiertas las inscripciones hasta el	10 cupos	Inscripción \$100 Mensualidad \$160	<ul style="list-style-type: none">• Charcutería• Panadería• Postres I Y II• Masas II• Cocina molecular• Chocolate• Cocina internacional I Y II	<ul style="list-style-type: none">• Cocina venezolana• Cocina mediterránea• Cocina light• Electiva Iy II• Pasantía, fine dining e informe final	Se ofertan 2 turnos para tu comodidad. Selecciona el mejor horario. Turno mañana es de 8 a 12 Turno tarde de 2 a 6 La carrera completa con sus 3 niveles tiene una duración de 1 año y 8 meses Nivel avanzado 20 semanas
Diplomado en gerencia gastronómica	Turnos Mañana 8:00 a 12:30 Turno tarde 2:00 a 6 pm		Abiertas las inscripciones hasta el	20 cupos	Inscripción \$50 Mensualidad \$120	<ul style="list-style-type: none">• Emprendimiento del modelo de negocios gastronómico bajo lienzo canva• Marketing gastronómico• Neuromarketing y neurogastronomía• Capital humano, liderazgo y coaching organizacional• Ingeniería del menú y catering	<ul style="list-style-type: none">• Manejo y control gastronómico• Educación gastronómica en higiene y salud ocupacional en la manipulación de alimentos• Plan de negocios final	Formación integral para chefs, emprendedores y profesionales del sector alimentario. Duración 4 meses 16 clases

TALLERES ENERO A MARZO								
Taller de comida saludable, ensalada y aderezos 22 de enero	Turno Tarde 2 a 6 pm		¡Inscríbete ahora!	20	Con certificados avalados por el ministerio de educación	• Pechuga de pollo rellena de espinaca y queso con puré de batata. • Ensalada ahumada de berenjena y pimentón. • Calabacines rellenos, pasticho de berenjena Ensalada hojas verdes y aderezos.		Transforma tu alimentación, transforma tu vida. Descubre el sabor de lo saludable en nuestro exclusivo Taller de Comida Saludable. Aprende a preparar platos nutritivos, creativos y deliciosos que cuidan tu cuerpo sin renunciar al placer de comer bien. Todo en la New Cuisine
ABC de la cocina molecular con el chef Jesús Gil 3 de febrero	Turno Tarde 2 a 6 pm		“¡Descubre sabores extraordinarios... INSCRÍBETE YA!” acompañado de “Con el chef Jesús Gil” en un estilo profesional.			•		¡Revuelve la ciencia en tu cocina con el Taller ABC Cocina Molecular: esferificaciones que estallan sabor, espumas etéreas y geles que desafían la gravedad! Domina técnicas básicas. ¡Cupo limitado! Inscríbete YA y crea magia gastronómica.
Taller Sushi 23 de febrero	Turno Tarde 2 a 6 pm		“Aprende, crea y disfruta... ¡Inscríbete ya!”	16	Con certificados avalados por el ministerio de educación	• Formación completa de que es el sushi y como elaborarlo • Elaboración y aderezo del arroz • Dinamita roll (Roll Uramaki) California roll	• Tropical roll • Tiger sake • Tataki de atún rojo • Mezcla para tempura • Salsa fuji • Salsa unagui Ensalada dinamita	• Aprende técnicas auténticas de preparación de sushi. • Ingredientes frescos y de calidad. • Experiencia práctica y degustación incluida. • Certificado de participación.
Taller de postre saludable 4 de marzo	Turno Tarde 2 a 6 pm		“¡Endulza tus días y siéntete bien... INSCRÍBETE YA	16	Con certificados avalados por el ministerio de educación	• Cheesecake de Yogurt griego • Torta de chocolate sin gluten • Muffins de avena y chocolate • Waffles de avena y frutos rojos		Taller práctico donde aprenderás postres sin azúcar, sin harinas refinadas y con ingredientes naturales, ideales para mantenerte sano sin renunciar a lo dulce
Taller Comida española 10 de marzo	Turno Tarde 2 a 6 pm			16	Con certificados avalados por el ministerio de educación			
Taller de marketing gastronómico 24 de marzo	Turno Tarde 2 a 6 pm			16	Con certificados avalados por el ministerio de educación			