



# -CARRERA TÉCNICA EN GASTRONOMÍA-

## **Sobre la carrera:**

El **Instituto Culinario Aromas** garantiza la formación general y específica de la profesión del cocinero como especialista de la gastronomía. Tiene como objetivo fundamental desarrollar las competencias y cualidades necesarias que debe tener un cocinero profesional, es así que pueden estar sujetas a actualizaciones permanentes frente al mercado laboral.

El plan de estudios de la **Carrera Técnica en Gastronomía** brinda una educación efectiva, práctica, técnica y de excelencia.

## **Temas a tratar en la carrera:**

- Manipulación de alimentos
- Técnicas Culinarias
- Nutrición y dietética
- Mixología y coctelería
- Pastelería Avanzada
- Costos en cocina

## **Requisitos de ingreso:**

- Fotocopia de la cedula de identidad
- Mayor de 16 años
- Fotocopia de 1 recibo de servicios públicos
- 2 Fotografías tamaño pasaporte
- Copia del último título de conclusión de estudios

## **Horarios:**

### **Lunes y martes:**

De 7 am a 9:30 am // De 10 am a 12:30 pm // De 1:00 pm a 2:30pm // De 3:00 pm a 5:30 pm

### **Miércoles y jueves**

De 7 am a 9:30 am // De 10 am a 12:30 pm // De 1:00 pm a 2:30pm // De 3:00 pm a 5:30 pm

### **Viernes y sábado**

De 7 am a 9:30 am // De 10 am a 12:30 pm // De 1:00 pm a 2:30pm // De 3:00 pm a 5:30 pm