



# CONVOCATORIA 2024

Escuela de Artes Culinarias te invita a participar en la **CARRERA TÉCNICA EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS** como Chef en Gastronomía y Artes Culinarias *Edición 2024, Generación N° 20*

La Carrera Técnico en Artes Culinarias es una carrera:

- ★ Dirigida al público en general, **no es necesario tener conocimientos previos para el desarrollo de las clases, ni se necesita tener una carrera o un grado escolar.**
- ★ Intensiva e integral de 10 meses de duración, donde el alumno aprenderá las bases técnicas de la cocina de manera profesional.
- ★ **Plan de estudio actualizado y avanzado con seguimiento por inteligencia artificial.**
- ★ Es presencial
- ★ **LA CARRERA ES 80% PRÁCTICO, 20% de INVESTIGACIÓN/EVIDENCIA.**
- ★ **Se trabaja siguiendo metodología Investigación, práctica y evidencia.**

## **NUEVO**

**Se agrega al plan de estudio clases de ciencia (posicionando la carrera por arriba del estándar)**

Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla Escuela de Artes Culinarias®.- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente.

Escuela de Artes Culinarias®, Olla Escuela de Artes Culinarias®, Marmite Culinary®  
www.escueladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

## En la carrera aprenderás:

- Seguridad e higiene en la cocina
- Método para afilar cuchillos, mantenimiento y cuidados
  - ◆ Uso de cuchillo y técnicas de corte
  - ◆ Colores de tablas y contaminación cruzada
- Manejo de diversas proteínas, limpieza, términos y cocciones, aplicaciones:
  - ◆ Carne de puerco
  - ◆ Carne de res
  - ◆ Pescado
  - Pescados y Mariscos
- Fondos
  - ◆ Sopas
  - ◆ Caldos
  - ◆ Cremas
  - Reducciones
- Salsas madre
- Salsas emulsionadas
- Aceites y vinagretas
- **Charcutería:** Embutidos
- Panadería base
  - ◆ Panadería mexicana
  - ◆ Panadería europea
- Repostería y pastelería
  - ◆ Repostería Francesa
  - ◆ Bizcochos base de la pastelería
  - Dulces mexicanos
  - Chocolatería
  - **Repostería de vanguardia**
- Métodos de conserva y germinados
- Fermentos
- **Bar y Mixología**
- Asados
- **Cocina a la leña**
- Carnicería
- **Ahumados**
- **Nutrición**
- Cocina Mediterránea
- Cocina sudamericana

### Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla Escuela de Artes Culinarias®.- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente.

Escuela de Artes Culinarias®, Olla Escuela de Artes Culinarias®, Marmite Culinary®  
www.escueladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

- Cocina Regional Mexicana
- Pastas frescas y variaciones
  - ◆ Pastas italianas
  - ◆ Pastas orientales
- Cocina Francesa
  - ◆ Técnicas de la cocina francesa
- Cocina Oriental
  - ◆ Cocina japonesa
  - ◆ Cocina china
- Cocina al vacío
- Enología
- Técnicas de emplatado y decoración
- Menú de Banquetes
- Compras y Almacén
- Estandarización de recetas
- **Emprendimiento**
- Costos
- Hospitalidad y Servicios y mucho más...

Con la Carrera Técnico en Arte Culinario **dominarás las técnicas culinarias avanzadas que se aplican en casi cualquier estilo de cocina.** (*Nuestro programa fue desarrollado usando las técnicas de las mejores escuelas de Europa creando un programa avanzado, intensivo e integral*).

#### Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla Escuela de Artes Culinarias®.- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente.

Escuela de Artes Culinarias®, Olla Escuela de Artes Culinarias®, Marmite Culinario®  
www.escueladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

## **BASES**

### FECHA DE INICIO

## **GENERACIÓN N°20**

## **INICIO JUEVES 1 DE FEBRERO DE 2024**

TODOS LOS JUEVES, 06:00 PM A 9:00 PM (VESPERTINO) (PRESENCIAL), 10 meses de duración.

### COSTOS

**Aparta tu lugar y matrícula con \$500 pesos** solicitando el lugar vía Whatsapp al 646 1505504.

→ Costo de inscripción \$1000 pesos (\$500 de anticipo para apartar lugar y la diferencia se paga el primer día de clases)

**→ Mensualidades**

**→ \$2995 pesos, pagando mes anticipado.**

**→ \$3200 pesos, pagando cualquier día del mes en curso.**

→ Costo del certificado al finalizar la carrera \$1,000 pesos.

### FORMAS DE PAGO

- Efectivo
- Transferencia bancaria
- Deposito en Oxxo o bancario
- Mercado pago
- Aceptamos pagos con tarjeta

#### **Escuela de Artes Culinarias**

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla Escuela de Artes Culinarias®.- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente.

Escuela de Artes Culinarias®, Olla Escuela de Artes Culinarias®, Marmite Culinary®  
www.escueladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

## CUENTAS BANCARIAS

**Inbursa**

**4658 2859 1309 4144**

**BBVA**

**4152 3141 1840 5466**

**Gabriela Haydee Valdez Fernandez**

**Traspaso**

**0121 8001 5229 332957**

**Consultas y aclaraciones 646 150 55 04**



### Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla Escuela de Artes Culinarias®.- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente.

Escuela de Artes Culinarias®, Olla Escuela de Artes Culinarias®, Marmite Culinary®  
[www.escueladeartesculinarias.com](http://www.escueladeartesculinarias.com) [facebook.com/ESCUELADEARTECULINARIAS](https://facebook.com/ESCUELADEARTECULINARIAS)

# **INSCRIPCIONES ABIERTAS**

CUPO LIMITADO, APARTA CON TIEMPO

## **REQUISITOS**

- Ser mayor de 16 años
- Entregar el primer día de clases una copia de su identificación oficial
  - Si eres menor de edad, el primer día de clases deberá presentarse a la escuela con tu tutor y entregar una copia de la identificación oficial del tutor.

## **DIRECCIÓN**

Nos ubicamos en la ciudad de Ensenada sobre la Calle #12 entre Miramar y Riveroll #746 (Oficinas e instalaciones). Referencias: Nos encontramos a mitad de la calle y las oficinas tienen loseta oscura por fuera y los vidrios polarizados. Si vienes por IZZI sobre la calle 12 nos encontramos una cuadra hacia abajo, rumbo a la hielera vieja.

### **Escuela de Artes Culinarias**

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla Escuela de Artes Culinarias®.- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente.

Escuela de Artes Culinarias®, Olla Escuela de Artes Culinarias®, Marmite Culinary®  
[www.escueladeartesculinarias.com](http://www.escueladeartesculinarias.com) [facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS](https://facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS)