



HUERTAS COLLEGE

INSTITUCIÓN LIDER, FORJANDO LÍDERES

SÍNTESIS CURRICULAR CERTIFICADO EN ARTES CULINARIAS

El Programa de Certificado Artes Culinarias provee al estudiante el conocimiento, las destrezas y experiencias necesarias para poder confeccionar cualquier tipo de alimento. Se capacitará con el conocimiento de la cocina local e internacional y la administración y supervisión de su área de trabajo. Como parte de las destrezas a desarrollar se encuentran: el corte y cocido de carnes, aves, pescados y mariscos, los cuidados que se deben tener en la cocina en cuanto a higiene y esterilización y la protección y seguridad de los alimentos.

PRIMER SEMESTRE

| CÓDIGO | TÍTULO | CRÉDITOS |
|--------------|------------------------------------|-----------|
| ING 1031 | Inglés Básico I | 3 |
| ARCU 4001 | Principios de Gastronomía | 3 |
| ARCU 4002 | Materiales, equipos y herramientas | 3 |
| ARCU 4003 | Matemática Culinaria Aplicada | 3 |
| ADM 2070R | Servicio al Cliente | <u>3</u> |
| Total | | 15 |

SEGUNDO SEMESTRE

| CÓDIGO | TÍTULO | CRÉDITOS |
|--------------|--|-----------|
| ADM 2071 | Empresarismo | 3 |
| ING 2033 | Inglés Conversacional | 3 |
| ARCU 4007 | Cocina Básica I | 2 |
| ARCU 4007L | Laboratorio de Cocina Básica I | 2 |
| ARAB 4002 | Introducción a la Administración de Restaurantes | 3 |
| ARAB 4006 | Costos de servicios de Alimentos y Bebidas | <u>3</u> |
| Total | | 16 |

TERCER SEMESTRE

| CÓDIGO | TÍTULO | CRÉDITOS |
|--------------|---|-----------|
| ARCU 4006 | Cocina Local e Internacional | 2 |
| ARCU 4006L | Laboratorio de Cocina Local e Internacional | 2 |
| ARCU 4009 | Práctica en Artes Culinarias | 6 |
| ARAB 4012 | Planificación y Diseño de facilidades de Alimentos y Bebidas | <u>3</u> |
| Total | | 13 |

Total de Créditos: **44**, Duración: 12 meses

**La práctica requiere un total de 270 horas en un centro de práctica cualificado por la institución. Los cursos de concentración tienen que ser aprobados con una calificación mínima de C (70%).