



CONVOCATORIA 2023

Escuela de Artes Culinarias te invita a participar en la **CARRERA TÉCNICA EN ALTA COCINA Y ARTES CULINARIAS** como Chef en Alta Cocina y Arte Culinario *Edición 2023*.

La Carrera Técnico en Alta Cocina y Arte Culinario 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.**

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 Culinari®
www.escueladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

Los módulos que componen este curso son los siguientes:

● **Técnicas de emplatado y decoración**

- Caldos y fondos contemporáneos
- Caldos clarificados
- Fondos complementarios: ligazones simples y compuestas
- Espesantes y emulsionantes contemporáneos
- Salsas madre y derivadas
- Infusiones, esencias y licuados

Técnicas de cocción

Cocción con agua

- Cocción a la inglesa
- Escaldar
- Blanquear
- Cocina al vapor
- Estofar

Cocciones secas

- Saltear
- Pochar
- Confitar
- Freír
- Asar
- Risolar
- Glasear

Técnicas de conservación

- Secar
- Fermentar
- Encurtir
- Alcalinizar

Técnicas de cocción de fondos y salsas

- Los caldos
- Los fondos

Pescados y mariscos

- Clasificación: pescados azules, planos
- Clasificación de los mariscos: moluscos y crustáceos
- Conservación de los pescados y los mariscos
- Cualidades de frescura

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.escoladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

- Características fisicoquímicas
- Técnicas de corte y limpieza
- Técnicas de cocción: frituras, asados, marinados, ácidos, parrilla, etc.

Carnes

- Clasificación del Res, Cerdo, Ovino, Aves, Caza, Entrañas
- Despiece del Res, Cerdo, Ovino, Aves, Caza, Entrañas
- Conservación del Res, Cerdo, Ovino, Aves, Caza, Entrañas
- Técnicas culinarias. Fundamentos, aplicaciones y elaboración de platos para Res, Cerdo, Ovino, Aves, Caza, Entrañas

Verduras

- Productos biológicos, ecológicos y orgánicos
- Verduras de temporada
- Verduras internacionales: Asia, América, etc.
- Técnicas de corte y preelaboración
- Técnicas de cocción
- Técnicas de conservación
- La verdura como protagonista del plato
- La huerta
- From farm to table

Los cereales y técnicas de cocción con Arroces

- Características y clasificación de las semillas, cereales y pseudocereales
- Características del arroz, clasificación y cocciones
- Complementos del arroz
- Técnicas y utensilios
- Los caldos y las emulsiones en el arroz
- Técnicas de cocción para arroces secos
- Pre Cocción del arroz
- Técnicas de cocción para arroces cremosos
- Técnicas de cocción de arroces integrales

Pastelería

- La materia prima: huevos, lácteos, grasas, azúcar, etc.
- Elaboraciones básicas de pastelería: cremas, cremoso, caramelos, etc.
- Cremas
- Cremosos
- Caramelos/ toffees
- Merengues
- Bizcochos
- Sablée
- Galletas
- Masas hojaldradas

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

- Pasta choux
- Gelatinas y Espesantes: Gelatinas Pectinas
- Mousses y ganaches
- Chocolates
- Postres de restaurante

Con la Carrera Técnico en Alta Cocina y 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 Culinary®
www.escueladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

BASES

FECHA DE INICIO

INICIO VIERNES 25 DE AGOSTO DEL 2023

TODOS LOS VIERNES, 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 \$1,500 pesos (\$500 de anticipo para apartar lugar y la diferencia se paga el primer día de clases)

→ Mensualidades

→ \$3000 pesos, pagando mes anticipado.

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

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

FORMAS DE PAGO

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

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 facebook.com/ESCUELADEARTECULINARIAS

INSCRIPCIONES ABIERTAS

CUPO LIMITADO, APARTA CON TIEMPO

REQUISITOS

- Ser mayor de 15 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 su 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 facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS