

Área de Gastronomía

PRECIO: ₡52,000

El Área de Gastronomía se suscribe al Programa de Educación Comunitaria, el cual tiene la finalidad de favorecer el mejoramiento de las capacidades productivas, sociales y de calidad de vida de la sociedad costarricense por medio de los cursos libres, donde la persona estudiante tiene la posibilidad de desarrollar habilidades, destrezas y experiencias en diferentes campos del conocimiento humano que posibiliten su inserción laboral.

Perfil de la persona aspirante

La persona que se encuentra interesada en matricular en esta área es deseable que:

- Sea mayor de 15 años.
- Tenga habilidad para maniobrar utensilios básicos del laboratorio de Alimentos y Bebidas.
- Esté dispuesta a trabajar en equipo.
- Utilice su capacidad creativa e innovadora.
- Sea perseverante en el perfeccionamiento de las técnicas y procesos.
- Disponga el recurso económico para la adquisición de gabacha filipina, pantalón negro, zapatos negros antideslizantes, delantal blanco, gorro chef y redecilla, pues el uso de uniforme es obligatorio.

Los cursos de esta área pueden matricularse tanto si la persona estudiante desea cocinar para disponer de su tiempo libre, como para quien piensa utilizar las técnicas y procedimientos alcanzados con fines laborales.

Cursos del área

Cocina

- Cocina Internacional I.
- Cocina Internacional II.
Requisito: Cocina Internacional I.
- Preparación de Carnes.
- Cocina Italiana.
- Cocina Peruana.
- Cocina Mediterránea.

Panadería y Decoración

- Panadería Artesanal.
- Repostería Básica.
- Decoración de Queques.

Estacionales

- Cocina Navideña.

La propuesta de los cursos de esta área se realiza anualmente y pueden variar de la oferta presentada anteriormente.

Perfil ocupacional

Al aprobar todos los cursos del área, la persona estudiante obtendrá una visión general acerca del fundamento del quehacer culinario de diferentes geografías, la cual es de gran importancia para quienes incursionan en la gastronomía. Igualmente, contará con los conocimientos y características sobre el funcionamiento de los diferentes productos utilizados para la elaboración de menús, así como desarrollará destrezas para la preparación y presentación de los mismos.

Si completa los diversos cursos del área ampliará y diversificará sus conocimientos así como la oferta para su futura clientela, ya que por medio de la formación alcanzada se posibilita su inserción laboral en variados lugares como restaurantes, hoteles, sodas, sector turismo, o bien, creando su propia micro, pequeña o mediana empresa, entre otros. O bien, si su interés no es comercial, puede deleitar sus familiares y amigos con deliciosos platillos.

Nota: Los cursos libres son opciones académicas no formales que no cuentan con créditos, por lo que no se reconocen para la continuación de ofertas académicas formales.

Para mayor información al correo: serrano@utn.ac.cr a los teléfonos: 24355000, ext. 1077, 1081 con Seidy Serrano Vargas.