



# técnico medio en gastronomía

3 cuatrimestres (1 año) + 340 horas prácticas  
+ examen final práctico

Un programa único diseñado con **90% práctica** y **10% teoría**, en donde las horas de experiencia generarán intensas jornadas de prácticas en la industria para alcanzar la madurez profesional del un líder gastronómico.

## El graduado adquirirá:

- Conocimientos para la manipulación de alimentos en una empresa alimentaria.
- Dominio de las diferentes habilidades profesionales en preparación de alimentos
- Conocimientos en aspectos contables y de costos.
- Conocimientos sobre el uso y mantenimiento del equipo en una cocina.
- Conocimientos para poner en práctica la logística y flujo de trabajo de una cocina profesional.

## Y desarrollará habilidades blandas:

- Liderazgo en un establecimiento propio
- Capacidad para manejar conflictos de manera asertiva.
- Facilidad para trabajar en equipo.
- Toma de decisiones para resolver problemas.
- Capacidad de seguir ordenes, reglamentos.
- Vocación de servicio al cliente.
- Flexibilidad, dinamismo y accesibilidad



### Calidad & experiencia

los mejores profesionales en gastronomía serán tu guía



### Las mejores condiciones

Un edificio completo diseñado con el equipo más moderno



### Un enfoque único

En emprendimientos e innovación gastronómica

**amura.cr**

info@amura.cr

**Hablemos:**

4000-CHEF  
+506 6223-6864



/amura.cr

**Edificio Amura**

400m al este del cruce de Llorente de Tibás.  
San José, Costa Rica. Contiguo a Grupo Nación.



Edificio Amura.  
Llorente de Tibás.



# técnico medio en gastronomía

3 cuatrimestres (1 año) + 340 horas prácticas  
+ examen final práctico

**1** GA01-2 Técnicas y Fundamentos Culinarios I  
PA04-2 Técnicas Básicas de Panadería  
CC01-2 Control de Costos  
CM01-2 Higiene y Manipulación

**2** GA03-2 Técnicas y Fundamentos Culinarios II  
CE03-2 Técnicas de Cocina Internacional I  
CE02-2 Garde Manger  
PA01-2 Técnicas Básicas de Pastelería

**3** GA08-2 Técnicas de Cocina Internacional II  
GA14-2 Técnicas de Cocina Internacional III  
GA09-2 Cocina Contemporánea  
GA13-2 Cocina Costarricense  
INTE-EXAM Exámen Final para Graduación

Como requisito para graduación, el estudiante deberá realizar **390 horas** prácticas internas y externas, más un examen práctico.

## Todos nuestros programas incluyen:

- TODOS los ingredientes (frescos y de la mejor calidad)
- Material didáctico de apoyo
- Póliza de seguro y parqueo exclusivo para estudiantes

**amura.cr**

info@amura.cr

**Llamanos:**

4000-CHEF

(+506 4000-2433)

**WhatsApp:**

+506 6223-6864

## Formas de pago:

Contado o por letra de cambio  
(cuotas mensuales, sin interés.)

Los horarios están sujetos a cambios sin previo aviso.  
Se requiere un mínimo de 6 estudiantes para abrir curso.

**amura**  
CENTRO CULINARIO