



técnico medio en gastronomía

3 cuatrimestres (1 año) + 500 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.



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:

+506 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) + 500 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