

**técnico profesional** en artes culinarias  
y emprendimientos con énfasis en

# gastronomía

7 cuatris (2 años y 4 meses) + 520 horas prácticas  
+ 1 cuatri práctica profesional



Un programa enfocado en estimular el camino hacia el desarrollo personal y profesional, permitiendo potencializar al máximo el espíritu emprendedor.

Esta propuesta educativa innovadora, formará profesionales integrales que respondan a las exigencias de la competitividad **gastronómica mundial**.

## El graduado podrá:

- Administrar o crear un establecimiento de alimentos y bebidas.
- Preparar y diseñar un menú único.
- Asesorar a establecimientos gastronómicos.
- Recuperar, conservar y promover la cultura gastronómica del país.
- Innovar y crear productos gastronómicos.
- Costear recetas y presupuestos.
- Dominar las técnicas culinarias de la cocina profesional.
- Cuenta con una base sólida de nutrición y manipulación alimentaria.
- Conoce aspectos contables, de administración y de costos.
- Conoce sobre el uso y mantenimiento del equipo en una cocina.
- Controla la calidad de los diferentes productos.

## 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

## 3 razones rápidas por qué somos únicos:

- **Calidad & experiencia:** los mejores profesionales en gastronomía serán tu guía
- **Las mejores condiciones:** Un edificio completo equipado con los laboratorios más modernos
- **Un enfoque único:** En emprendimientos e innovación gastronómica



**técnico profesional** en artes culinarias  
y emprendimientos con énfasis en

# gastronomía



**amura.cr**

info@amura.cr

**Llamanos:**

4000-CHEF

(+506 4000-2433)

**WhatsApp:**

+506 6223-6864

- 1 GA01-2 Técnicas y Fundamentos Culinarios I  
GE10-2 Idioma con Énfasis en Gastronomía  
GE01-2 Prevención de Riesgos y Primeros Auxilios  
MT01-2 Métodos y Técnicas de Investigación  
PA04-2 Técnicas Básicas de Panadería  
CM01-2 Higiene y Manipulación
- 2 GA03-2 Técnicas y Fundamentos Culinarios II  
CC01-2 Control de Costos  
PA01-2 Técnicas Básicas de Pastelería  
GE03-2 Servicio de Alimentos y Bebidas  
PG01-2 Productos locales, Gourmet y Especializados
- 3 CE01-2 Cocina de Eventos  
GF05-2 Conocimiento de Bebidas  
CE02-2 Garde Manger  
GE04-2 Fundamentos de la Gestión de Negocios (Administración)  
GE04-2 Nutrición y Dietética
- 4 GA13-2 Cocina Costarricense  
GE07-2 Eno Gastronomía  
GE09-2 Arte de Comunicar  
EM02-2 Gestión del mercadeo  
CC02-2 Contabilidad Gastronómica
- 5 CE03-2 Cocina Internacional I  
GA08-2 Cocina Internacional II  
EM03-2 Formulación de Proyectos Gastronómicos  
EM04-2 Marca Personal  
CG04-2 Arquitectura y Estructura del Menú
- 6 GA14-2 Cocina Internacional III  
GA09-2 Cocina Contemporánea  
EM05-2 Diseño de la experiencia Gastronómica  
EM06-2 Emprendimiento Gastronómico  
EM07-2 Control de Calidad en Establecimientos Gastronómicos
- 7 PR01-2 Práctica Profesional\*

Como requisito para graduación, el estudiante deberá realizar **520 horas** prácticas internas y externas, más un cuatrimestre de práctica profesional.

## 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

## 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