



CERTIFICADO EN

COCINA

COMERCIAL E INTERNACIONAL



PROGRAMA CERTIFICADO | 12 MESES

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

Este programa ofrece a los estudiantes la oportunidad de adquirir las habilidades y conocimientos necesarios en la cocina profesional. Las clases son completamente en idioma español, excepto cierta terminología culinaria que se enseña en el idioma inglés y francés.

El contenido temático se concentra en torno a los fundamentos y estándares de la cocina. Nuestro sistema de entrenamiento práctico se lleva a cabo paso a paso tipo "hands on" que permite una mejor comprensión de los laboratorios de preparación de alimentos sin el requisito previo de conocimientos en cocina.

Las clases se dividen en laboratorio supervisado y teoría. En la fase de laboratorio cada estudiante tendrá la oportunidad de practicar ciertos procedimientos y técnicas culinarias de la cocina clásica y moderna. En el último semestre se requiere una práctica externa de 360 horas.

CIP CODE | DEFINICION IPEDS

12.0503 Culinary Arts, Chef Training

Un programa que prepara a las personas para proporcionar chefs profesionales y servicios de cocina relacionados en restaurantes y otros establecimientos comerciales de alimentos.

Incluye adiestramiento en:

- Planificación de recetas y menús.
- Preparación y cocción de alimentos.
- Supervisión y capacitación de asistentes de cocina.
- Manejo de suministros de alimentos y recursos de cocina.
- Estética de presentación de alimentos.
- Familiaridad o dominio de una amplia variedad de cocinas y técnicas culinarias.



REQUISITOS DE ADMISION

Todo aspirante a nuevo ingreso debe estar graduado de escuela superior o su equivalente. Debe completar la solicitud de admisión acompañada de:

- Diploma o transcripción de créditos de escuela superior o equivalente en original.
- Original del certificado de inmunización (PVAC-3), si es menor de 21 años.

REQUISITOS ESPECIALES

Covid-19

Tarjeta de vacunación Covid-19

Inmunización

Estudiantes que al momento de ser admitido, le faltan vacunas requeridas por el DE como por ejemplo una dosis de Hepatitis, deberá acudir a su médico para que le administren las dosis en la fecha correspondiente.

Práctica Externa

Los centros de práctica pueden exigir al estudiante cumplir con alguno de los siguientes requisitos:

- Haber cumplido 18 años
- Certificado de salud
- Certificado de cultivo de garganta
- Certificado de antecedentes penales
- Prueba negativa de Covid-19
- Certificado [ServSafe Covid-19](#)



PERFIL DEL EGRESADO

El egresado del programa de Cocina Comercial e Internacional es un profesional altamente capacitado con una sólida formación integral capaz de desempeñar actividades de alta responsabilidad en la producción y servicio de alimentos, según los estándares de la industria.

Tendrá los conocimientos y destrezas para iniciar y desarrollar negocios de gastronomía.

Será capaz de diseñar y ejecutar recetas promoviendo el desarrollo de la creatividad y el interés por la buena cocina. Asimismo, será capaz de gestionar la producción de alimentos para actividades gastronómicas y banquetes.

Al finalizar el programa de estudios, el estudiante podrá:

- Tener una visión del ámbito culinario.
- Elaborar alimentos de forma saludable.
- Montar platos de forma artística.
- Dominar las técnicas culinarias.
- Innovar propuestas gastronómicas.
- Diseñar recetas a tono con las tendencias.
- Empezar negocios de gastronomía.

CAMPO LABORAL

Una vez el estudiante completa el programa con éxito, estará capacitado para asumir y alcanzar posiciones, comenzando con el primer nivel de entrada de la ocupación:

- Aprendiz de cocina.
- Ayudante de cocina
- Cocinero de línea 1, 2, 3
- Sous chef
- Chef ejecutivo

Los egresados de este programa pueden aspirar a iniciar su propio negocio o trabajar como especialista de repostería en los siguientes campos de acuerdo con el nivel de entrada de la ocupación:

- Restaurantes
- Franquicias
- Lounges
- Cafeterías
- Hoteles
- Banquetes
- Catering social
- Catering de líneas aéreas
- Cocina de alimentación institucional
- Cocina de hospital
- Comedores escolares
- Supermercados (deli)
- Cafeterías
- Concesiones
- Fraternidades
- Clubes sociales
- Eventos gastronómicos
- Chef privado



Descripción de Cursos

C101 SANEAMIENTO, EQUIPO, NUTRICIÓN

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Saneamiento y Seguridad
- ✓ Herramientas y Equipos
- ✓ Flujo de Alimentos
- ✓ Limpieza de Instalaciones
- ✓ Introducción a la Nutrición
- ✓ Nutrición para Profesionales
- ✓ Lípidos, Proteínas y Vitaminas
- ✓ Fundamentos de Cocina Saludable
- ✓ Nutrición, Salud y Control de Peso
- ✓ Historia de la Cocina 1
- ✓ Historia de la Cocina 2
- ✓ La Industria de Alimentos en PR
- ✓ Carreras Culinarias 1
- ✓ Carreras Culinarias 2
- ✓ Carreras Culinarias 3

C102 FUNDAMENTOS DE COCINA

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Fundamentos: Calor y Alimentos
- ✓ Fundamentos: Métodos de Cocinar
- ✓ Fundamentos: Hierbas y Especias
- ✓ Fundamentos: Recetas
- ✓ Planificación del Menú 1
- ✓ Planificación del Menú 2
- ✓ Planificación del Menú 3
- ✓ Matemática Culinaria 1
- ✓ Matemática Culinaria 2
- ✓ Matemática Culinaria 3
- ✓ Control de Costos 1
- ✓ Control de Costos 2
- ✓ Control de Costos 3
- ✓ Control de Costos 4

C103 CORTES, CALDOS, SOPAS, SALSAS

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Mise en Place
- ✓ Cuchillos / Técnicas de Cortar
- ✓ Comprensión de los Caldos
- ✓ Salsas 1
- ✓ Salsas 2
- ✓ Salsas 3
- ✓ Salsas 4
- ✓ Salsas 5
- ✓ Sopas 1
- ✓ Sopas 2
- ✓ Sopas 3
- ✓ Sopas 4
- ✓ Sopas de Especialidad y Nacionales
- ✓ Sopas Regionales del Caribe

C104 VEGETALES Y ALMIDONES

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Vegetales 1
- ✓ Vegetales 2
- ✓ Vegetales 3
- ✓ Vegetales 4
- ✓ Comprensión de las Papas
- ✓ Legumbres Secas
- ✓ Granos 1
- ✓ Granos 2
- ✓ Pastas 1
- ✓ Pastas 2
- ✓ Dieta Vegetariana
- ✓ Mercado de Vegetales: USA
- ✓ Mercado de Vegetales: PR
- ✓ Productos Orgánicos e Hidropónicos

Descripción de Cursos

C105 PROTEÍNAS

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Carnes: Composición y Estructura
- ✓ Carnes: Cortes Básicos
- ✓ Carnes: Manejo
- ✓ Carnes: Métodos de Cocción 1
- ✓ Carnes: Métodos de Cocción 2
- ✓ Carnes: Métodos de Cocción 3
- ✓ Carnes: Métodos de Cocción 4
- ✓ Carnes: Métodos de Cocción 5
- ✓ Aves: Composición y Estructura
- ✓ Aves: Métodos de Cocción
- ✓ Pescados: Composición y Estructura
- ✓ Pescados: Métodos de Cocción
- ✓ Mariscos: Composición y Estructura
- ✓ Mariscos: Métodos de Cocción
- ✓ Contaminación en las Proteínas

C106 GARDE MANGER

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Carrera Profesional
- ✓ Instalaciones y Equipos
- ✓ Aderezos
- ✓ Ensaladas
- ✓ Emparedados 1
- ✓ Emparedados 2
- ✓ Hors D' Oeuvres 1
- ✓ Hors D' Oeuvres 2
- ✓ Desayunos: Huevos
- ✓ Desayunos: Variedades
- ✓ Charcutería
- ✓ Presentación de Alimentos
- ✓ Productos Lácteos y Bebidas
- ✓ Alimentos Fríos
- ✓ Buffet / Estación de Comidas

C107 REPOSTERIA

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Principios Básicos e Ingredientes
- ✓ Productos de Levadura
- ✓ Fórmulas
- ✓ Panes
- ✓ Bizcochos 1
- ✓ Bizcochos 2
- ✓ Galletas
- ✓ Pies
- ✓ Puff Pastry, Merengues, Frutas
- ✓ Cremas y Natillas
- ✓ Budines
- ✓ Postres de Textura Suave
- ✓ Postres Congelados
- ✓ Salsas Frías
- ✓ Bizcochos Europeos

C108 COCINA INTERNACIONAL

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Cocina Norteamericana 1
- ✓ Cocina Norteamericana 2
- ✓ Cocina Norteamericana 3
- ✓ Cocina Caribeña
- ✓ Cocina Mexicana
- ✓ Cocina Latinoamericana
- ✓ Cocina Árabe
- ✓ Cocina Asiática
- ✓ Cocina Francesa
- ✓ Cocina Italiana
- ✓ Cocina Japonesa
- ✓ Cocina Española
- ✓ Cocina Africana e India
- ✓ Cocina Británica
- ✓ Cocina Europea

C109 ADMINISTRACION DE RESTAURANTES

4 créditos = 120 horas / 15 semanas

- ✓ El Negocio de Restaurantes
- ✓ Concepto y Planificación
- ✓ Financiamiento / Contribuciones
- ✓ Selección y Compra de Equipos
- ✓ Operación Diaria 1
- ✓ Operación Diaria 2
- ✓ Selección, Atmosfera y Diseño
- ✓ Diseño de Cocinas
- ✓ Gestión de Energía
- ✓ Medio Ambiente y Seguridad
- ✓ Instalación de Equipos
- ✓ Equipo de Preparación de Alimentos
- ✓ Broiler, Plancha, Equipo de Vapor
- ✓ Tecnología Cook Chill
- ✓ Equipo Misceláneo
- ✓ Introducción a los Vinos
- ✓ Maridaje 1
- ✓ Maridaje 2
- ✓ Maridaje 3

C110 PRACTICA EXTERNA

8 créditos = 360 horas / 15 semanas

Una vez complete los cursos regulares el estudiante pasará a la práctica externa la cual se realiza en restaurantes u hoteles. Durante esta experiencia el estudiante recibirá adiestramiento bajo supervisión en las diferentes áreas de la cocina dentro de un ambiente real de trabajo.

Duración 12 Meses

Semestre 1

- C101 Saneamiento, Equipo y Nutrición
- C102 Fundamentos Básicos
- C103 Cortes, Caldos, Sopas, Salsas
- C104 Vegetales y Almidones

Semestre 2

- C105 Proteínas
- C106 Garde Manger
- C107 Repostería
- C108 Cocina Internacional

Semestre 3

- C109 Administración de Restaurantes
- C110 Práctica Externa
- 110 Práctica Externa

Clases

Diurno

Lunes - jueves 8:00 am - 2:00 pm

Nocturno

Lunes - jueves 5:00 am - 10:00 pm

Método de Entrega

Semana 1 - 3

Lunes - jueves: Teoría virtual

Semana 4 - 13

Lunes - martes: Teoría virtual

Miércoles - jueves: Laboratorio presencial

Semana 14 - 15

Lunes - jueves: Teoría virtual

Horario sólo diurno. Horario está sujeto a cambios.

Curso	Título	Horas	Horas Out-of-Class	Créditos
C101	Saneamiento, Equipo, Nutrición	90	22.5	3
C102	Fundamentos de Cocina	90	22.5	3
C103	Cortes, Caldos, Sopas, Salsas	90	22.5	3
C104	Vegetales y Almidones	90	22.5	3
C105	Proteínas	90	22.5	3
C106	Garde Manger	90	22.5	3
C107	Repostería	90	22.5	3
C108	Cocina Internacional	90	22.5	3
C109	Administración de Restaurantes	120	0	4
C110	Práctica Externa	360	0	8
		1,200	180	36

CERTIFICADO EN COCINA COMERCIAL E INTERNACIONAL

12 Meses

Contacto

Oficina de Admisiones

Cuadro
787-743-5327
787-747-0530
ext. 21

Celular
787-208-6868

admisiones@ivaempr.com

Ivaem College
14 Intendente Ramirez
Caguas, PR 00725

Licencia Número V-27-12
Departamento de Estado
Oficina de Registro y Licenciamiento de
Instituciones de Educación Superior
San Juan, PR

Acreditación Número M070280
Accrediting Commission of Career Schools
and Colleges
Arlington, VA