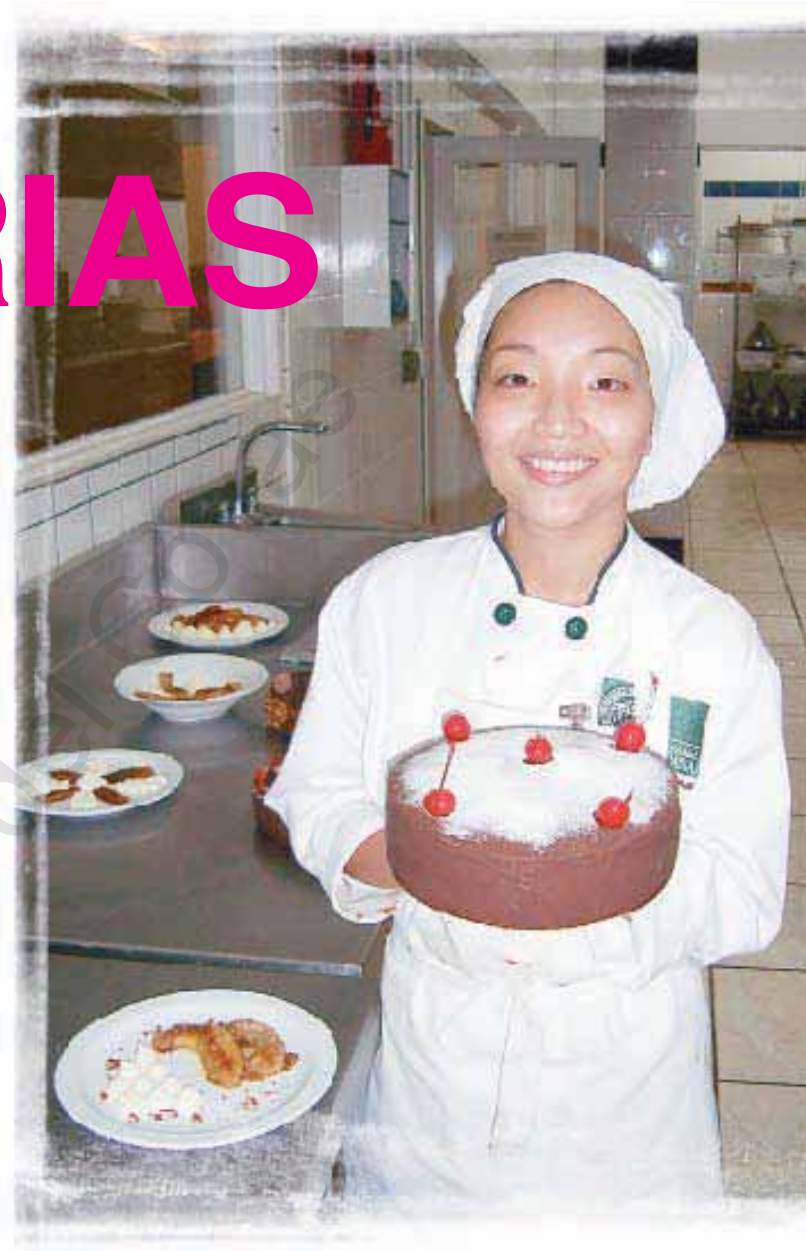
ARTES CULINARIAS

Una carrera especializada en gastronomía



¿Qué son las Artes Culinarias?

Son las actividades directamente relacionadas con la preparación de alimentos y la habilidad profesional para hacerlo.

Mediante esta carrera se pretende ofrecer servicios de calidad a nivel de la industria gastronómica.

Importancia de este profesional

La industria gastronómica en Costa Rica está experimentando un intenso crecimiento, así como un considerable aumento en el interés por razones culturales, económicas y profesionales. A nivel mundial, la cocina ocupa un lugar preferencial.

Lugares de Formación

- **La Universidad Interamericana de Costa** Rica ofrece el grado de diplomado en Artes Culinarias con una duración de dos años.

Mercado laboral

La persona puede desempeñarse en diversos tipos de puestos técnicos

en cocina hotelera como ayudante de cocina hotelera, cocinero/a de Hotel y jefe/a de cocina, así como en mandos medios, jefaturas y gerencias en el ámbito de empresas gastronómicas.

La mayor fuente de trabajo es el área turística, puede trabajar en restaurantes, hoteles, barcos, en empresas de alimentos y bebidas (gastronómicas).

Características deseables

- Gusto por la buena cocina
- Creatividad
- Disposición de servicio al cliente
- Facilidad para comunicarse
- Conocimientos básicos en algún idioma

- **El Instituto Nacional de Aprendizaje** ofrece programas a nivel técnico en el área de Cocina Hotelera, estos programas son: Programa de Ayudante de Cocina Hotelera, Programa de Cocinero de Hotel y Jefe de Cocina.

PLAN DE ESTUDIOS INA

1. **Ayudante de Cocina:** Tiene una duración de 535 horas y contempla módulos como: turismo y gastronomía, organización del área de la cocina hotelera, almacenamiento de la materia prima, elaboración de sopas, veloutes, cremas y consomés, elaboración de guarniciones, emparedados y canapés, preparación y presentación de salsas calientes, elaboración de platillos para desayuno, manipulación de alimentos y la práctica supervisada en la empresa.
2. **Cocinero de Hotel:** Tiene una duración de 790 horas y tiene los módulos de introducción a la cocina hotelera, elaboración de fondos, sopas, veloutes, cremas, consomés y salsas calientes, elaboración de guarniciones y platillos a base de arroz, pastas y masas, elaboración de desayunos, emparedados y canapés, elaboración de pastelería y repostería básica, manipulación en crudo, cocido de pescado, mariscos, carnes y aves, planeamiento de menúes, manipulación de alimentos y la práctica supervisada. Además deben aprobar los cursos de salidas certificables en: Cocina para Microempresa, Cocina Caribeña Costarricense, Cocina Española, Cocina Italiana, Cocina Francesa, Parrillero, Técnicas Básicas Culinarias y Francés para cocinero de hotel.

Se deben estudiar, además, las diferentes zonas geográficas y sus tendencias culinarias y cómo eso afecta la cocina internacional que hoy se conoce.

PLAN DE ESTUDIOS U INTERAMERICANA (AHORA ULATINA)

I Cuatrimestre
- Procesamiento de Datos
- Introducción a la Gastronomía
- Higiene y Manipulación de Alimentos
- Administración Estratégica
- Inglés I
- Inglés II

II Cuatrimestre
- Principios de Producción I
- Contabilidad General
- Técnicas Básicas de Cocina Francesa
- Nutrición y Planificación de Menús
- Inglés III
- Inglés IV

III Cuatrimestre
- Principios de Producción II
- Costos y Compras de Alimentos y Bebidas
- Cocina de las Américas
- Desarrollo de Habilidades en Pastelería
- Cocina Europea y del Mediterráneo

IV Cuatrimestre
- Cocina de Asia
- Planificación de Banquetes y Servicio a Domicilio
- Vinos
- Desarrollo de habilidades en Panadería
- Administración de Recursos Humanos

V Cuatrimestre
- Control de Inventarios y Activos
- Gerencia de Alimentos y Bebidas
- Cocina Avanzada
- Cocina de Asia II

VI Cuatrimestre
- Los estudiantes realizan su práctica externa (empresa gastronómica)

Agradecimiento

- María Andrea Arias Grillo - Directora Regional de la Escuela Interamericana de Hotelería, Universidad Interamericana de Costa Rica.
- Eduardo Araya Bolaños - Director del Núcleo de Turismo de INA.

Para uso del Colegio