



## MALLA CURRICULAR IGRC GASTRONOMIA Y ARTES CULINARIAS

El IGRC ofrece este novedoso Programa Técnico Profesional en gastronomía y arte culinario, orientado a formar profesionales en el campo, quienes estarán preparados para aplicar sus técnicas de alta cocina y pastelería en los escenarios más exigentes y calificados, utilizando las técnicas más modernas con estándares internacionales, de tal manera que las competencias de nuestros egresados les permite organizar y dirigir una brigada de cocina, bar y pastelería, utilizar correctamente los insumos y dominar a la perfección todos los utensilios y equipos relacionados al arte del buen comer y beber. El programa intensivo de Gastronomía y Arte Culinario del IGRC consta de 340 horas de estudio (distribuidas en una clase a la semana de 4 horas por 20 meses). Nuestras aulas talleres y laboratorios de cocina ayudaran al estudiante a crear y dominar su propio repertorio de recetas y para dirigir y administrar su propia empresa, garantizando un manejo adecuado de los alimentos y un servicio de excelencia.

### Objetivos de programa:

- Conocer, dominar y aplicar las nuevas técnicas culinarias actualmente vigentes en el mundo.
- Ejecutar correctamente el repertorio de la cocina, pastelería y panadería.
- Conocer, dominar y poner en funcionamiento todos los utensilios y máquinas al servicio de la cocina y la pastelería.
- Planificar, organizar y dirigir el funcionamiento de toda el área gastronómica, como departamento de producción en restaurantes, hoteles y afines.
- Determinar el costo de las materias primas y su incidencia en el precio de los productos terminados y rendimiento de las mismas.
- Asegurar la inocuidad alimentaria y comprobar la calidad de las mismas.

### I CUATRIMESTRE: PRINCIPIOS DE GASTRONOMIA 64 horas más 20 horas sanidad e higiene

1. Historia de la Gastronomía y Artes Culinarias
2. Principios de Gastronomía
3. Fundamentos de Arte Culinario I
4. Técnicas de Cocina Básica I
5. Fundamentos de Nutrición y Dietética
6. Sanidad e Higiene en Áreas AyB (Certificación INA 20 horas)

### II CUATRIMESTRE: TECNICAS DE GASTRONOMIA 64 horas

1. Fundamentos de Arte Culinaria II
2. Salsas y Métodos de Cocción
3. Técnicas de Cocina II ( carnes, aves, pescados y mariscos)

4. Técnicas y Preparaciones de Desayunos, Canapés, Pastas, Guarniciones, Arroces y Ensaladas.

### **III CUATRIMESTRE: GASTRONOMIA Y ARTES CULINARIAS NACIONALES E INTERNACIONALES** 64 horas

1. Técnicas de Cocina III
2. Cocina Internacional y nacional
3. Montaje y Organización del Buffet
4. Postres y Decoración de Platos
5. Técnicas de Alta Cocina
6. Ingeniería del Menú

### **IV CUATRIMESTRE: PANIFICACION Y PASTELERIA 64 horas**

1. Técnicas y Principios de Panadería
2. Conceptos y Fundamentos de Materias Primas
3. Técnicas de Pastelería Clásica
4. Técnicas de Pastelería y Decoración

### **V CUATRIMESTRE: GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 64 horas**

1. Administración de Recursos Humanos
2. Técnicas de Servicios y Atención al Cliente
3. Gestión de Compras AyB
4. Costos y Fundamentos de la Industria Gastronómica
5. Marketing Gastronómico
6. Enología, Maridajes y Cocteleria Internacional
7. Principios de Barismo

\*\*\*Practica Supervisada durante el programa como educación dual de 100 horas obligatorias o más en el IGRC si así lo solicita el estudiante o fuera de la Institución con carta y comprobante de horas del establecimiento escogido.

\*\*\*El programa de Gastronomía y Artes Culinarias profesional del IGRC podrá ser modificado para mejoras y requisitos de certificación (sin previo aviso). Cualquier cambio será publicado a la brevedad.