Titulación

Cocina Profesional



Crandon
FORMACIÓN GASTRONÓMICA

@crandongastron
gastronomia.crandon.edu.uy
8 de Octubre 2709, Montevideo
24872180
099536687

Plan 2027

1 año, 2 y 3 veces por semana.
Turno vespertino de 18:30 a 21:30 h
Inicio: Marzo 2027



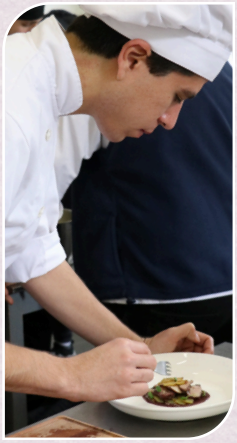
Metodología

Las asignaturas teóricas se dictan en línea, a través de plataformas digitales y de forma presencial; las asignaturas prácticas, de forma presencial en los laboratorios de Crandon Gastronómico.

- Prácticas profesionales internas optativas.
- Evaluaciones trimestrales y semestrales.



Asiganturas





Salado I + Salado II

Quesos, huevos, salsas, fondos, verduras de colores, legumbres y cereales.

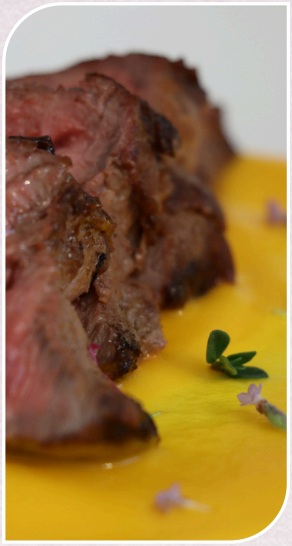
Carnes

Tipos de cocciones, cortes tiernos y duros (cordero, cerdo, conejo y pato).

Pastas

Pastas laminadas y rellenas con sus acompañamientos.





Higiene y Sanidad de los Alimentos

Higiene y calidad de un alimento, legislación alimentaria, fuentes de contaminación, microorganismos, enfermedades transmitidas por alimentos, manipulación de alimentos, higiene en el manejo de la materia prima.





Administración

Diseño y estructura organizacional. Planificación, organización, dirección y control. Organizaciones formales e informales. Pasos y puntos estratégicos y sistema de información.

Contabilidad

Concepto básico de Contabilidad. Apertura de empresas, documentos comerciales y medios de pago. Inventarios, gestión y consumo.

Beneficios

- No se paga matrícula.
- Planes de financiación de la anualidad en 10, 11 o 12 cuotas.
- Bolsa de trabajo.
- Descuentos especiales.
- Promociones por pago anticipado.

Requisitos de ingreso

Ciclo Básico, EBI o similar.

Para la inscripción: Realizar la inscripción digital en la página web de Crandon Gastronómico: gastronomia.crandon.edu.uy
Enviar fotos del documento de identidad, de la constancia de estudios y del carné de salud, al correo electrónico ecdom@crandon.edu.uy

Crandon
FORMACIÓN GASTRONÓMICA