

Titulación

Cocina

Profesional



gastronomia.crandon.edu.uy

8 de Octubre 2709
24872180



Asignaturas

- **Cocina Salada I + Cocina Salada 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 empresarial:**

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.

Metodología

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

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

Beneficios

- No se paga matrícula.
- Planes de financiación de la anualidad en 10, 11 o 12 cuotas.
- Carrera modular que se cursa a la medida de cada estudiante, según previaturas y cupos.
- Bolsa de trabajo.
- Descuentos especiales en otros cursos.
- Promociones por pago anticipado.

Plan 2022

1 año, 2 y 3 veces por semana.

Turno matutino de 8:00 a 11:00 h.

Turno vespertino de 18:30 a 21:30 h.

INICIO: MARZO 2022

Requisitos de ingreso:

Ciclo Básico completo 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