



La academia de gastronomía UCAB PLAZA S permite a los jóvenes venezolanos certificarse como cocineros.

Descripción

default watermark



El programa de dos semestres arrancará el 27 de marzo y ofrecerá a los participantes formación completa en cocina, pastelería, repostería, vino, historia y manejo del negocio gastronómico. La institución también prepara cursos, diplomados y clases magistrales, además de actividades formativas gratuitas

La Academia de Gastronomía UCAB Plaza™s (LAGA) dio inicio a las actividades contempladas en su calendario académico 2023. Con ello se materializa el proyecto formativo surgido de la alianza entre la **Universidad Católica Andrés Bello y Automercados Plaza™s**, a través del cual se ofrecerán cursos, cátedras empresariales, *masterclasses* y diplomados en sus dos sedes: **UCAB Montalbán y Los Chaguaramos.**

En la **sede UCAB** ya están abiertas las inscripciones para la **Certificación de Cocinero LAGA**, principal apuesta formativa de la academia. **La primera edición de este programa**, de dos

semestres de duración y carácter presencial, arrancar^á el lunes 27 de marzo y **ha sido pensada para ofrecer a los participantes las competencias para trabajar en la industria de alimentos y bebidas en hoteles, restaurantes y servicios de catering como cocinero, pastelero, panadero o dueño de negocio gastronómico.**

Según se lee en la página de la academia, los cursantes de la certificación obtendrán *«conocimientos exhaustivos en cocina práctica, conocimientos sobre la gestión de un local gastronómico (costo, inventarios, requisiciones, plan de negocio, organigramas internos, entre otros) y formación en las ciencias y metodología de la investigación gastronómica».*

Entre los contenidos del programa, que serán dictados por instructores calificados en cada área, se incluyen t^ípicos como **técnicas de cocina clásica, técnicas de cocinas regionales, panadería, pastelería, gerencia gastronómica, química de los alimentos, cultura del vino, historia de la gastronomía, sanidad, sensorialidad, atención al público y nutrición y dietética.**

Enlace para registrarse en la academia: <https://lagaucabplazas.com/?product=certificacion-cocinero-laga>

default watermark



CERTIFICACIÓN COCINERO LAGA

Marzo
Inicia **27**

Sede: Ucab, Montalbán

Modalidad: Presencial

Duración: 2 semestres

Horario: De lunes a viernes,
de 8 am a 5:30 pm



default watermark



CONTENIDO

- Cocina 1: Técnicas de cocina clásica
- Cocina 2: Técnicas de cocinas regionales
- Introducción a la Panadería
- Introducción a la Pastelería
- Gerencia gastronómica
- Química de los alimentos
- Metodología de la investigación
- Cultura del vino
- Historia de la gastronomía mundial y venezolana
- Análisis sensorial

- Manipulación de alimentos

- Atención en sala



default watermark



INSCRIPCIÓN: \$200

(Incluye uniforme
y set básico de cuchillos)

MENSUALIDAD: \$480

(Incluye ingredientes,
utensilios y equipos para
todas las preparaciones
que se elaboren en clase)

Categoría

1. Gastronomía

Fecha de creación

2023/02/06

Autor

mariociap

default watermark