



La academia de gastronomÃa UCAB PLAZAÂ'S permite a los jovenes venezolanos certificarse cÃ³mo cocineros.

DescripciÃ³n

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, charlas 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 duraciÃ³n y carÃ¡cter presencial, arrancarÃ¡ 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 dueÃ±o de negocio gastronÃ³mico.**

SegÃºn se lee en la pÃ¡gina de la academia, los cursantes de la certificaciÃ³n obtendrÃ¡n *«conocimientos exhaustivos en cocina prÃ¡ctica, conocimientos sobre la gestiÃ³n de un local gastronÃ³mico (costo, inventarios, requisiciones, plan de negocio, organigramas internos, entre otros) y formaciÃ³n en las ciencias y metodologÃ¡a de la investigaciÃ³n gastronÃ³mica»*.

Entre los contenidos del programa, que serÃ¡n dictados por instructores calificados en cada Ã¡rea, se incluyen tÃ³picos como **tÃ©cnicas de cocina clÃ¡sica, tÃ©cnicas de cocinas regionales, panaderÃ¡a, pastelerÃ¡a, gerencia gastronÃ³mica, quÃ¢mica de los alimentos, cultura del vino, historia de la gastronomÃ¡a, sanidad, sensorialidad, atenciÃ³n al pÃºblico y nutriciÃ³n y dietÃ©tica.**

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



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

default watermark

- 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



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)



CategorÃa

1. GastronomÃa

Fecha de creaciÃ³n

2023/02/06

Autor

mariociap

default watermark