



**CLAUSTRO GÓMEZ**  
INTERNATIONAL POSTGRADUATE  
AND BUSINESS SCHOOL

# Máster Internacional en **Artes Culinarias**



Claustro Gómez CG



[claugomez@gmail.com](mailto:claugomez@gmail.com)



[@claugomez](https://www.instagram.com/claugomez)

**#SOMOSCLAUSTRO**

[www.claugomez.net](http://www.claugomez.net)

## **PRESENTACIÓN DE CURSOS CLAUSTRO GÓMEZ INTERNATIONAL POSTGRADUATE AND BUSINESS SCHOOL**

Los Cursos Técnicos, Masters Propios y Diplomados del Claustro Gómez International Postgraduate And Business School están dirigidos a profesionales en distintas áreas del conocimiento que buscan perfeccionar técnicas dentro de la misma para avanzar profesionalmente al más alto nivel de su carrera o estudiantes que quieran capacitarse para aumentar conocimientos y aumentar sus expectativas y ambiciones laborales con una certificación que demuestre su capacitación y le dé una credibilidad profesional al profesional capacitado. Con la finalidad de compaginar con la vida personal y profesional de todos nuestros estudiantes, nuestros programas formativos son en modalidad completamente online. Es de esta forma que podrás acceder a todo el contenido de los cursos que ofrecemos través de nuestra Plataforma Virtual, siendo ésta la principal forma de tu formación, para que puedas capacitarte desde cualquier parte del mundo y a cualquier hora del día. Todas las evaluaciones y trabajos finales también se realizan completamente en la modalidad virtual.

# Título Propio en Artes Culinarias.

## OBJETIVOS DEL CURSO

Introducir al ingresado en las variantes áreas de la cocina, así como instrucción de las herramientas, materiales y mobiliario.

- Organizar los métodos de trabajo para perfeccionar la gestión y gerencia del establecimiento.
- Saber las características de los productos que intervienen en la elaboración de los platos.
- Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

## PROGRAMAS DEL CURSO

Está diseñado para adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta función de la mejor manera posible y aprender las dotes para desempeñar las funciones del jefe de cocina.

## CERTIFICACIÓN AL FINALIZAR

Título Propio en Artes Culinarias. (800 horas acreditativas).

Avalado por el Claustro Gómez International Postgraduate And Business School.

Al finalizar el estudiante recibirá de forma gratuita certificado digital, confirma digital y código de verificación. Si el estudiante desea realizar lo que es proceso de certificación internacional por medio de la Apostilla Internacional de La Haya deberá realizar el trámite pertinente para la misma, en la secretaria académica del Claustro.

## MÓDULOS

1. Cocina Moderna. (40 Horas).
2. Sistema de Control de Costes de Eventos. (40 Horas).
3. Cocina de Vanguardia. (40 Horas).
4. Gestión de Compras y Aprovisionamiento. (40 Horas).
5. Aprovisionamiento para cada Tipo de Elaboración de Los Distintos Tipos de Eventos. (40 Horas).
6. Protocolo de Servicio de Eventos. (40 Horas).
7. Categorización y Estudio de Productos. (40 Horas).
8. Cultura Gastronómica. (40 Horas).
9. Pastelería y Repostería Dulce. (40 Horas).
10. Cocina Molecular. (50 Horas).
11. Técnicas Culinarias. (50 Horas).
12. Cocina Temática. (50 Horas).
13. Gestión de Procesos. (50 Horas).
14. Helados y Sorbetes. (50 Horas).
15. Bioquímica de La Cocina. (50 Horas).
16. Cocina Tradicional. (50 Horas).
17. Cocinas del Mundo. (50 Horas).
18. Conocimiento de Productos. (50 Horas).