

# INTRODUCCIÓN A LAS **ARTES CULINARIAS**

POR INSTITUTO DE ARTE  
CULINARIO CORONADO

## HORARIOS

Matutino:

09:00 hrs a 13:00 hrs

**DÍAS DE CLASES:**  
**SÁBADOS**

## INSTITUTO ARTE CULINARIO CORONADO

TENEMOS MÁS DE **17 AÑOS** DE EXPERIENCIA EN LA EDUCACIÓN GASTRONÓMICA

**35 AÑOS** DE RESPALDO POR NUESTROS SALONES CORONADO LÍDERES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CATALOGADOS DENTRO DE LAS **6 MEJORES ESCUELAS** DE GASTRONOMÍA POR EL CUERPO DIPLOMÁTICO GASTRÓMICO DE MÉXICO

TEL: 55 5390 9212

/GASTRONOMO

/GASTRONOMO



DURACIÓN  
**6 MESES**

Conviértete en un emprendedor en la industria más deleitable y placentera que es la gastronomía con dominio en técnicas culinarias y habilidades para generar proyectos estratégicos, consolidando un proyecto de negocios que tenga ingresos inmediatos en el área gastronómica. Con Laboratorio de cocina Gastrónomo podrás estudiar y trabajar al mismo tiempo con nuestros horarios flexibles.

AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO  
SAN ANTONIO, TLANEPANTLA DE BAZ

# PLAN DE ESTUDIOS

## INTRODUCCIÓN A LAS ARTES CULINARIAS (DIPLOMADO SABATINO)

### SESIÓN MATERIA

- 1 Manejo profesional de herramientas para corte culinario.
- 2 Sopas clásicas: sopa à l'oignon, zuppa minestrone, sopa de ajo.
- 3 Cremas clásicas: vichyssoise, crema de 4 quesos con uva, bisque de crevettes.
- 4 Arroces: arroz pilaf con jamón serrano, arroz al curry, arroz a la tumbada.
- 5 Tipos de parrilla grill al carbón, términos de la carne, marinaciones y rubs.
- 6 Rostizados briado de aves, ensalada de vegetales rostizados.
- 7 Ensalada César, Ensalada Niçoise, Ensalada templada de pollo, Ensalada de kale y algas.
- 8 Pescados y mariscos I. Ceviche verde, empanadas de cazón, almejas razuradas.
- 9 Pescados y mariscos II. Pescado koskera, pescado zarandeado, pulpo a la gallega.
- 10 Cocina sudamericana I. Arepas, chicharrón de pollo causa rellena.
- 11 Cocina sudamericana II. Sorrientos, locro de zapallo sancocho.
- 12 Cocina asiática I. Gyoza miso shiro cerdo agridulce.
- 13 Cocina asiática II. Min pao, sopa wonton gyu, don.
- 14 Cocina árabe I. Baba ganoush, hummus, pan árabe, tabule.
- 15 Cocina árabe II. Fatush arroz con fideo hojas de parra.
- 16 Cocina mexicana I. sopa tarasca, pipián verde, enchiladas potosinas.
- 17 Cocina mexicana II. sopa de tortilla, papadzules adobo.
- 18 Cocina mexicana contemporánea fideo a los tres chiles, crema de elote, mole de olla.
- 19 Cocina española I. Gazpacho, zurrutuna, callos a la madrileña.
- 20 Cocina española II. Papas bravas, suquet, mamitako.
- 21 Cocina francesa I. Quiche lorraine, crème du barry, cassolulet.
- 22 Cocina francesa II. Sepes farsis, soupe a la bière, blanquette de veau.
- 23 Pastas italianas farfalle 4 quesos, fusilli putanesca, ravioli al pesto.
- 24 Introducción al mundo del vino.



# ¿POR QUÉ SOMOS LA MEJOR ESCUELA DE GASTRONOMÍA?

## 1 PRÁCTICAS

Nuestro programa de prácticas es de vital importancia para la adquisición de experiencia contenida y el enlace con la industria culinaria, lo que permitirá el desarrollo integral de nuestros estudiantes y su rápida inmersión al mundo laboral.

## 2 INSTALACIONES

Contamos con instalaciones de vanguardia e innovación tecnológica de Latino América para el aprendizaje y formación de nuestros alumnos.

## 3 INSTRUCTORES

Contamos con profesores altamente cualificados y especializados en diversas ramas de la gastronomía nacional e internacional.

## 4 PROGRAMA INTERNACIONAL

Con nuestro sistema de prácticas internacionales aprende la cultura, la gastronomía y los modelos de negocio de los mejores lugares del mundo, como Italia, Francia, España, Estados Unidos y Emiratos Árabes Unidos.

## 5 RESTAURANTE-ESCUELA RAÍZ

Nuestro Restaurante-Escuela Raíz está situado en una de las zonas exclusivas de la ciudad de México, nuestros alumnos se adentran en la experiencia de practicar en uno de los restaurantes más prestigiosos del país reconocido por la liste como uno de los 10 mejores de nuestro país.



# POLÍTICAS DE INSCRIPCIÓN

## INVERSIÓN INICIAL

**\$3,150**

No incluye primer mensualidad

## COLEGIATURAS

Pagos mensuales los primeros 5 días  
de cada mes

## REALIZA TU PAGO

- **INSCRIPCIÓN**

- **UNIFORME**

(Filipina institucional, pantalón, mandil, cofia,  
pico)

- **SEGURO DE ACCIDENTES**

## MENSUALIDAD

**\$3,375**

ESTUDIOS GASTRONOMICOS DEL VALLE DE MEXICO S.C

CUENTA: 01 10 89 82 79 CLABE: 012 180 001 108 982 791

\*Incremento anual del 5% en colegiaturas.

\*Se aplican cambios sin previo aviso.

\*No se aplica devolución.

**SOMOS UN  
REFERENTE  
GASTRONÓMICO**



TEL: 55 5390 9212

/GASTRONOMO

/GASTRONOMO



AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL RANCHO  
SAN ANTONIO, TLANEPANTLA DE BAZ

\*LOS PRECIOS, DESCRIPCIONES Y DETALLES CONTENIDOS EN ESTE DOCUMENTO SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO