

Escuela de Gastronomía

Técnico en
**COCINA
INTERNACIONAL**

Plan de estudio



Objetivo:

El **curso de Técnico Especializado en Cocina Internacional** está diseñado para capacitar a los participantes en una amplia gama de técnicas culinarias provenientes de diversas culturas alrededor del mundo.

Este programa combina creatividad, innovación y el uso de ingredientes internacionales, permitiendo a los estudiantes desarrollar platos auténticos y presentaciones profesionales. A lo largo del curso, los participantes adquirirán habilidades avanzadas en el manejo de especias, técnicas de emplatado y maridaje, así como en la creación de cocina fusión y de autor.

Modalidades:

Presencial:

El programa académico está conformado por **12 módulos (materias)**. Cada módulo se desarrolla en un periodo de **4 semanas**, con un total de **4 clases de 3 horas cada una**. En consecuencia, la duración aproximada del programa completo es de 12 meses. El estudiante debe **asistir de forma presencial a las clases en el horario específico correspondiente al grupo que elija al momento de su matrícula**, ya que las clases se imparten en tiempo real según la programación establecida.





Certificación que **obtiene:**

Al finalizar satisfactoriamente el programa, el estudiante obtiene un **Título Técnico**, que acredita su formación en el área correspondiente.

Perfil de Salida

El **egresado de este programa** será un profesional con un conocimiento profundo de **diferentes cocinas internacionales**, incluyendo la cocina francesa, mediterránea, italiana, asiática y latinoamericana. Estará capacitado para trabajar en equipos culinarios, gestionar la cocina en restaurantes internacionales, y aplicar técnicas creativas e innovadoras en la elaboración y presentación de platos. Además, el egresado podrá desarrollar su propio estilo culinario, combinando técnicas clásicas con la cocina moderna y de autor.



Módulos

Módulo 1. Cocina Francesa.

Módulo 2. Cocina Mediterránea.

Módulo 3. Cocina Italiana.

Módulo 4. Cocina América del Sur.

Módulo 5. Cocina Asiática.

Módulo 6. Cocina Japonesa.

Módulo 7. Cocina Mexicana I.

Módulo 8. Cocina Mexicana II.

Módulo 9. Cocina Vegana-Vegetariana.

Módulo 10. Cocina a la Vanguardia y Fusión.

Módulo 11. Enología y Maridaje.

Módulo 12. Cocina de Autor.

El contenido específico de cada materia será entregado por el docente al inicio de cada módulo. Dicho contenido no se facilita de manera anticipada, ya que forma parte de la planificación académica correspondiente a cada periodo.

Información Importante

Forma oficial de pago: Una vez que el estudiante se encuentra debidamente matriculado, el pago de las materias se realiza exclusivamente a través **de la plataforma estudiantil Q10**, utilizando los medios de pago habilitados en el sistema.





Requisitos técnicos mínimos:

Para un adecuado desarrollo académico, el estudiante debe contar con dominio básico de herramientas informáticas y de comunicación, tales como: programas de Office, uso de correo electrónico y navegación en internet.

IMPORTANTE

Los materiales utilizados para las diferentes recetas son asumidos por el estudiante. Al ingresar, debe adquirir una **filipina proporcionada por CENSA**. Además, el estudiante deberá cancelar una póliza estudiantil con el INS. Como requisito de graduación, el estudiante debe completar **2 talleres de 6 horas cada uno**.

¿Por qué estudiar EN CENSA?

Porque en CENSA no solo estudias... te preparas para triunfar en el mundo laboral.

Pagás solo una vez mientras seas estudiante activo

Olvidate de cobros innecesarios. Tu inversión se aprovecha al máximo durante toda tu formación.

Laboratorios y programas 100 % actualizados

Diseñados para responder a las **necesidades reales del mercado laboral actual**.

Programas avalados para el Servicio Civil

Nuestros técnicos cumplen con los requisitos exigidos para facilitar tu **inserción en el sector público**.

Acompañamiento académico personalizado

No estás solo. Te damos un **seguimiento individualizado** para garantizar tu éxito.

Bolsa de Empleo exclusiva

Te conectamos con **oportunidades reales de trabajo** en empresas aliadas.

Programas de Alta Empleabilidad

Carreras técnicas diseñadas estratégicamente para que **consigás empleo más rápido** en áreas de alta demanda.

Más de 30 años de trayectoria educativa en Latinoamérica
Especialistas en Formación Técnica
Educación práctica, actual, accesible y orientada al empleo.

En CENSA no solo aprendés... transformás tu futuro.

¿Listo para dar el siguiente paso en tu vida profesional?



Pasos para matricular

- 1 Llenar el documento de Garantías y Condiciones en nuestra página web: <https://censa.cr/formulario-de-matriculas/>
- 2 Realiza el pago de tu matrícula, ya sea por transferencia bancaria, depósito directo en el BAC SINPE móvil y envía la captura del comprobante y la fotografía de tu cédula por ambos lados a tu asesor académico

Contactos oficiales

Central telefónica 40701661
informacion@censa.cr