

# TÉCNICO LABORAL AUXILIAR EN COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

## Fundamentación:

Aborda las diferentes técnicas culinarias y gastronómicas, manejo de instrumentos e insumos, los principios de conservación, maridajes y nutrición

## Investigación:

Investigar para aprender

**Técnico auxiliar en cocina** con amplio conocimiento de la cultura gastronómica a nivel local y global; competente, proactivo y emprendedor, así como un convencido de la construcción de lazos afectivos, sociales y culturales por medio de la comida.

Nuestro plan de estudios contempla líneas de

## Emprendimiento:

Aprende de negocios gastronómicos

**Cocina:** Salsas, aderezos, ensaladas, carnes, sopas, repostería, platos nacionales y platos internacionales

**Práctica:** Eje fundamental del aprendizaje