CARRERA CHEF JUNIOR

(PENSUM 10 MESES HÁBILES)

CHEF JUNIOR INTERNACIONAL

PERFIL DEL EGRESADO:

Desarrollar en niños de 6 a 12 años las habilidades básicas, como la creatividad y el interés por la gastronomía local, regional, nacional e internacional, mediante un enfoque lúdico, práctico y culturalmente enriquecedor. Además, fomentar el aprendizaje de técnicas culinarias sencillas, el conocimiento de ingredientes de distintas partes del mundo, el trabajo en equipo y el respeto por la diversidad alimentaria, promoviendo valores como la responsabilidad, la autonomía y la expresión personal a través la cocina.

COMPETENCIAS PROFESIONALES:

- **Exploración de cocinas del mundo:** Recetas adaptadas de diversos países.
- **Desarrollo de habilidades motoras y cognitivas:** Medición, mezcla, decoración, higiene y seguridad alimentaria.
- **Fomento de la creatividad:** Diseño de platos, uso de la colorimetría, texturas y sabores de forma divertida.
- **Trabajo en equipo y valores:** Colaboración, respeto, paciencia y celebración de logros compartidos.
- **Conciencia cultural y nutricional:** Aprender sobre los ingredientes, costumbres y hábitos saludables de distintas culturas.

PENSUM DE MATERIAS

CHEF JUNIOR INTERNACIONAL

#	CÓDIGO	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	UC	HORAS
1	160	UNIDAD I	ÉTICA GASTRONÓMICA	3	5
2	161	UNIDAD I	COSTOS	3	5
3	162	UNIDAD I	EMPRENDIMIENTO.	3	5
4	163	UNIDAD I	NUTRICIÓN	3	5
5	164	UNIDAD I	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3	5
6	165	UNIDAD I	ETIQUETA Y PROTOCOLO	3	5
7	166	UNIDAD I	INTRODUCCIÓN A LA COCINA	3	5
8	167	UNIDAD II	PANADERÍA BÁSICA	3	5
9	168	UNIDAD II	PASTELERÍA BÁSICA	3	5
10	169	UNIDAD II	REPOSTERÍA BÁSICA	3	5
11	170	UNIDAD II	GALLETAS	3	5
12	171	UNIDAD II	DULCES TÍPICOS	3	5
13	172	UNIDAD II	CHOCOLATERÍA BÁSICA	3	5
14	173	UNIDAD II	CORTES DE VEGETALES Y PROTEÍNAS	3	5
15	174	UNIDAD II	TALLADO DE FRUTAS	3	5
16	175	UNIDAD II	FONDOS SOPAS Y CREMAS	3	5
17	176	UNIDAD II	COCINA VENEZOLANA	3	5
18	177	UNIDAD II	FAST FOOD	3	5
19	178	UNIDAD II	EMPLATADO BÁSICO	3	5
20	179	UNIDAD II	COCINA FRANCESA	3	5
21	180	UNIDAD II	COCINA ITALIANA	3	5

Calle 12 entre carreras 14 y 15
#14-27 Barrio San Carlos, Municipio
San Cristóbal, Estado Táchira,
Venezuela - Código, Postal 5001

Telefono:
(0412) 649 23 56
(0276) 341 44 25
Rif.: J 50005944 2

Instagram: @igi.gourmetfood
Facebook: IGI Gourmet Food
Website: igigourmetfood.com

#	CÓDIGO	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	UC	HORAS
22	181	UNIDAD II	COCINA ESPAÑOLA	3	5
23	182	UNIDAD II	COCINA ASIÁTICA	3	5
24	183	UNIDAD II	COCINA ÁRABE	3	5
25	184	UNIDAD II	YOGURT Y MERMELADAS	3	5
26	185	UNIDAD II	SALSAS Y DIPS	3	5
27	186	UNIDAD II	SNACKS GOURMET	3	5
28	187	UNIDAD II	ENSALADAS	3	5
29	188	UNIDAD II	BEBIDAS SIN ALCOHOL	3	5
30	189	UNIDAD II	RECETA DE AUTOR	3	5
31	190	UNIDAD II	COCINA NAVIDEÑA	3	5
32	191	UNIDAD II	BANQUETE DE GRADO	3	5
			TOTALES GENERALES:	**96**	**160 hrs**