

VEN Y ALIMENTA **TU TALENTO**



SABOR PASIÓN DISCIPLINA ARMONÍA

EXCELENCIA CREATIVIDAD RIGOR DIVERSIDAD

**cocinarte**   
ARTES CULINARIAS . GASTRONOMÍA . HOTELERÍA . NUTRICIÓN

“LA FORMACIÓN ES UN TODO  
Y EL ESPIRITÚ CUENTA  
TANTO COMO LA TÉCNICA”

SABOR PASIÓN DISCIPLINA ARMONÍA

EXCELENCIA CREATIVIDAD RIGOR DIVERSIDAD



## VEN Y ALIMENTA TU TALENTO



La cocina es parte de nuestra vida diaria, de nuestra cultura y de nuestro desarrollo.

El alimentar tu talento es

Sus piezas deben trabajar en perfecta armonía para obtener el resultado deseado.

Pero para mejorar, esto no es suficiente, falta la constante búsqueda de la perfección, la utilización de productos de excelente calidad que pongan el sabor y el gusto de la mano de la técnica y la enaltezcan, una anticipación a las nuevas tendencias, una apertura de visión y corazón de asociaciones culinarias inéditas, logrando en conjunto profesionales únicos comprometidos con la sociedad y agentes de cambio y transformación de la misma. Por eso hemos creado CocinArte, con la vocación de transmitir esta filosofía

La formación es un todo y cuenta tanto como la técnica.

En CocinArte, aprenderás las fuentes de inspiración tradicionales, nuevas tendencias, las cocinas del mundo, pero así también ampliarás tus horizontes, juntos con nuestros Chefs instructores, Chefs invitados para familiarizarte con las maneras de como funciona la cocina hoy en día.

El talento se alimenta de algunas respuestas y de muchas preguntas. Con nosotros encontrarás las informaciones técnicas más completas y las más sofisticadas también, así como de consejos personalizados para aplicar ese savoir-faire a tu perfil profesional específico.

Esto nos da como resultado ser la Universidad con mayor número de materias prácticas, con un crecimiento nacional e internacional mayor que cualquier otra de México e inclusive pertenecer al ranking de las 20 mejores Universidades de Gastronomía y Hotelería del país.

Porque tu profesión es algo serio, es algo para toda la vida, ven y forma parte de nosotros!

**Chef Manolo Nájera**  
Director Académico y Co-Fundador



**cocinarte**  
ARTES CULINARIAS . GASTRONOMÍA . HOTELERÍA . NUTRICIÓN

## UN LUGAR EXCEPCIONAL

CocinArte se encuentra ubicado en la Zona Dorada de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. El estado más hermoso de México, con una riqueza cultura, gastronómica, histórica y una biodiversidad que hacen de este Estado una experiencia única.

En 2009, Chiapas fue el primer estado en generación de empleos de la República Mexicana,

Nuestros laboratorios de reflexión culinaria, dedicados a la formación y desarrollo de la creatividad de nuestros alumnos, son el sueño de todo Chef de Cocina, Pastelería y/o Chocolatería, y el lugar ideal para realizar una cocina creativa y de calidad.

Los tres laboratorios profesionales se extienden en una superficie superior a los 300 m<sup>2</sup> y ofrecen la posibilidad de iniciarse y perfeccionarse en las técnicas tradicionales (pochado, grill, rostizado, sellado...) hasta las más recientes (plancha, wok, inducción, sous-vide, cocina molecular, coctelería molecular, equipos Rational, Zanuzzi, Hobart, Electrolux, Miele y Kitchen Aid...) esto gracias a su equipamiento de última generación.

Verdaderos lugares de creación, descubrimiento y desarrollo culinario de nuestros alumnos.

Áreas Verdes y áreas de esparcimiento y recreación son un plus adicional para nuestros alumnos.

## GRUPOS REDUCIDOS

Grupos de 16 alumnos solamente nos permiten asegurar una educación de calidad, y una excelente retroalimentación, permitiendo así al alumno un mejor rendimiento en los laboratorios, como en el aula.



## UN CÓMITE PEDAGÓGICO A TU ESCUCHA

Bajo la Dirección Académica, un comité pedagógico conduce una reflexión permanente sobre la evolución de las prácticas culinarias. Esta se traduce, en la reunión de varias veces al semestre de nuestra Dirección Académica con nuestro cuerpo docente. El cual esta a cargo de hacer evolucionar y meter en marcha los contenidos técnicos, los métodos pedagógicos y las novedades en cuanto a gastronomía se refiere. Igualmente tiene la responsabilidad de asegurar la adecuación perfecta entre la formación y la realidad profesional.

## MODELO EDUCATIVO INNOVADOR DESDE EUROPA

Los métodos de enseñanza son demostrativos, teóricos o demoprácticos.  
Son adaptados a cada materia, con el fin de optimizar el aprendizaje  
Cada formación esta documentada (fichas técnicas, recetarios, proveedores...)  
Formación continúa e integral a través de nuestra plataforma de CocinArte E-Learning.  
Todos los ingredientes y alimentos están incluidos, no hay ningún costo adicional por ellos, nosotros te proporcionamos todo.



## EDUCACIÓN DE LA MANO DE LA TECNOLOGÍA

Gracias a nuestra innovadora plataforma tecnológica de E-Learning, nos permite darle un seguimiento al aprendizaje hecho en clase frente a docentes y chefs, lo que le permite a nuestros alumnos reforzar día con día los conocimientos aprendidos durante clases. Una plataforma disponible las 24 hrs 7/7, te permite realizar tareas, exámenes, foros de discusión, dudas y trabajos totalmente en línea, lo que también nos compromete con el medio ambiente, al disminuir utilización de energía eléctrica y papelería.

## IDIOMAS

Sabemos que nuestros programas educativos son de calidad, globales y cosmopolitas, por lo que dentro de su formación integral incluimos tres programas de idiomas obligatorios: 6 niveles de inglés, 4 niveles de francés y 2 niveles de italiano. Proporcionándoles una vez más herramientas adicionales para poder competir realmente en el mundo.

## Materias

### Primer Semestre

Cultura Gastronómica del Mundo  
Redacción I  
Inglés I  
Introducción a la Cocina Profesional  
Bases de Cocina I (P)  
Panadería (P)  
Estancia Profesional I (P)

### Higiene y Microbiología

### Segundo Semestre

Cultura Gastronómica de México  
Inglés II  
Contabilidad  
Desayunos y Cafetería (P)  
Servicio de Restaurantes (P)  
Cocktelería (P)  
Bases de Cocina II (P)  
Bases de Pastelería y Repostería (P)  
Estancia Profesional II (P)

### Tercer Semestre

Administración de Empresas Gastronómicas  
Inglés III  
Control de Alimentos y Bebidas  
Cocina Vegetariana (P)  
Repostería Avanzada (P)  
Cocina Mexicana I (P)  
Pescados y Mariscos (P)  
Nutrición I  
Estancia Profesional III (P)

### Quarto Semestre

Francés I  
Inglés IV  
Bases de Enología  
Cocina Francesa I (P)  
Chocolatería y Confitería (P)  
Cocina Mexicana II (P)  
Garde Manger (P)  
Marketing gastronómico  
Nutrición II  
Estancia Profesional IV (P)

### Quinto Semestre

Derecho Laboral  
Francés II  
Enología  
Inglés V  
Cocina Francesa II (P)  
Cocina Italiana (P)  
Mukimono (P)  
Organización de Banquetes (P)  
Equipo e Instalaciones de Cocina  
Estancia Profesional V (P)

### Sexto Semestre

Esculturismo (P)  
Cultura General  
Francés III  
Inglés VI  
Desarrollo de Menús  
Charcutería y Embutidos (P)  
Cocina Española (P)  
Cocina Oriental (P)  
Desarrollo de Proyectos  
Estancia Profesional VI (P)

### Séptimo Semestre

Destilados y Tabaco (P)  
Cocina de Medio Oriente (P)  
Cocina Alemana (P)  
Francés IV  
Italiano I  
Cocina de América (P)  
Tesis I  
Conservación (P)  
Estancia Profesional VII (P)

### Octavo Semestre

Nueva cocina mexicana (P)  
Cocina creativa de Pastelería (P)  
Tesis II  
Italiano II  
Cocina Creativa (P)  
Cocina Molecular (P)  
Estancia Profesional VIII (P)

## Materias

### Primer Semestre

Mercadotecnia  
Introducción a servicios de hospedaje  
Contabilidad I  
Turismo  
Inglés I  
Operación de Establecimientos Gastronómicos I  
Servicio de Restaurantes (P)  
Bases de Cocina (P)  
Estancia Profesional I (P)

### Segundo Semestre

Administración  
Agencias de viajes  
Operación de Establecimientos de Hospedaje I  
Inglés II  
Contabilidad II  
Patrimonio Turístico de México I  
Operación de Establecimientos Gastronómicos II  
Panadería (P)  
Estancia Profesional II (P)

### Tercer Semestre

Organización de Congresos y Convenciones  
Recursos Humanos  
Inglés III  
Operación de Establecimientos de Hospedaje II  
Costos y Presupuestos en Establecimientos de Hospedaje  
Patrimonio Turístico de México II  
Administración en Establecimientos Gastronómicos  
Bases de Pastelería y Repostería (P)  
Estancia Profesional III (P)

### Cuarto Semestre

Introducción al Derecho y Legislación Laboral  
Mercadotecnia para Hotelería  
Operación de Establecimientos de Hospedaje III  
Economía y Finanzas  
Inglés IV  
Francés I  
Patrimonio Turístico del Mundo I  
Higiene de los Alimentos  
Cocktelaría (P)  
Estancia Profesional IV (P)

### Quinto Semestre

Administración de PYMEs  
El comercio y los hoteles  
Dirección de hoteles  
Inglés V  
Francés II  
Sistemas de información de Administración de Hoteles (P)  
Patrimonio turístico del mundo II  
Enología (P)  
Instalaciones y equipamiento de hoteles  
Estancia Profesional V (P)

### Sexto Semestre

Franquicias en Hotelería y Turismo  
Información y Mercadotecnia Hotelera  
Estructura hotelera  
Inglés VI  
Francés III  
Auditoría  
Modelos de producción y servicio en restaurantes  
Estancia Profesional VI (P)

### Séptimo Semestre

Administración estratégica de Negocios  
Relaciones Públicas  
Calidad en Hoteles  
Italiano I  
Francés IV  
Economía del Turismo  
El Comercio de Alimentos y Bebidas  
Tesis I  
Estancia Profesional VII (P)

### Octavo Semestre

Administración y diseño de las empresas  
Estrategias de Mercadotecnia  
Proyectos de Inversión  
Italiano II  
Desarrollo de Proyectos de AyB  
Floristería (P)  
Estancia Profesional VIII (P)