

Certificación | 1 año

Cocina y Gastronomía



EAC

Estudio de Artes
■ Culinarias ■



Nuestra Historia



En EAC – Estudio de Artes Culinarias nace del encuentro entre la pasión por la cocina y la visión de crear algo con propósito. Somos dos socios con trayectoria en la administración y la gastronomía, que decidimos que era momento de apostar por nosotros mismos.

“Es hora de crear nuestro propio proyecto” — dijimos. Y así unimos fuerzas para dar vida a un nuevo concepto educativo.

Desde ese impulso inicial, construimos una escuela con una misión clara: formar cocineros capaces de transformar la gastronomía desde la técnica, la conciencia y el impacto positivo. Queríamos algo diferente: un espacio donde aprender fuera sinónimo de crecer, de liderar, y de cocinar con propósito.

A qui ...

*se aprende a
pensar como un
profesional*

*No sigas recetas.
Aprende la
técnica y crea las
tuyas.*



Conectamos a nuestros estudiantes con proveedores locales y fomentamos una cocina responsable, optimizando recursos y reduciendo mermas.

1



Contamos con instructores altamente experimentados que han capacitado a más de 500 alumnos, asegurando formación en pastelería y gastronomía con sólidos conocimientos en bromatología, nutrición y costeo.

2



No solo enseñamos, sino que preparamos a nuestros alumnos para integrarse al mundo laboral con capacitación práctica y acceso a nuestra bolsa de trabajo.

3



CERTIFICACIÓN

Gastronomía y Cocina

En Estudio de Artes Culinarias, formamos cocineros con una visión integral y sostenible.

Nuestro enfoque combina el dominio de las técnicas clásicas con prácticas innovadoras que minimizan desperdicios y promueven la reutilización de insumos, siempre garantizando la seguridad alimentaria y el respeto por los ingredientes.

Objetivos

1. Conocer, dominar y aplicar las técnicas culinarias actualmente vigentes en el mundo.
2. Ejecutar correctamente el repertorio de la cocina chilena e internacional.
3. Planificar, organizar y dirigir el funcionamiento de toda el área gastronómica.
4. Asegurar la inocuidad de la cadena alimentaria y comprobar la calidad de las mismas.
5. Manejar presupuesto para determinar el costo de las materias primas y su incidencia en el precio de los productos terminados.

Duración: 1 año

Estructura:

- 4 módulos (10 clases cada uno + examen final por módulo).
- Gran examen final al completar los 4 módulos.
- Total de horas: 180 horas académicas.

Horario:

Martes de 09:00 a 13:00.

Beneficios incluidos

Incluye pechera y gorro
Ingredientes y recetas en todas las clases
Profesorado con trayectoria comprobada
Mentorías mensuales online
Acceso a bolsa de trabajo al finalizar el programa
Prácticas grupales agendables durante la semana
(mínimo 4 alumnos)

*No sigas recetas.
Aprende la
técnica y crea las
tuyas.*

MÓDULOS DE AVANCE

No sigas recetas. Aprende la técnica y crea las tuyas.

TÉCNICAS DE PANADERÍA BÁSICA

Módulo I

- Masas azucaradas
- Masas batidas
- Masas fermentadas y no fermentadas
- Masas laminadas
- Masas de doble cocción
- Masas brioche
- Intro masa madre
- Intro sin TACC
- Panes de restaurante
- Pizzas
- **Examen Final de Módulo**

INTRODUCCIÓN A LA COCINA

Módulo II

- Cortes y Fondos
- Sofreír y saltear
- Salsas madres
- Deshuesado y fileteado
- Técnicas de cocción
- Identificación de ingredientes
- Platos principales de la cocina
- Higiene y manipulación de alimentos
- **Examen Final de Módulo**

SABORES DE LATINOAMÉRICA

Módulo III

- Platos Típicos de latinoamérica
- Salsas y condimentos
- Hierbas y especias
- Presentación de platos
- Creación de platos visuales
- Cocina típica de Chile
- Argentina, Venezuela
- Mexico, Brasil y Peru
- **Examen Final de Módulo**

TÉCNICAS AVANZADAS DE COCINA

Módulo IV

- Técnicas de reducción
- Emulsión y espumas
- Masa de pastas
- Salsas y pastas rellenas
- Decoración y montaje
- Platos de vanguardia
- Platos del mundo

Gran Examen Final

Matrícula: \$69.990

Mensualidad: 12 cuotas de \$210.000

Cada módulo completado te entrega un certificado, avanzando paso a paso hasta el examen final, donde obtendrás el gran certificado que avala todo tu recorrido.



Al finalizar la certificación

Estarás en capacidad de dominar y aplicar técnicas culinarias para elaborar platos altamente creativos de la cocina chilena e internacional. Además, podrás gestionar los procesos y operaciones culinarias en restaurantes, emprendimientos y afines, aplicando soluciones innovadoras en cada uno de los procesos.



EAC

Estudio de Artes
■ **Culinarias** ■

+56942842417

José Luis Coo 108, Puente Alto

