

PROGRAMACION DE PROGRAMAS AVANZADOS

PROGRAMA AVANZADO DE COCINA BASICA

Intensidad horaria: 90 horas, 30 sesiones, 6 horas semanales

Horario: Martes y Miércoles 6:00pm a 9:00pm

Valor: \$2.800,000 (incluye ingredientes, uniforme, material impreso, degustación)

FECHA DE INICIO: 28 de Febrero

CHEF: TOMAS QUIJANO

PROGRAMA AVANZADO DE PASTELERIA DEL MUNDO

Intensidad horaria: 120 horas, 30 sesiones, 8 horas semanales

Horario: Lunes y Martes 6:00pm a 10:00 pm

Valor: \$2.500,000 (incluye ingredientes, uniforme, material impreso, degustación)

FECHA DE INICIO: 5 de Marzo

CHEF: DIANA BARRENECHE

PROGRAMA AVANZADO DE COCINA ASIATICA "NUEVO"

Intensidad horaria: 60 horas, 20 sesiones, 6 horas semanales

Horario: Martes y Jueves 6:00pm a 9:00pm

Valor: \$1.600,000 (incluye ingredientes, uniforme, material impreso, degustación)

FECHA DE INICIO: 6 de Marzo

CHEF: NESTOR MOJICA

PROGRAMA AVANZADO DE ADMINISTRACION DE BARES Y RESTAURANTES

Intensidad horaria: 72 horas, 24 sesiones, 3 horas semanales

Horario: Sábados 9:00am a 12:00m

Valor: \$1.920.000 (incluye memorias)

FECHA DE INICIO: 10 de Marzo

DOCENTE: VICENTE VELEZ

PROGRAMA AVANZADO DE COCINA EUROPEA "NUEVO"

Intensidad horaria: 60 horas, 20 sesiones, 3 horas semanales

Horario: Lunes 6:00pm a 9:00 pm

Valor: \$1.600,000 (incluye ingredientes, uniforme, material impreso, degustación)



FECHA DE INICIO: 12 de Marzo
CHEF: LUIS HELY DOZA

PROGRAMA AVANZADO DE COCINA BASICA

Intensidad horaria: 90 horas, 30 sesiones, 6 horas semanales

Horario: Lunes y Miércoles de 9:00am a 12:00m

Valor: \$ 2.800.000 (incluye ingredientes, uniforme, material impreso, degustación)

FECHA DE INICIO: 19 de Marzo
CHEF: LUIS HELY DOZA

PROGRAMA AVANZADO DE COCINA COLOMBIANA

Intensidad horaria: 60 horas, 20 sesiones, 6 horas semanales

Horario: Martes y Jueves 6:00pm a 9:00pm

Valor: \$ 1.800.000 (incluye ingredientes, uniforme, material impreso, degustación)

FECHA DE INICIO: 20 de Marzo
CHEF: LUIS CARLOS SEGURA