



ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO, HOTELERÍA Y ARTES CULINARIAS



CERTIFICADO EN  
**ARTES CULINARIAS**



# CERTIFICADO EN ARTES CULINARIAS

## INSTITUTO DE CARRERAS CORTAS

En la Pontificia Universidad Católica de Puerto Rico, Recinto de Mayagüez, vives tu futuro hoy, estudiando en el Instituto de Carreras Cortas, Certificado en Artes Culinarias. ¡En solo 1 año, 12 meses ó 3 términos te preparamos para enfrentar el mundo laboral!

### **CERTIFICADO EN ARTES CULINARIAS**

El Certificado en Artes Culinarias es un programa técnico-vocacional no universitario, que actualmente se ofrece únicamente en el Recinto de Mayagüez y en su nuevo Centro de Extensión en San Germán. Este programa provee al estudiante una alternativa de estudiar una carrera corta en la que pueda desarrollar técnicas y habilidades innovadoras en la industria de alimentos y bebidas.

Nuestro programa técnico, se distingue ya que además de formar al estudiante en todo lo relacionado al campo de Artes Culinarias y su práctica, le provee al estudiante las destrezas básicas de idioma en español e inglés conversacional. Al obtener este Certificado el estudiante habrá adquirido destrezas de empresarismo y autogestión que le permitirán insertarse en el mundo laboral, no solo como empleado sino también como gestor de su propia empresa culinaria, si así lo desea. El estudiante a su vez, aprenderá las destrezas básicas correspondientes a la administración de restaurantes, servicio en la mesa para un servicio al cliente enmarcado en los más altos valores de respeto, honestidad, valores morales y cristianos.



## VISIÓN

Preparar profesionales altamente cualificados mediante la educación, el adiestramiento, la investigación y la práctica para trabajar a nivel local e internacional, en el área de Artes Culinarias y que a su vez contribuyan al desarrollo turístico del país. Proponemos un sistema de formación integral donde la práctica es el complemento idóneo a la teoría impartida en los salones de clases. La formación en el salón de clases se desarrollará mediante clases participativas, trabajos en grupo, presentaciones, simulaciones, entre otras; mientras que la formación fuera del salón se desarrollará

mediante la realización de prácticas e internados, visitas a empresas y trabajos de investigación.

## OBJETIVO

Nuestro objetivo es brindar al estudiante la oportunidad de adquirir los conocimientos técnicos y prácticos que se requieren a los profesionales de los establecimientos de comida en todas las categorías, tanto a nivel local como internacional. Se incluye el aprendizaje de diferentes recetas gastronómicas a nivel mundial y los diferentes servicios de mesa, decoraciones de platos, servicios de buffet, desayunos, pescados, mariscos, el vocabulario culinario y otras clases importantes para el desarrollo de la industria.

## DESCRIPCIÓN DE LOS CURSOS

### ACUL 101 HISTORIA DE LA COCINA

30 horas / 1 crédito

Describe la importancia de la historia y la evolución de la cocina, en diferentes partes del mundo. En este curso se presenta en orden cronológico el surgimiento de las distintas épocas marcadas por reconocidos chefs que aportaron al desarrollo gastronómico; se estudia el surgimiento del primer restaurante en el mundo, entre otros temas relacionados a la historia de la industria gastronómica.

### ACUL 102 HIGIENE Y SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS

45 horas / 1.5 créditos

Curso dirigido a conocer las diferentes reglas y leyes existentes para la manipulación de los alimentos. Estas reglas son aplicables a las compras, almacenamiento de los alimentos, confección y exhibición de los alimentos. El curso se enfoca en las normas de trabajo, en la seguridad de los empleados, la higiene y las implicaciones legales.

### ACUL 103 PLANIFICACIÓN DE MENU

60 horas / 2 créditos

Este curso provee diferentes técnicas para desarrollar diversos menús en las diferentes ramas de la industria. El estudiante aprenderá a desarrollar diversos tipos de menú tales como: menús comerciales, industriales e institucionales.

### ACUL 104 DESARROLLO DE DESTREZAS Y CORTES DE VEGETALES. SALSAS, ALMIDONES, APERITIVOS Y ENSALADAS

90 horas / 3 créditos

Curso dirigido a desarrollar los cortes de vegetales más utilizados en la alta cocina, la confección de arroces, diferentes tipos de papas, aperitivos fríos o calientes y las ensaladas más famosas y clásicas a nivel mundial. Las ensaladas más famosas y clásicas a nivel mundial. Conocerá el valor nutritivo de estos alimentos y sus métodos de cocción.

### ACUL 105 COMPRA DE ABASTOS

45 horas / 1.5 créditos

Los estudiantes aprenderán los fundamentos de compra y a tomar las decisiones correctas para la empresa. Aplicarán la tecnología en los métodos de compra y en el orden cronológico en los alimentos perecederos y no perecederos.

### ACUL 106 DESARROLLO DE DESTREZAS Y CORTES DE CARNES, AVES Y PESCADOS

90 horas / 3 créditos

Este curso va dirigido a conocer todas las inspecciones federales y estatales que regulan las carnes, pescados y aves. Se enfatizará en los grados, temperaturas, pruebas de controles, tipos de cortes del ganado vacuno, porcinos y los tipos de carnes más utilizadas por la industria de alimentos.

### ACUL 107 DESAYUNOS Y GARDE MANGER

90 horas / 3 créditos

Curso dirigido a la confección de los desayunos a base de huevos, harinas, panes, frutas y las bebidas que deben acompañarlos. El estudiante desarrollará la habilidad para decorar los desayunos a la carta o en buffet.

### ACUL 108 COCINA LOCAL E INTERNACIONAL

120 horas / 4 créditos

Curso dirigido a la confección de los diferentes platos principales en la cocina puertorriqueña, (criollo creativo), la fusión de diferentes platos italianos, francés, españoles, asiáticos y del mediterráneo.

### ACUL 109 PANADERIA Y REPOSTERIA

90 horas / 3 créditos

Curso dirigido a desarrollar la panadería y la repostería clásica para hoteles y restaurantes. Incluye las nuevas tendencias en la repostería.





## ACUL 110 ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES Y SERVICIO EN LA MESA

45 horas / 1,5 créditos

Curso dirigido a todas las áreas de un restaurante, supervisión de empleados, producción, atención al cliente y servicio en la mesa. En el curso se estudia la creación de un restaurante como una microempresa.

## ACUL 111 CONTROL DE COSTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

30 horas / 1 crédito

Curso dirigido a aprender el proceso de análisis y establecimiento de costos en las bebidas y alimentos de un restaurante, para que las ventas y los costos sean efectivos para la empresa. Aprenderá a desarrollar informes de gastos, nóminas, análisis presupuestario, inventarios, entre otros.

## ACUL 112 SERVICIO AL CLIENTE Y ÉTICA PROFESIONAL EN LA INDUSTRIA CULINARIA

30 horas / 1 crédito

Este curso capacitará a los estudiantes servicio al cliente relacionado a la industria culinaria. Aprenderá a manejar las situaciones de conflicto o difíciles que surgen durante el proceso del servicio e identificará las aptitudes de comunicación más aptas para brindar un servicio al cliente efectivo y excelente. Se enfatizará en la importancia de la ética profesional, en las características, los principios y valores que le deben distinguir en el desarrollo de su actividad laboral en la industria culinaria.

## ACUL 113 PRÁCTICA EN ARTES CULINARIAS

240 horas / 3 créditos

La práctica externa va dirigida a que los estudiantes puedan desarrollar y aplicar todos los conocimientos adquiridos en los cursos. Cada centro de práctica debe cumplir con todos los requisitos establecidos por la institución.

## MATH 104 MATEMÁTICA CULINARIA

45 horas / 1,5 créditos

Este curso provee al estudiante una concepción clara de los elementos esenciales de matemática y explora las unidades de medida estándar y la conversión de unidades, estimación, porcentajes, proporciones, ampliación o disminución de recetas, aplicación para la industria y el consumidor. Los estudiantes aprenderán los sistemas métricos, costos y presupuesto.

## TEOL 002 LA ACTITUD CRISTIANA

45 horas / 1,5 créditos

El estudio de algunos aspectos de la moral que nos ayuda a desarrollar y fomentar una actitud responsable y constructiva en nuestra sociedad. Se conocerán y aprenderán de manera fundamental los aspectos de la conciencia moral, los mandamientos, la libertad y el bien común, para conocer el bien a realizar, evitar o hacerle frente a diversos males que afectan a la sociedad contemporánea (tales como: el aborto, la eutanasia, la infidelidad matrimonial, el maltrato en la familia, la corrupción y la codicia).

## SPAN 103 ESPAÑOL BÁSICO PARA PSNU

45 horas/ 1.5 créditos

Este curso va dirigido a todos aquellos estudiantes que han seleccionado carreras técnicas o programas post secundarios no universitarios. Pretende que el estudiante, a través del estudio de su lengua vernácula desarrolle amor y respeto por la misma. Comprende, además, el estudio de las diferentes estructuras gramaticales: sintaxis, morfología, ortografía, lexicología, así como también destrezas de comunicación oral y escrita.

## ENGL 104 INGLÉS CONVERSACIONAL APLICADO A LAS ARTES CULINARIAS

45 horas / 1,5 créditos

Este curso es uno de carácter general y provee de herramientas de comunicación propias de las especialidades vinculadas al servicio en la industria gastronómica con énfasis en situaciones relacionadas con la comunicación y el servicio al cliente. Además, brinda al estudiante la oportunidad de enfrentar situaciones operativas reales en un contexto profesional relacionado con la gastronomía y el turismo.

## ETRS 100 EMPRESARISMO Y AUTOGESTIÓN

45 horas / 1,5 créditos

Este curso discute el estudio del proceso empresarial desde el momento en que se concibe la idea del nuevo negocio hasta que se crea. Este curso se enfoca en las características del empresario, la búsqueda de oportunidades y los recursos necesarios para convertir las oportunidades en negocios, de modo que el estudiante aprenda a evaluar la empresa y los planes necesarios para lograr el éxito en su nuevo negocio.



Ayudas económicas  
disponibles si cualificas

**Puedes comenzar en  
cualquiera de los términos:  
ENERO, MAYO Y SEPTIEMBRE.**

Programa académico autorizado  
por el Consejo de Educación de  
Puerto Rico con licencias  
PSNU V 57-28 y PSNU V 57-28.1

### PERFIL DEL EGRESADO

El egresado de nuestro Certificado en Artes Culinarias del Instituto de Carreras Cortas exhibirá las competencias profesionales básicas necesarias para:

- desempeñarse en las áreas de preparación de alimentos y bebidas, preparación de catering de alimentos tradicionales e internacionales.
- cumplir con una excelente aplicación de las reglas, medidas de higiene y normas de sanidad con especial atención a la responsabilidad legal.
- aplicar destrezas en cortes de alimentos.
- administrar y manejar una cocina y/o restaurante.

**CONTACTO:**

INSTITUTO DE  
CARRERAS CORTAS

Prof. Karen Morales Rodríguez  
directora

**787-834-5151**  
**ext. 5054, 5082**

**787-366-7678**

Oficina de Admisiones:

**787-834-5151**  
**ext. 5027**



ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO, HOTELERÍA Y ARTES CULINARIAS

CERTIFICADO EN  
ARTES CULINARIAS

[www.pucpr.edu](http://www.pucpr.edu)

La PUCPR posee Licencia de Renovación del Consejo de Educación de Puerto Rico (# 2008-180E) PO BOX 1900, San Juan, PR 00910-1900 (787) 651-7100; FAX: (787) 641-2562 ([www.ce.pr.gov](http://www.ce.pr.gov)); y está re-acreditada por la "Middle States Commission on Higher Education - MSCHE (3524 Market Street Philadelphia, PA 19104-2680. (215) 662-5606, 662-5501; FAX: (215) 662-5501 ([www.msche.org](http://www.msche.org)).