

CATÁLOGO

Cursos de Cocina

Programa de
Educación Continua

Colegio de Hospitalidad, Arte
Culinario y Turismo USFQ



Sobre nosotros

Quiénes somos

El Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo forma parte de la USFQ, la mejor universidad del Ecuador, lo cuál nos obliga a buscar la excelencia educativa en cada uno de nuestros programas. Educamos bajo la filosofía de las Artes Liberales y nuestros objetivos incluyen promover la pasión por el servicio y el desarrollo sustentable de la sociedad.

Objetivos

Los cursos de cocina están diseñados para no-profesionales de la cocina, pero que tienen una gran pasión por la gastronomía y desean aprender técnicas básicas de las diferentes cocinas del mundo para compartir con familiares y/o amigos.



Agenda

Inicio	Definir con el cliente
Modalidad	Presencial – Campus USFQ Cumbayá
Horarios	Sábado de 09:00 a 12:00
Incluye	Insumos gastronómicos Mandil, limpión y toca Diploma de participación

INVERSIÓN \$ 70.00 incluye imp.

Sobre los cursos

Opciones de clases

Cocina mexicana

Panadería

Cocina ecuatoriana

Cocina italiana

Cocina peruana

Desayunos y brunch

Pizzas

Cocina saludable

Cocina española

Helados

Postres

a Y muchas más

Profesores

Nuestros docentes se destacan por su amplia experiencia en ramas de la gastronomía y la hospitalidad. Además de ser profesionales destacados en la industria y en nuestro país.



Esteban Tapia

Chef docente de Alta Ecuatoriana
e Identidad Culinaria

Mario Jiménez

Chef Ejecutivo Universidad San Francisco de Quito
Docente de Conceptos y Técnicas Culinarias, Alta Mexicana
y Alta Francesa





Emilio Dalmau

Especialización cocina moderna y vanguardia, CETT Universidad de Barcelona

Especialización Alta Cocina escuela de Hostelería Hofmann, Barcelona-España

Martín Carranza

Lic. En Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas
Sous Chef Restaurante Marcus



Milton Cepeda

Chef Panadero Ambrosía
Chef docente de Panadería

Andrea López

Lic. En Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas
Chef Ejecutiva de República del Cacao



Sobre los cursos

Métodos de pago

Efectivo

Transferencia bancaria

Cheques

Tarjetas de crédito

Financiamiento a través de todas las tarjetas de crédito. Crédito corriente o diferido con interés de hasta 6 meses.

Beneficio Diners

Diferido a 3 y 6 meses sin intereses

Diferido a 9 y 12 meses con intereses



INSCRIPCIONES

Inscríbete y nunca dejes de aprender

Isabel Endara

Whastapp 0998523149

Correo riendara@usfq.edu.ec

