



CARRERA DE
JEFE DE COCINA CHEF



¿POR QUÉ ESTUDIAR UNA CARRERA ARTESANAL?

BENEFICIOS LABORALES

Los artesanos están exonerados del:

- Pago del décimo tercer sueldo.
- Pago del décimo cuarto sueldo.
- Pago de utilidades con respecto de sus operarios y aprendices.
- Pago de fondos de reserva.

BENEFICIOS TRIBUTARIOS

Los artesanos:

- Están eximidos de pagar el impuesto al valor agregado (IVA).
- No están obligados a llevar contabilidad.
- Están exonerados de impuestos a los activos totales.
- Tienen tarifa 0% de IVA en la comercialización de productos artesanales y servicios.
- Tienen preferencia por parte de los organismos estatales para la compra de productos y servicios artesanales.
- Están exonerados de impuestos a la exportación de artesanías.
- No pagan patentes municipales.



DURACIÓN

12 meses



REQUISITOS

- Ser mayor de 16 años.
 - Copia de cédula.
- Certificado de estudios.
- 4 fotos tamaño carnet.



INVERSIÓN

MATRÍCULA

\$25

MENSUALIDAD

\$65



HORARIO DE CLASES

**Lunes a viernes
Mañana, tarde o noche**

**Sábados intensivos
08h00 - 13h00**

**Domingos intensivos
09h00 - 14h00**



PLAN DE ESTUDIO

- Técnicas de cocina y seguridad alimentaria.
- Cocina ecuatoriana clásica y moderna.
- Cocina latinoamericana: colombiana, mexicana, uruguaya, brasileña, argentina y cubana.
- Cocina para eventos y banquetes.
- Administración de hoteles y restaurantes.
- Cocina internacional: italiana, española, francesa y oriental.
- Cocina de vanguardia y arquitectura culinaria.
- Cafetería barista y coctelería.
- Cálculo culinario y creación de menús.
- Masas, biscochos y tortas de fruta.
- Cocina para bares escolares y nutrición.
- Emprendimiento de negocios gastronómicos.
- Cocina catering service: alimentación para empresas y eventos.



TITULACIÓN

**Título oficial de
Jefe de Cocina Chef
refrendado por el Ministerio de Trabajo
y la Junta Nacional de Defensa del Artesano.**

**Certificado de aprobación
de aprendizaje, otorgado por
Academia René.**

desde 1968

