



## ASOCIACIÓN NACIONAL DE CHEF DE COSTA RICA

### PROGRAMAS DE ESTUDIOS GASTRONÓMICOS QUE OFRECE

#### ASOCIACIÓN NACIONAL DE CHEF

**Sede: San José, Barrio Don Bosco**  
**175 metros al oeste de la Iglesia Don Bosco**  
Correos: [administracion@anch.co.cr](mailto:administracion@anch.co.cr) / [info@anch.co.cr](mailto:info@anch.co.cr)

#### PRINCIPIOS CULINARIOS

equivalente a **APTITUDES PROFESIONALES**

Consta de:	VIII Módulos teóricos-prácticos
Inicio:	Lunes 17 de febrero del 2020, 2 veces por semana
Horarios disponibles:	Lunes y martes de 5:00 pm a 9:00 pm
Duración:	220 horas (6 meses)(teóricas/prácticas)
Práctica supervisada:	200 horas
Costo mensual:	Ø145.000.00 mensuales IVA incluido. <b>NO ASOCIADOS (incluye material didáctico e insumos)</b> 15% de descuento para <b>ASOCIADOS</b> a partir del año de su inscripción El descuento aplica únicamente para los estudiantes que estén al día con sus obligaciones.
Matrícula del curso:	Ø40.000 (cuarenta mil colones) e incluye afiliación a la Asociación
Costo Póliza Básica Individual de Accidentes:	Ø11.000.00 aproximadamente (once mil colones 00/100). Se cancela sólo una vez (cubre los 06 meses), en las instalaciones de ANCH, únicamente, mediante tarjeta de crédito o débito. <b>NO RECIBIMOS</b>



## ASOCIACIÓN NACIONAL DE CHEF DE COSTA RICA

**DINERO EN EFECTIVO.** No aceptamos la tarjeta American Express.

Cuenta del Banco de Costa Rica IBAN: **CR72015201001023730258** a nombre de la **Asociación Nacional de Chef, cédula jurídica 3-002-126952**

Uniforme: Costo ₡55.000.00 (cincuenta y cinco mil colones).  
No incluye los zapatos antideslizantes

### CONTENIDO

Código: **ANCH- PC -00**

Duración: **420 HORAS**

NOMBRE DEL MÓDULO	CÓDIGO	DURACIÓN
INTRODUCCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA COCINA	ANCH-PC-01	20 horas
TECNOLOGÍAS INFORMÁTICAS APLICADA A LA GASTRONOMÍA	ANCH-PC-02	16 Horas
CONCEPTOS BÁSICOS DE COCINA	ANCH-PC-03	24 horas
MESA FRÍA (GARDE MANGER)	ANCH-PC-04	32 horas
DESHUESE Y CLASIFICACIÓN DE CARNES	ANCH-PC-05	32 horas
MESA CALIENTE	ANCH-PC-06	32 horas
COCINA INTERNACIONAL I (EUROPEA)	ANCH-PC-07	32 horas
TECNICAS BASICAS DE PANADERIA Y REPOSTERIA	ANCH-PC-08	32 horas
PRÁCTICA SUPERVISADA EN LA EMPRESA	ANCH-PC-08	200 horas



## ASOCIACIÓN NACIONAL DE CHEF DE COSTA RICA

### REQUISITOS

1. Edad mínima: 18 años.
2. Escolaridad: Tener aprobado el III Ciclo de Educación General Básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.
3. Ser costarricense o extranjero/a con estatus migratorio legalizado para realizar estudios en el país.
4. Presentar fotocopia de la cédula de identidad por ambas caras y la original.
5. Carné de manipulación de alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud.
6. Utilizar el uniforme establecido por el ANCH: (filipina blanca, gorro blanco, pañoleta, delantal blanco, pantalón negro y zapatos negros cerrados antideslizante)
7. Adquirir una póliza básica individual de accidentes emitida por el INS, el trámite se desarrolla en la Entidad (ANCH)
8. Llenar la boleta de inscripción.
9. Disponibilidad de tiempo (jornada mixta) para ejecución de práctica didáctica supervisada en empresas dedicadas a actividades turísticas. \*\*\* Nota: Este requisito es indispensable para la entrega del certificado de práctica supervisada de 200 horas.

Por cada módulo cursado se emite un certificado de participación y al concluir los VIII módulos y habiéndolos aprobado y cumplido con todos los requisitos, el estudiante se emitirá un certificado de aprovechamiento por un total de 220 horas.

Es importante aclarar que el contenido del Programa no puede ser variado y las preparaciones se basan en los productos que son fáciles de adquirir durante todo el año.

Nuestros cursos se inician con el cupo mínimo de 12 estudiantes en la fecha programada, por lo que se podría reprogramar una nueva fecha en caso de no tener la matrícula completa. No se hacen devoluciones de dinero si el estudiante no se presentó a lecciones durante el curso matriculado. Las devoluciones del dinero son única y exclusivamente en caso de que no se realice el curso.