




AMBROSÍA  
CENTRO CULINARIO

# Programa en Artes Culinarias



A close-up photograph of a person wearing a white chef's uniform with dark blue stripes on the cuffs. The person is kneading a large amount of light-colored dough on a wooden surface. The background is blurred, showing the person's torso and the uniform. A dark purple rectangular box is overlaid on the right side of the image, containing white text.

**Horario:** lunes a viernes de 8:00  
a 12:00 hrs. (más horas prácticas)

**Duración:** 2 años

Reconocimiento de Validez Oficial de  
Estudios (RVOE)

Si eres amante de la gastronomía y sueñas con dedicar tu vida profesional al mundo culinario, Ambrosía Centro Culinario, es para ti. Ya sea que busques abrir un restaurante propio; o bien, tener la oportunidad de entrar a trabajar a un restaurante de prestigio nacional o internacional.

Ambrosía Centro Culinario es la escuela de gastronomía que te brinda las bases más sólidas y las conexiones necesarias para lograr tus objetivos. La carrera está avalada por la SEP así como intercambios internacionales.

Tendrás la oportunidad de trabajar en hoteles y restaurantes reconocidos, en un entorno experto, prestigioso y de la mano de los chefs expertos en la industria.

La carrera en artes culinarias se divide en 80% práctica y 20% teórica, esto permite que tengas un mejor aprovechamiento del aprendizaje, desarrollo de las habilidades y técnicas culinarias.



# BLOQUE 1

---

## Preparación de Alimentos (300 hrs.)

- Introducción a los ingredientes
- Sanidad e higiene
- Historia de la gastronomía
- Química de los alimentos
- Técnicas de corte y manejo de cuchillo
- Fondos y salsas
- Sopas y cremas
- Conocimiento y manejo de producción de carnicería
- Conocimiento y manejo de producción de pescados y mariscos
- Manejo y control de compras
- Manejo y control de costos



## BLOQUE 2

---

### Cocinas de tradición (400 hrs.)

- Cocina caliente
- Cocina fría
- Historia de la cocina mexicana
- Introducción a la cocina mexicana
- Cocina Regional Mexicana I
- Cocina Regional Mexicana II
- Cocina Contemporánea Mexicana
- Dulces Mexicanos
- Introducción a la Panadería
- Panadería Mexicana y Europea



## BLOQUE 3

---

### Dulce e influencia (400 hrs.)

- Introducción a la pastelería 1
- Introducción a la pastelería 2
- Chocolatería
- Pastelería de especialidad
- Introducción a la Cocina Francesa
- Cocina Clásica Francesa I
- Cocina Clásica Francesa II
- Cocina Contemporánea Francesa
- Introducción a la Cocina Española
- Cocina Clásica Española I
- Cocina Clásica Española II
- Cocina Contemporánea Española
- Cocina de Mercado



## BLOQUE 4

---

### Internacional y de Vanguardia (400 hrs.)

- Análisis sensorial
- Cocina con chiles
- Cocina con hierbas
- Cocina con especias
- Nutrición
- Cocina China
- Cocina Japonesa
- Cocina Tailandesa
- Cocina Italiana
- Cocina Árabe
- Cocina Peruana
- Equipo y Aditivos /  
Cocina Molecular
- Cocina Contemporánea  
y de Vanguardia



## BLOQUE 5

---

### Prácticas, situaciones reales

- Con el propósito de aplicar los conocimientos adquiridos a lo largo de los bloques anteriores en el mundo laboral, el programa contempla un extenso programa de prácticas profesionales en restaurantes y hoteles de México y del extranjero.
- Cuatrimestre 100% práctico.



## BLOQUE 6

---

### Administración de alimentos y bebidas.

- Derecho
- Servicio
- Costos avanzado
- Protección civil
- Introducción a la cultura del vino
- Etiqueta y protocolo
- Diseño y planeación de espacios
- Planeación de menús
- Coctelería
- Recursos Humanos
- Operaciones en el área de alimentos y bebidas
- Emprendedores



# PRÁCTICAS PROFESIONALES

---

## CDMX

- Ambrosía, Periférico
- Acento, Condesa
- Alaia, San Jerónimo
- Delirio, Roma
- Dolcenero, Condesa
- Dulce Patria, Polanco
- Estudio Millesime, Reforma
- Farina, San Angel Inn
- Gelatoscopio, Polanco
- L'Osteria del Becco, Polanco
- Lampuga, Condesa / Roma
- Hotel Four Seasons, Reforma
- Hotel Marriot, Polanco
- Hotel Marriot, Santa Fe
- Hotel Royal, Pedregal
- Kitchen 6, Condesa/Roma
- La Tour de Paix, Periférico Sur
- Pujol, Polanco
- Quintonil, Polanco
- Que Bo!



# PRÁCTICAS PROFESIONALES

---

## República Mexicana

- Amaranta, Toluca
- Banquetes Palazuelos, Acapulco
- Casa Oaxaca, Oaxaca
- Corazón de Tierra,  
Ensenada/Guadalajara
- Dreams Rivera, Cancún
- Grupo Pangea, Monterrey
- Pitiona, Oaxaca
- Tierra y Cielo, Chiapas
- Vidanta, Nayarit
- Le Chique, Cancún



# PRÁCTICAS PROFESIONALES

---

## Extranjero

- Maximo Bistro, Roma
- Astrid y Gastón, Perú
- Atelier Belgue, España,
- BIBO, España
- Celler de Can Roca, España
- Cerro del Hajar, España
- Disfrutar Barcelona, España
- Diverxo, España
- DOM, Brasil
- Eleven Madison Park, EU
- Frankies Spuntino, EU
- Hotel Cerro del Hajar, España
- La Osteria Francescana, Italia
- Le Chateaubrian, Francia
- Mugaritz, España
- Punto MX, España
- Ritz Carlton Abama, España





**Incluye:** Materia prima y manuales digitales, filipina, mandil, pico, gorro y raspa.

**Obsequio:** Kit de cuchillos profesionales.

\*Calendario y costos sujetos a cambios sin previo aviso.

\*En caso de no reunir el número mínimo de alumnos se pospondrá o cancelará el curso.

\*Pagos a considerar estacionamiento.

**Aviso Importante:** siempre se debe portar el uniforme (pantalón mascota y zapatos negros antiderrapantes)