



Academia Silvia

CARRERA
JEFE DE COCINA
Chef



INICIO DE CLASES
08 / 13 o 14 DE SEPTIEMBRE



Ministerio
del Trabajo



¿QUÉ ES?



Es una formación profesional en la que aprenderas las habilidades y conocimientos necesarios para convertirse en chefs profesionales y trabajar en la industria culinaria.

Esta carrera está diseñada para aquellos que tienen pasión por la cocina, la gastronomía y la creación de platos deliciosos.

¿PORQUE DEBES ESTUDIAR LA CARRERA DE JEFE DE COCINA CHEF ?

Si tienes una pasión genuina por la cocina y disfrutas explorando ingredientes, sabores y técnicas culinarias, estudiar la carrera de chef te permitirá convertir tu pasión en una profesión.

Los campos de trabajo son:

- ◆ CHEF EN HOTELES Y RESTAURANTES
- ◆ SERVICIO DE CATERING
- ◆ EMPRENDER TU PROPIO TALLER DE COCINA
- ◆ CAPACITACION AL PUBLICO A TRAVES DE SEMINARIOS DE EMPRENDIMIENTO
- ◆ ASESORÍA EN HOTELES, PASTELERIA, CATERING Y RESTAURANTES
- ◆ CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS
- ◆ INSTRUCTOR DE REPOSTERIA
- ◆ INSTRUCTOR DE DECORADO Y PASTILLAJE
- ◆ INSTRUCTOR DE COCINA CALIENTE Y FRIA
- ◆ INSTRUCTOR DE TECNICAS DE COCINA



BLOQUES COMPLETOS DE LA CARRERA

- ◆ TÉCNICAS DE COCINA
- ◆ COCINA CALIENTE Y FRÍA ECUATORIANA
- ◆ COCINA CALIENTE Y FRÍA INTERNACIONAL
- ◆ REPOSTERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL
- ◆ DECORADO Y PASTILLAJE CON GLASS, BUTTER CREAM, GANACHE, FROSTING, MANTEQUILLA Y FONDANT
- ◆ PASANTÍAS EN HOTELES Y RESTAURANTES 5 ESTRELLAS DE LA CIUDAD
- ◆ (CADENA ORO VERDE Y CADENA HOTELES DEL RÍO)
- ◆ SEMINARIOS DE EMPRENDIMIENTO

MATERIAS A RECIBIR PENSUM

TÉCNICAS DE COCINA
-COCINA CALIENTE Y
FRIA INTERNACIONAL
-REPOSTERÍA
-DECORADO Y PASTILLAJE
-CONTABILIDAD
-INGLES
-PROYECTO
-FORMACIÓN HUMANA

PRIMER SEMESTRE

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

BLOQUE#1

INTRODUCCIÓN Y FUNDAMENTOS DE LA PASTELERIA HISTORIA Y EVOLUCIÓN MASAS BASICAS VARIADAS, TORTAS Y CAKES, POSTRES DE CUCHARAS, BOCADITOS TRADICIONALES ECUATORIANOS DE SAL Y DULCE, CREMAS Y FARSAS

DECORADO Y PASTILLAJE

BLOQUE #1

INTRODUCCIÓN A LA DECORACIÓN

MEDIDAS DE PESO Y CONVERSIÓN, TEORIA DEL COLOR

USO Y MANEJO DE BOQUILLA

BLOQUE #2

DECORACIÓN APLICADA CON MERENGUE, FROSTING

ELABORACIÓN DE RELLENOS ESTABLES

BLOQUE #3

MERMELADAS, GANACHE, JALEAS, ENSAMBLADO DE PASTEL

TÉCNICA DE DECORACIÓN EN CREMA

BLOQUE #4

ITALIAN BUTTER CREAM, BUTTER SUIZO, CHANTILLY CREAM VEGETA

COCINA CALIENTE Y FRIA BLOQUE #1

INTRODUCCIÓN GENERAL DE ÁREAS Y UTENSILIOS DE COCINA, METODOS DE COCCIÓN, HERVIDO, HORNADO, COCIDO ASADO, FRITO ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS, REFRIGERACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PLATOS TIPICOS ECUATORIANOS POR REGIÓN: COSTA, SIERRA, ORIENTE Y GALAPAGOS, PROYECTO DE EJECUCIÓN DE CLASES DIRIGIDAS

FERIA GASTRONÓMICA ECUATORIANA

SEMINARIOS DE TECNIFICACIÓN Y EMPRENDIMIENTO, COMPLEMENTARIO DE LA CARRERA.

(VALORES ADICIONALES)

COCTELERÍA BÁSICA, CHOCOLATERÍA BASICA, PANADERIA BASICA, HOJALDRE, BUFFET NAVIDEÑO, TORTAS MOUSSE

TÉCNICAS DE COCINA

INTRODUCCIÓN E HISTORIA DE LA COCINA TÉCNICAS DE CORTES DE VEGETALES, TÉCNICAS DE CORTES Y COCCIÓN DE PAPAS, TÉCNICAS DE COCCIÓN DE HUEVOS, TÉCNICAS DE FONDOS DE COCINA, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE CREMAS, TÉCNICAS DE COCCIÓN DE ARROCES, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE ENSALADAS MIXTAS, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE ADEREZOS Y VINAGRETAS, TERMINOLOGÍA TÉCNICA CULINARIA, ETIQUETA Y PROTOCOLO, MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PASTAS, FRESCAS AL HUEVO.

SEGUNDO SEMESTRE

PASTELERÍA

- INTERNACIONAL BRAZILERA
- INTERNACIONAL COLOMBIANA
- INTERNACIONAL PERUANA
- INTERNACIONAL MEXICANA
- INTERNACIONAL EEUU
- INTERNACIONAL ITALIANA
- INTERNACIONAL FRANCESA
- INTERNACIONAL CHINA

GALLETAS DE CORTE
BLOQUE #5
ROYAL ICING

TIPOS DE FONDANT
BLOQUE #6
PRE COBERTURA
ENSAMBLADO
ESTRUCTURA
PASANTÍAS

BLOQUE #2

COCINA BRASILEIRA
COCINA COLOMBIANA
COCINA PERUANA
COCINA NORTE AMERICANA
COCINA MEXICANA
COCINA EEUU
COCINA EUROPEA
COCINA ITALIANA COCINA FRANCESA
COCINA ASIÁTICA Y CHINA
COSTOS EN COCINA
INGLÉS TÉCNICO CULINARIO
TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE SALSAS
MADRES TECNICAS DE LIMPIEZA Y
COCCIÓN DE PESCADO. TÉCNICAS DE
DESHUESADO DE POLLO

FERIA GASTRONÓMICA INTERNACIONAL

NUESTROS INSTRUCTORES



FRANCISO POZO
Maestro en Jefe de Cocina Chef



GRACE TOMALA
Maestra en Jefe de Cocina Chef



BEATRIZ JARA
Maestra en Jefe de Cocina Chef



XAVIER AROCA
Tecnólogo Superior en Gastronomía

BENEFICIOS DE SER ARTESANO TITULADO



EXONERACIÓN DEL
IMPUESTO A LA RENTA



FACTURACION CON IVA 0%



NO ESTAN OBLIGADOS A
LLEVAR CONTABILIDAD



EXONERACIÓN DE PAGOS DE LA
PATENTE MUNICIPAL Y PERMISO
DE FUNCIONAMIENTO



EXONERACIÓN DEL PAGO
DECIMOTERCERO Y
DECIMOCUARTO
SUELDOS A SUS
EMPLEADOS



EXONERACIÓN DEL PAGO
DE UTILIDADES



EXONERACIÓN DEL PAGO
DEL 100% DE ARANCELES DE
IMPUESTOS Y ARANCELES
PARA EQUIPAMIENTO DE SUS
TALLERES ARTESANALES



DECLARACIONES SEMESTRALES
EN LOS TALLERES Y LOCALES
CON TRIBUTO CERO

HORARIOS DISPONIBLES

MODALIDAD HÍBRIDA (CLASES PRESENCIALES Y CLASES VIRTUALES EN TODOS LOS HORARIOS)



MATUTINO 08H00 - 11H00 LUNES A VIERNES

VESPERTINO 14H00 - 17H00 LUNES A VIERNES

INTENSIVOS

SÁBADO 13H00 - 17H30

3 HORARIOS A ELEGIR



MATRÍCULA

\$40

PENSIÓN MENSUAL

\$70

UNIFORME

\$85

7 PIEZAS

DERECHO DE SEMESTRE

CADA 6 MESES

\$45

RECIBIRAS OBSEQUIO EL PRIMER DÍA DE CLASES

**CADA ESTUDIANTE DEBE TENER SUS
PROPIOS MATERIALES PARA SUS CLASES**

HERRAMIENTAS Y MATERIALES DEL AULA TALLER,
ESTARÁN FACILITADOS PARA LOS ALUMNOS

UNIFORME

INCLUYE 7 PIEZAS

- ◆ 1 FILIPINA
- ◆ 1 PANTALÓN
- ◆ 1 DELANTAL
- ◆ 1 GORRO
- ◆ 1 CAMISETA
- ◆ 1 REDECILLA
- ◆ 1 MALETÍN DE HERRAMIENTAS



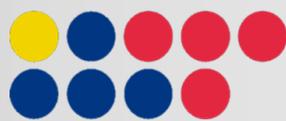
REQUISITOS

- ◆ CERTIFICADO DE PRIMARIA /ACTA DE GRADO
O TITULO DE TERCER O CUARTO NIVEL
- ◆ PARTIDA DE NACIMIENTO
- ◆ 3 FOTOS TAMAÑO CARNET
- ◆ COPIA DE CÉDULA
- ◆ 1 CARPETA MANILA

NOTA IMPORTANTE:

TODO COLOCAR COPIA, EXCEPTO EN FOTOS Y CARPETA

AVALADO POR:



Ministerio
del Trabajo



TÍTULO ARTESANAL

N° 0035620
SERIE "B"


LA REPÚBLICA DEL ECUADOR
EN SU NOMBRE Y POR AUTORIDAD DE LA LEY
EL MINISTERIO DEL TRABAJO,
LA JUNTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO; Y,
CENTRO DE FORMACION ARTESANAL PARTICULAR "SILVIA"

Declaran que BURGOS GUAMAN JESSENIA YANINA
de nacionalidad ECUATORIANA ha cumplido con los requisitos exigidos por la Ley y el Reglamento de Formación y Titulación Artesanal para las y los Maestros de Taller de los Centros de Formación Artesanal y luego de cumplir con el proceso de enseñanza aprendizaje rindió los exámenes teórico - práctico de grado y fue aprobado(a) con la calificación de 10 equivalente a SUPERA LOS APRENDIZAJES REQUERIDOS en consecuencia se le confiere el Título de:

MAESTRO/A DE TALLER

en: JEFE DE COCINA CHEF

que le faculta ejercer su profesión en cualquier lugar de la República, al amparo de la Ley de Defensa del Artesano y sus Reglamentos y, como tal, le sean reconocidos los derechos que le corresponde.

Dado y firmado en: GUAYAQUIL, PROVINCIA DEL GUAYAS, A 06 DE OCTUBRE DEL 2022.

JUNDA
EL TRIBUNAL EXAMINADOR

PRESIDENTE DE LA JUNTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO/DELEGADO/A


MAESTRO/A DE LA ESPECIALIZACIÓN (CFA)


MAESTRO/A DE LA ESPECIALIZACIÓN (JUNDA)


SECRETARIO/A TRIBUNAL EXAMINADOR


DIRECTORA TÉCNICA/JUNDA


DIRECTORA DE EMPLEO Y RECONVERSIÓN LABORAL/DELEGADA



JUNTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO
Ref. N° 2022-9-2144-S. Pag. Quito, 06 de 10 del 2022

MINISTERIO DEL TRABAJO
Ref. N° 247057. Pag. 11 Quito, 06 de 10 del 2022

SECRETARÍA DE EMPLEO Y RECONVERSIÓN LABORAL
LABORAL/DELEGADA



REGISTRO DE MATRICULAS

PERIODO SEPTIEMBRE 2025

NOMBRES COMPLETOS

FECHA DE NACIMIENTO COMPLETA

EDAD ACTUAL

NÚMERO DE CÉDULA

PROVINCIA, CANTÓN Y PARROQUIA DE NACIMIENTO

DIRECCIÓN DEL DOMICILIO

INSTRUCCIÓN (PRIMARIA, SECUNDARIA O SUPERIOR)

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN DONDE ESTUDIO

ESPECIALIZACIÓN

CORREO ELECTRÓNICO

TIENE ALGUNA DISCAPACIDAD

NÚMERO DE EMERGENCIA

CARRERA A ESCOGER

HORARIO A ESCOGER

TELÉFONO PERSONAL

IMPORTANTE:

PARA COMPLETAR TU INSCRIPCIÓN DEBES ACERCARTE
A FIRMAR LA HOJA DE MATRÍCULA

**ESTOS DATOS DEBEN ADJUNTARSE AL RECIBO DE TRANSFERENCIA O DEPÓSITO
ENVIAR ESTOS DATOS POR WHATSAPP**

CANALES DE PAGO



PARA PAGOS DE MATRÍCULAS DE PENSIONES, COMPRA DE MATERIALES, VALORES DE GRADO.

#1011929510 C.I.:0913135976

Cuenta ahorro Banco del Pacífico

Abg. Silvia Contreras Riofrio

Correo: cfasilvia9@gmail.com

#0019196288 C.I.:0913135976

Cuenta ahorro Banco de Guayaquil

Abg. Silvia Contreras Riofrio

Correo: cfasilvia9@gmail.com

#8027716904 C.I.:0913135976

Cuenta corriente Banco Rumiñahui

Abg. Silvia Contreras Riofrio

Correo: cfasilvia9@gmail.com

Enviar al Whatsapp el comprobante del depósito o transferencia para ser registrado



ACEPTAMOS PAGOS CON TODAS LAS TARJETAS CRÉDITO Y DÉBITO



PARA CANCELAR CON TARJETA,
DEBE ACERCARSE AL PLANTEL

VISÍTANOS EN NUESTRAS INSTALACIONES

ELOY ALFARO #1708 ENTRE
GENERAL GÓMEZ Y ARGENTINA

PARADA DE METROVIA
EL ASTILLERO

ATENCIÓN

LUNES A SÁBADOS
08H00 - 17H00



CONTACTATE CON NOSOTROS



@academiasilvia

www.academiasilvia.com

099 8737 546



Academia Silvia

★ 43 ★ AÑOS

FORMANDO ARTESANOS
EMPREENDEDORES, EMPODERADOS
Y CAPACES



INICIO DE CLASES

08 / 13 y 14 DE SEPTIEMBRE