



## AGREGA EL CORAZÓN A CADA PLATILLO

Carrera Técnica en  
Cocina Internacional

RVOE:202040505008



**IVO**  
INSTITUTO UNIVERSITARIO DE OAXACA  
\*EDUCANDO PARA UN FUTURO DE CALIDAD\*

# UNA PRBADITA DE TU CAPACIDAD CULINARIA

## Desempeño profesional

- Control de cocinas.
- Control de almacenes.
- Ejecución de platillos nacionales e internacionales.
- Preparación de cocteles y bebidas.

## Competencias profesionales

- Asume una actitud proactiva y de trabajo en equipo para dar a conocer la gastronomía local, nacional e internacional.
- Participa en la elaboración y gestión de proyectos institucionales que contemplen la calidad gastronómica.
- Desarrolla y conduce proyectos en el campo gastronómico y de la investigación.





# TIENES LA SAZÓN PARA CONQUISTAR AL MUNDO

## PLAN DE ESTUDIOS

### ► Primer Semestre

- Higiene y seguridad
- Panificación
- Laboratorio gastronómico
  - Repostería básica
  - Bebidas I
- Servicio de alimentos y bebidas

### ► Segundo Semestre

- Costos de alimentos y bebidas
  - Bebidas II
- Repostería avanzada
- Cocina internacional
  - Cocina mexicana
  - Cocina oaxaqueña

*Demuestra hoy tu talento*

**#MiPasiónEsIUO**

Para mayor información visita:



[www.iuo.edu.mx](http://www.iuo.edu.mx)



Victoriano González No. 266  
Colonia del Maestro. C.P. 68010  
Oaxaca, México.



01 (951) 132 02 40  
01 (951) 132 13 00  
01 800 839 34 34



*IUOaxaca*



*IUOaxaca*

**IUO**

INSTITUTO UNIVERSITARIO DE OAXACA  
"EDUCANDO PARA UN FUTURO DE CALIDAD"