



Programa de Modalidad Dual

# Gerencia y Producción en Cocina



Duración: 2840 horas, distribuidas en tres años.

## Descripción de la Especialidad:

El programa Gerencia y producción de cocina del Ministerio de Educación Pública contempla los saberes esenciales para el desarrollo de un profesional integral, capaz de desenvolverse en el campo de la cocina nacional e internacional. Comprende cuatro subáreas básicas divididas en Sistematización administrativa de establecimientos gastronómicos, Operaciones de cocina primaria, Tecnología de información aplicada a la gerencia y producción en cocina e English Oriented to Culinary Arts. Además, dos subáreas complementarias de Emprendimiento e innovación y Tecnologías de información aplicadas al Diseño y producción en cocina.

## Perfil de salida de la persona estudiante:

Técnico con competencias en administración y producción gastronómica, capaz de dirigir procesos culinarios y gestionar recursos con eficiencia.

### Competencia general:

Liderar equipos de trabajo en entornos gastronómicos, aplicar normas de higiene, seguridad y sostenibilidad, resolver problemas operativos en cocina y servicio.

### Competencias específicas:

Planificación, organización y supervisión de la producción culinaria, control de costos e insumos, ejecución de técnicas culinarias nacionales e internacionales, gestión de estándares de calidad en alimentos y bebidas.

### Competencias no específicas de una ocupación:

Servicio al cliente y comunicación asertiva, liderazgo y gestión de conflictos, creatividad en la presentación de platos, uso de herramientas digitales para gestión de cocina.

### Ámbitos de trabajo:

Restaurantes, hoteles, servicios de catering, hospitales, cruceros, comedores institucionales, emprendimientos gastronómicos.

## Banda de inglés:

A2-B1, con dominio de vocabulario gastronómico.

## Aspectos de empleabilidad importantes:

Proactividad y creatividad en el servicio. Capacidad de trabajo bajo presión. Puntualidad y compromiso con la calidad. Espíritu emprendedor. Flexibilidad para adaptarse a diversos contextos gastronómicos.

## Estructura curricular General.

NOMBRE DE LA SUBÁREA	(NÚMERO DE HORAS POR SUBÁREA POR NIVEL)					
	Décimo		Undécimo		Duodécimo	
	Horas semanales	Horas anuales	Horas semanales	Horas anuales	Horas semanales	Horas anuales
Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos	4	160	-	-	-	-
Gestión de operaciones de cocina primaria	12	480	-	-	-	-
Tecnologías de información aplicadas a la gerencia y producción en cocina	4	160	-	-	-	-
Técnicas de cocina internacional	-	-	12	480	-	-
Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional	-	-	4	160	8	200
Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina	-	-	4	160	-	-
Dirección de procesos de alta cocina.	-	-	-	-	12	300
English Oriented to Culinary Arts	4	160	4	160	4	100
Práctica Profesional	-	-	-	-	-	320
Total 2840 lecciones*	<b>24</b>	<b>960</b>	<b>24</b>	<b>960</b>	<b>24</b>	<b>920</b>

\*Incluye las 320 horas de la práctica profesional de duodécimo

## Ejemplo de Estructura Curricular:

### Carrera Técnica : Gerencia y producción en cocina. Sección técnica Nocturna.

NOMBRE DE LA SUBÁREA MODALIDAD DUAL	PLAN DE ESTUDIO					
	I NIVEL		II NIVEL		III NIVEL	
	Lecciones anuales Centro educativo	Lecciones anuales Empresa	Lecciones anuales Centro educativo	Lecciones anuales Empresa	Lecciones anuales Centro educativo	Lecciones anuales Empresa
Dirección administrativa en establecimientos gastronómicos	80	80	-	-	-	-
Gestión de operaciones de cocina primaria	200	280	-	-	-	-
Tecnologías de información aplicadas a la gerencia y producción en cocina	120	40	-	-	-	-
Técnicas de cocina internacional	-	-	200	280	-	-
Coordinación y gestión de operaciones de pastelería nacional e internacional	-	-	40	120	120	80
Emprendimiento e innovación aplicada a la gerencia y producción en cocina	-	-	160	0	-	-
Dirección de procesos de alta cocina	-	-	-	-	100	200
English Oriented to Culinary Arts	160	0	160	0	100	0
Práctica Profesional	-	-	-	-	-	320
Total 2840 lecciones*	<b>560</b>	<b>400</b>	<b>560</b>	<b>400</b>	<b>320</b>	<b>600</b>

\*Incluye las 320 horas de la práctica profesional de duodécimo

## Requisitos de ingreso:

### Sección Técnica Nocturna:

Haber concluido el Ciclo Diversificado Académico, su Bachillerato en Educación Media o su equivalente.

Ser mayor de 18 años.

Matricularse en el centro educativo que oferte la carrera técnica dual de su interés.

### Sección Técnica Diurna:

Haber concluido el Tercer Ciclo de Educación General básica.

Matricularse en el centro educativo que oferte la carrera técnica dual de su interés.

## Para mayor información:

Correo: [educaciondual@mep.go.cr](mailto:educaciondual@mep.go.cr)

Teléfono: 24 591100 extensión: 4536.