



## ÁREAS

- > Gastronomía
- > Restaurantes
- › Hotelería
- Relaciones PúblicasEventos
- > Nutrición
- › Gastronomía Clínica

# Curso

# Cocinando con Números

La aplicación correcta de operaciones matemáticas para el calculo de recetas y el control adecuado de suministros.

# Cocinando con Números

Las matemáticas forman parte de nuestra vida diaria usándolas de forma inconsciente. En las cocinas se encuentran presentes en las recetas que se preparan, ya que para elaborarlas, se usan operaciones básicas como sumar, restar, multiplicar, dividir, fracciones, medidas y porcentajes, entre otros.

La aplicación correcta de estas operaciones cuando estamos cocinando, permite desarrollar y calcular recetas que mantengan su consistencia en la producción diaria de los platillos que se venden, así como un control adecuado de los suministros e insumos requeridos para su elaboración.

#### Parte del Diplomado Manejo y Organización de Cocinas Profesionales

# ¿De qué trata?

Utilizar las matemáticas como herramientas de apoyo para seguir, convertir o crear una receta correctamente.

# ¿A quién va dirigido?

Personas que trabajan en la cocina dirigiendo al personal que labora en ésta o a quienes preparan directamente alimentos, que estén interesados en reforzar sus conocimientos de matemáticas básicas, las cuales se usan para seguir, convertir o crear recetas.

# ¿Qué voy a aprender?

- Conversión: decimales y porcentajes
- Redondeos y ratios
- Sistema métrico decimal y sistema inglés
- Porcentajes de rendimientos y costos por porción

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.





#### Modalidad

En línea con asesoría del tutor

## Duración

#### Ubicación

**CESSA Campus Virtual** 

# ¿Qué necesito?

- Contar con un equipo de cómputo.
- · Conexión a internet de buena velocidad.
- Manejo de programas y paquetería básica de
- Cuenta personal de correo electrónico.

## Constancia

curso.

Programa sin validez oficial.

# Proceso de inscripción

- Llenar la solicitud de admisión.
- Solicitar liga de pago y realizarlo de manera
- Enviar identificación oficial vigente y carta motivos para estudiar el programa.
- En caso de ser profesional de la Industria, enviar comprobante que lo avale.
  CESSA Universidad confirmará el pago y la recepción de documentos para validar la inscripción.
- Podrá solicitarse la realización de una entrevista para confirmar si el programa es lo que el aspirante es lo que está buscando y así ratificar su admisión.







