

CARRERA DE CAPACITACIÓN

para el Trabajo en **GASTRONOMÍA**

- **Otorgamos una formación profesional con respaldo oficial:**

La Escuela de Capacitación para el Trabajo en Gastronomía del CECADE CENTRO del SMDIF ofrece estudios certificados por la SEP, con Clave de Centro de Trabajo 21EBT0007N.

- **Nuestra ubicación es estratégica y accesible:**

Nos encontramos en Reforma 1904-A, colonia San Miguelito, en el corazón del municipio de Puebla.

Ofrecemos especialización en un sector en crecimiento:

- La gastronomía es un campo en constante evolución. Nuestra escuela ofrece capacitación sólida y actualizada, respondiendo a la creciente demanda de profesionales calificados en el ámbito culinario.

Nuestra preparación se enfoca al mercado laboral:

Formamos a nuestros alumnos con habilidades y competencias para desempeñarse en restaurantes, hoteles, servicios de catering y otros espacios de la industria alimentaria.

Impulsamos la economía local:

- Al generar talento capacitado en el sector gastronómico, contribuimos directamente al fortalecimiento económico del municipio y del estado.

Promovemos la riqueza culinaria regional:

- Preservamos y promovemos la tradición gastronómica poblana, brindando a los alumnos la oportunidad de aprender técnicas, recetas e ingredientes típicos de nuestra región.

- **Otorgamos una formación integral y diferenciada:**

A diferencia de otras instituciones, nuestra escuela fomenta competencias laborales reales, así como el desarrollo personal y profesional de los estudiantes.

- **Vivencia de valores para el éxito profesional:**

Promovemos el trabajo colaborativo, disciplina, creatividad e innovación como pilares fundamentales del crecimiento en la industria culinaria.

- **Impulsamos el espíritu emprendedor:**

Además de conocimientos técnicos, impulsamos habilidades interpersonales y una mentalidad emprendedora para que nuestros egresados impulsen y sean líderes en sus propios proyectos gastronómicos.



Escuela de Gastronomía

DIF Puebla Capital

CARRERA DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO EN GASTRONOMÍA CICLO ESCOLAR 2026-2027

HORARIO DE CLASES Lunes a viernes 9:00 a 14:00 hrs.

ASIGNATURAS

1ER SEMESTRE	2DO SEMESTRE
1. Fondos y Salsas I 2. Coctelería I 3. Dependiente de comedor I 4. Restaurantería I 5. Panificación y Repostería I 6. Bases culinarias I 7. Cocina mexicana I 8. Relaciones humanas I	1. Restaurantería II 2. Servilleta artística I 3. Chocolatería 4. Repostería 5. Cocina vegetariana I 6. Cocina internacional 7. Mukimono 8. Comunicación

DOCUMENTOS PARA INSCRIPCIÓN

- **Acta de nacimiento**
- **Identificación oficial**
- **CURP**
con fecha de expedición menor a un mes
- **Comprobante de estudios**
(Certificado de primaria o secundaria)
- **Comprobantes de pago**
(Inscripción y primera colegiatura)

REQUISITOS



- **Uniforme:** Filipina blanca, pantalón negro, zapatos negros antiderrapantes, gorro de cocinero y cubrebocas.
- **El primer día se entrega la lista de utensilios para el ciclo escolar** y deben traer los ingredientes que se indiquen, para elaboración de recetas diarias.

COSTOS

Inscripción	\$150
Colegiatura mensual (10 meses)	\$360
Exámenes semestrales (2)	\$170
Expedición de documentos de certificación	\$380
Exámenes extraordinarios	\$30

Nota Importante:

- Los **pagos mensuales** deben realizarse los **5 primeros días** naturales de cada mes.
- Los **exámenes** una semana antes para tener derecho a ellos.
- La expedición de documentos de certificación, la última quincena de mayo.

DEPÓSITO: Cuenta Banorte 0818444269

PAGO: Banco Banorte.

CON COMISIÓN: 7-Eleven y Farmacia Guadalajara.
NO TRANSFERENCIAS.