



## PREGUNTAS FRECUENTES



### ¿QUÉ CONTENIDOS TIENE EL CURSO?

Identificación y manejo de productos y materias primas; métodos y técnicas de cocción; recetas base, con sus derivaciones y aplicaciones; repostería, pastelería y confitería; organización en la cocina, manejo de productos, recepción de mercadería, manejo de personal y manejo de herramientas y utensilios; técnicas de conservación y manipulación de alimentos; y manejo de bufets.

Métodos de breseado, en cocotte, sofrito, blanqueado, salteado, rehogado, estofado, etc; elaboraciones de fondos, fumets, esencias, ligazones, salsas; condimentos, productos del campo, pescados, mariscos, huevos, carnes, cachinería, aves, despojos; potajes, sopas, consomés, cremas, pastas, arroces, guarniciones, ensaladas, entremeses, bufets; repostería, pastelería y confitería; conservación de alimentos y organización de la cocina.

### ¿QUÉ MATERIAL ME DA EL CURSO?

El curso te da acceso a más de 500 recetas con más de 200 videos explicativos y 1200 fotografías. Además, incluye un glosario único de términos culinarios con más de 1200 palabras. Cada capítulo incluye procesos, preparaciones, métodos, datos curiosos, etc. de todos los temas para ser descargados en PDF. Adicionalmente, tendrás acceso a noticias del mundo actual de la hostelería y gastronomía, y otros recursos relevantes que serán incluidos por el tutor.

### ¿QUIÉNES SON?

La Universidad Camilo José Cela es una prestigiosa universidad de España, que ha tenido el mayor crecimiento de la década según el instituto de estadísticas de España. El Curso de Cocina Profesional está adscrito a la Cátedra Ferran Adrià de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación,

cuyo nombre se debe a su Presidente. Víctor García, Director Académico del Campus Virtual de Cocina, junto con varios tutores de CVC han sido directores y docentes de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.

### ¿ES ENTONCES PARTE DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MADRID?

No, el Campus Virtual de Cocina está adscrito a la Cátedra Ferran Adrià de la UCJC que es una universidad privada, independiente. La relación con la Escuela viene a partir de la relación que los tutores y el director académico del Campus Virtual han tenido por más de cuatro décadas con la Escuela.

### ¿QUÉ RELACIÓN VOY A TENER CON LA UCJC?

Al aplicar tendrás que ser aprobado por la UCJC, y a partir de tu aceptación te conviertes en un estudiante de la UCJC con todos los derechos de un estudiante de la universidad.

### ¿ES EL CURSO SOBRE COCINA ESPAÑOLA ÚNICAMENTE?

No, el curso es de cocina continental con un enfoque de cocina profesional europea. Las recetas y contenido son desarrollados con una perspectiva internacional. Adicionalmente, el glosario de términos culinarios es un excelente recurso que contiene fotos y descripciones de terminología culinaria.

### ¿ES SOLAMENTE PARA RESIDENTES DE ESPAÑA?

No, el curso no tiene restricciones territoriales para la aplicación. Puedes realizarlo desde tu lugar de residencia, en tu tiempo libre.

## ¿VOY A TENER QUE IR A ESPAÑA PARA GRADUARME O HACER PASANTÍAS?

No, el curso es completamente virtual y no necesitas hacer pasantías. Únicamente al final del curso deberás hacer un trabajo final que no debe tardar más de seis meses en ser entregado. Sin embargo, si es de tu interés ir a Madrid a hacer una práctica presencial o hacer tu examen final allá, nuestros tutores en España cuentan con una red de restaurantes en Madrid que aceptarán a nuestros alumnos para sus prácticas presenciales.

## ¿VOY A TENER QUE HOMOLOGAR MIS CLASES O TÍTULOS CON LA UCJC?

Si, el trámite es muy sencillo. Deberás preguntar en tu país cual es la metodología para hacerlo.

## ¿ES UN TÍTULO ESPAÑOL EL QUE OBTENGO?

Si, y depende de tus antecedentes e intereses si obtienes uno de postgrado o un certificado del curso.

### POSTGRADO:

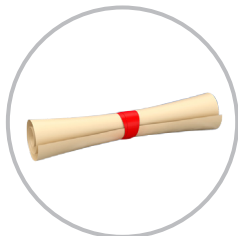
#### PARA ESTUDIANTES YA GRADUADOS, ESTUDIANTES O PROFESIONALES CON MÁS DE 3 AÑOS DE EXPERIENCIA



- a) Título o pago del derecho a graduación
- b) Transcript (listado oficial) de materias cursadas y/o
- c) Certificación de experiencia

### CERTIFICADO:

#### PARA PROFESIONALES SIN TÍTULO, PARA INDIVIDUOS QUE NO HAN TERMINADO SUS ESTUDIOS, PARA QUIENES NO TIENEN EXPERIENCIA PROFESIONAL NI ESTUDIOS



- a) Información relevante a estudios previos y/o
- b) Información relevante a experiencia anterior

## ¿ES VERDAD QUE YA NO EXISTEN LOS TÍTULOS PROPIOS?

No, los títulos propios únicamente dejaron de ser maestrías que son necesarias para hacer un doctorado, que es muy poco probable o necesario para un profesional de la industria. Es decir, el título que obtienes no es de cuarto nivel en algunos países. Es un postgrado reconocido en la industria a nivel internacional. Si no cumples con los requisitos arriba mencionados para acceder al postgrado, obtienes un certificado superior según los lineamientos de la UCJC y el aval del respectivo país.

## ¿SI SÓLO TENGO UN TÍTULO DE BACHILLER (COLEGIO) PUEDO ACCEDER AL CERTIFICADO?

Si, aun cuando el curso es de cocina profesional se adapta fácilmente a las necesidades y experiencia de cada alumno. Con un título de bachiller puedes acceder al certificado pero no accedes al postgrado.

## ¿SI NO ME HE GRADUADO DE LA UNIVERSIDAD PUEDO ACCEDER AL POSTGRADO?

Si no tienes un título de licenciatura, la opción para acceder al título de postgrado es en base a la calificación de la experiencia que tengas, incluyendo las prácticas que hayas hecho en la universidad. Contáctate con nosotros para poder atender tu caso particular a [info@campusvirtualdecocina.com](mailto:info@campusvirtualdecocina.com)

## ¿PUEDO ACCEDER AL POSTGRADO AUN CUANDO ESTOY CURSANDO EL ÚLTIMO AÑO DE MI LICENCIATURA?

La UCJC requiere tu título de licenciatura (o certificación del pago del título) para acceder al postgrado. Sin embargo, podemos evaluar tu caso individual. Escribe-nos a [info@campusvirtualdecocina.com](mailto:info@campusvirtualdecocina.com)



## ¿DEBO TENER CONOCIMIENTO PREVIO DE COCINA?

Este es un curso de cocina profesional, por lo que el nivel es superior a cursos amateurs de cocina. Sin embargo, para obtener el certificado del curso, no se necesita experiencia previa. Los tutores y la plataforma se adaptan a las necesidades individuales del alumno.

## NO SOY BUENO CON COMPUTADORAS NI INTERNET, ¿VOY A TENER PROBLEMAS?

Evidentemente, mientras más cómodo te sientas con las herramientas más eficiente será tu trabajo en un curso con la modalidad a distancia. Sin embargo, la plataforma está diseñada para profesionales que han aprendido en el oficio y no necesariamente en libros o computadoras. Hay un tutorial en la plataforma para comprender todas las herramientas y consultar cuando sea necesario. El equipo de CVC siempre estará dispuesto a apoyar estos casos.

## ¿CÓMO PUEDO VER MÁS INFORMACIÓN SOBRE EL CURSO Y LA PLATAFORMA?

En nuestra página web [www.campusvirtualdecocina.com](http://www.campusvirtualdecocina.com) está detallado el contenido del curso. Si te contactas con nosotros podemos darte un acceso temporal y restringido a la plataforma para que la revises.

## ¿CUÁNTO DE MI TIEMPO LE TENGO QUE DEDICAR AL CURSO? ¿TENGO ACTIVIDADES CON FECHAS FIJAS QUE CUMPLIR?

El curso dura nueve meses y requiere de aproximadamente dos horas diarias en promedio. Los temas concluyen más o menos cada cuatro semanas, y tendrás fechas asignadas en las que tengas que enviar una tarea o tomar una prueba. Lo único que expira (tiene fecha precisa) son las videoconferencias, foros y pruebas. En la plataforma hay una opción para organizar tu calendario y tener alertas de las actividades. Tu tutor te guiará en este tema. En general, puedes distribuir tu tiempo como quie-

ras para completar el contenido de cada tema.

## ¿VOY A CONOCER A LOS TUTORES Y OTROS COMPAÑEROS?

La mayoría de tutores están en España, podrás tener una relación directa por internet. La comunidad universitaria funciona como Facebook, por lo que la relación social cibernética en el curso es fácil y divertida.

## ¿CUÁNTO CUESTA EL CURSO? ¿PUEDO PAGAR A PLAZOS?

El curso cuesta 1500 *Euros*. El pago se hace por internet con tarjeta de crédito, por lo que tendrás que pedir a tu banco directamente que te difiera los pagos.

## ¿CUÁNDO COMIENZA EL CURSO?

El curso inicia el 1ro de octubre de 2013.

## ¿CÓMO APLICO?

Puedes ir a la página web [www.campusvirtualdecocina.com](http://www.campusvirtualdecocina.com) e ingresa a la sección de admisiones. Ahí llenarás un formulario con la información que requerimos para evaluar tu candidatura. Si es que tu perfil es adecuado, te contactaremos para hacer una entrevista telefónica como paso final para completar tu aplicación.

## ¿CÓMO ME CONTACTO CON CVC PARA QUE ME GUÍE EN EL PROCESO DE ADMISIÓN?

Puedes escribir un correo a [info@campusvirtualdecocina.com](mailto:info@campusvirtualdecocina.com) o solicitar información a través de la página web.

## TE ESPERAMOS!