

# Asistente de Cocina

**TD** DIPLOMA TÉCNICO | CÓDIGO DEL PROGRAMA: 31-316-1

## Descripción del programa

Aprenderá la teoría y las técnicas básicas para la preparación y el servicio de comidas mediante una combinación de clases, demostraciones y actividades prácticas. Este programa se diseñó para preparar a los estudiantes para ingresar al mundo laboral en la industria de los servicios alimentarios.

**Lugar:** campus del centro de Milwaukee

**Fechas de inicio:** agosto y enero

**Requisitos de admisión:** diploma de educación secundaria o equivalente

**Elegible para recibir ayuda económica:** sí.  
Use el código 003866 en fafsa.gov.

## Perspectiva profesional

En general, los graduados son contratados como cocineros o pasantes gerenciales. Los estudiantes con experiencia tendrán oportunidades de ascenso a las categorías de chef o gerente.

## Resultados del aprendizaje en este programa

- Aplicación de principios de seguridad e higiene en las tareas de servicios de comidas.
- Práctica de principios básicos de la nutrición.
- Desarrollo de habilidades culinarias básicas.
- Asistencia en la administración de servicios de comidas.
- Planificación de un menú.
- Exploración de información financiera en los servicios de comidas.

	SEMESTRE 1	CRÉDITOS
<b>CULMGT-112</b>	Higiene en los Servicios de Comidas <sup>^</sup> .....	2
<b>CULART-116</b>	Disposición de Ingredientes y Aspectos Culinarios Básicos <sup>‡</sup> <sup>^</sup> .....	2
<b>CULART-100</b>	Introducción a la Industria de Servicios de Comidas y de Hotelería <sup>‡</sup> <sup>^</sup> .....	1
<b>CULART-118</b>	Comunidades de Alimentos Sustentables <sup>^</sup> .....	1
<b>CULART-117</b>	Nutrición para las Artes Culinarias <sup>^</sup> .....	1
<b>ENG-195</b>	Comunicación Escrita <sup>‡</sup> .....	3
	(o) ENG-201 Inglés 1 <sup>‡</sup>	
<b>MATH-134</b>	Razonamiento Matemático.....	3
	(o) cualquier curso de MATH de nivel 200	
<b>SEMESTRE 2</b>		
<b>CULART-122</b>	Caldos, Sopas y Salsas <sup>‡</sup> .....	1
<b>CULART-124</b>	Identificación y Producción de Carnes <sup>‡</sup> .....	1
<b>CULART-126</b>	Preparación de Mariscos y Moluscos <sup>‡</sup> .....	1
<b>CULART-128</b>	Verduras, Almidón y Cereales <sup>‡</sup> .....	1
<b>CULMGT-105</b>	Matemáticas y Control de Costos Culinarios.....	3
<b>CULART-114</b>	Defensa Alimentaria <sup>‡</sup> .....	4
<b>CULART-107</b>	Experiencia de Campo en la Industria de Servicios de Comidas y de Hotelería <sup>‡</sup> .....	1
<b>CULART-103</b>	Prácticas de las Artes Culinarias <sup>‡</sup> .....	2
<b>CULMGT-101</b>	Planificación y Diseño de Menús.....	2

## CRÉDITOS

Total de créditos necesarios para completar este programa

# 29

Secuencia semestral basada en una carga lectiva a tiempo completo y una fecha de inicio en otoño.

<sup>‡</sup> Prerrequisito obligatorio.

<sup>^</sup> Cuenta para la obtención del diploma técnico de Asistente de Servicios de Comidas.

Los requisitos del plan de estudios del programa están sujetos a cambios.

Los estudiantes actuales de MATC deben consultar su Programa Académico para conocer los requisitos específicos del plan de estudios.

Los cursos de MATC se ofrecen en persona, totalmente en línea o parcialmente en línea.

Consulte las opciones de clases de cada curso en Self-Service (Autoservicio), en [selfservice.matc.edu](http://selfservice.matc.edu).



Información completa del programa

¿TIENE PREGUNTAS? 414-297-6004  
o [creativeartspathway@matc.edu](mailto:creativeartspathway@matc.edu)



**MATC.EDU | 414-297-MATC | WISCONSIN RELAY SYSTEM 711**  
DOWNTOWN MILWAUKEE | MEQUON | OAK CREEK | WALKER'S SQUARE | WEST ALLIS

*Milwaukee Area Technical College es una institución de acción afirmativa e igualdad de oportunidades y cumple todos los requisitos de la Ley para Estadounidenses con Discapacidades (Americans with Disabilities Act). MATC está acreditada por la Comisión de Educación Superior (Higher Learning Commission) de la Comisión de Instituciones de Educación Superior (Commission on Institutions of Higher Education), que es el estándar nacional para la acreditación de universidades y escuelas que se destacan en el área académica y los servicios para estudiantes. 2026-27*