[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Mexico el 29/01/2016

# [5 cosas que hay que saber para elegir un buen curso de cocina online](http://www.notasdeprensa.es)

## Para evitar sentirse abrumado con tantas opciones de cursos que hay en el mercado, hay 5 cosas que se deben tener en cuenta antes de elegir un buen curso de cocina online y tomar la mejor decisión

Hoy en día la gastronomía se ha vuelto muy popular, en parte debido a los concursos en programas de televisión, así como a las plataformas educativas dentro de la web donde los amantes de la cocina pueden seguir aprendiendo a través de un curso de cocina online para llegar a ser cocineros, chefs o jefes de comedor. Existe una gran oferta de cursos en línea, sin embargo el problema radica en cómo elegir un buen curso de cocina online para estar suficientemente bien calificado al momento de desempeñarse laboralmente; y para ayudar a elegir hemos preparado esta guía de 5 cosas que se deben saber antes de tomar una decisión: 1. Analizar los requisitos antes de elegir un curso de cocina online Antes que nada, se deben conocer los requisitos mínimos del curso para asegurarse de ser candidato al mismo, no tanto porque se quiera o no tomarlo, sino para entender si es el curso adecuado para cada uno. ¿Sobre qué rama específica de la cocina trata? Esto permite conocer si es algo de interés, un área que se necesita reforzar o un área de mucha demanda en el ámbito laboral.   ¿Se necesita certificado de estudios previos? El hecho de requerir estudios o experiencia previa asegura que el nivel de estudios no es tan básico, por lo que no se tendrá que empezar desde el inicio.   ¿Se requiere experiencia previa o poner en práctica los ejercicios durante el curso? Este punto indica si se necesita conocimiento previo que permita entender mejor los temas y sacar el mayor provecho al poner en práctica lo aprendido aún durante el curso; así cuando se tenga alguna duda se puede revisar con los profesores y compañeros. 2. ¿Cuáles son los objetivos del curso de cocina? Es este aspecto, la recomendación es revisar muy bien los objetivos que persigue el curso ya que algunos se enfocan en aprender recetas, otros en conocer algún tipo de gastronomía específica, pero los que valen más la pena son aquellos cursos en los que se aprenden las técnicas que permitirán aplicarlas posteriormente a miles de recetas. Revisar también en qué áreas se podrá desempeñar laboralmente al término del curso, si se obtendrá algún certificado o diploma oficial y si éste tiene alguna validez. Es muy frecuente, especialmente en cursos gratuitos o de bajo costo, no obtener ningún tipo de certificado, por lo que el provecho del curso se limitará únicamente a los conocimientos adquiridos durante el mismo, sin posibilidad alguna de demostrar este esfuerzo de forma certificada. 3. ¿Cómo elegir un buen Curso de Cocina, según las propias habilidades? Para elegir un curso adecuado, que proporcione los conocimientos y la capacitación que se necesita se deben analizar en primer lugar las habilidades personales. Identificar lo que más se facilite y guste, de este modo se facilitará aprender y además  será muy divertido; no habrá que sufrir por aprender cosas que se complican. 4. Informarse sobre la metodología más adecuada Se debe conocer bien la metodología de aprendizaje de la institución que imparte el curso y conocer las opciones reales para llevarlo a cabo. Por ejemplo, evaluar si se tiene disponibilidad horaria para realizarlo con éxito. En caso de que se tengan horarios difíciles, un curso en línea es lo ideal, ya que se podrá aprender a un ritmo propio y en el lugar que más lo facilite. 5. Investigar las opiniones que se tienen del curso y la institución que lo imparte Es importante conocer sobre la titulación que va a aportar el curso, el centro donde se imparte, los docentes que están a cargo y las opiniones de anteriores alumnos, ya que toda esta información en su conjunto también ayudará a decidir si este curso abrirá salidas profesionales dentro de la especialidad en la que que se desea trabajar y sobre la reputación de la misma.  En la actualidad, existen miles de cursos de cocina en línea, unos mejores que otros, por lo que es buena idea comparar entre ellos antes de elegir el que más favorezca. No es recomendable inscribirse a la primera oferta.  Prestar atención a estos 5 aspectos será muy útil para tomar la mejor decisión informada.

**Datos de contacto:**

Creando Inc

Digital Media

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/5-cosas-que-hay-que-saber-para-elegir-un-buen](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Educación Cursos

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)