

## MALLA CURRICULAR

# GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA

Al terminar tu carrera, recibirás a nombre de la Nación:



**TÍTULO PROFESIONAL  
TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y  
GESTIÓN CULINARIA**



**BACHILLER TÉCNICO EN  
GASTRONOMÍA Y  
GESTIÓN CULINARIA**



### CERTIFICACIONES MODULARES:

► COCINA PERUANA  
TRADICIONAL Y REGIONAL

► COCINA INTERNACIONAL, PASTELERÍA,  
BANQUETES & CATERING

► GESTIÓN Y SOSTENIBILIDAD DE  
NEGOCIOS CULINARIOS

	CICLO I	CICLO II
<b>PRIMER AÑO</b>	<p><b>** ASISTENTE EN TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologías para un aprendizaje eficaz</li> <li>• Técnicas Culinarias Básicas y Fundamentos de la Gastronomía</li> <li>• Higiene y seguridad Alimentaria</li> <li>• Taller de Informática para la empleabilidad</li> <li>• Cocina Peruana Tradicional</li> <li>• Repostería tradicional Peruana</li> <li>• Matemática aplicada a la Gastronomía</li> </ul>	<p><b>** ASISTENTE DE COCINA PERUANA TRADICIONAL Y REGIONAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de Comunicación efectiva y resolución de conflictos</li> <li>• Técnicas Culinarias Intermedias</li> <li>• Técnicas Básicas de Bar</li> <li>• Cocina Latinoamericana</li> <li>• Taller de técnicas para la redacción</li> <li>• Técnicas de comedor</li> <li>• Gestión de compras y almacén</li> <li>• Cocina Peruana Regional</li> <li>• Experiencias formativas I</li> </ul>
<b>SEGUNDO AÑO</b>	<p><b>** ASISTENTE DE COCINA LATINOAMERICANA, BAR Y PASTELERÍA BÁSICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taller de Metodologías ágiles para la innovación</li> <li>• Costos y presupuestos de A &amp; B</li> <li>• Técnicas Culinarias Avanzadas: Pescados y mariscos</li> <li>• Pastelería Básica</li> <li>• Administración de empresas gastronómicas</li> <li>• Fundamentos de nutrición y dietética</li> <li>• Técnicas Culinarias Avanzadas: Carnes y Aves</li> <li>• Técnicas Avanzadas de Bar y Sumillería</li> <li>• Experiencias formativas II</li> </ul>	<p><b>** ASISTENTE DE COCINA EUROPEA Y ASIÁTICA, CATERING, PASTELERÍA Y PANADERÍA COMERCIAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taller de técnicas para la argumentación</li> <li>• Cocina Mediterránea y Europea</li> <li>• Pastelería Fina</li> <li>• Panadería Comercial</li> <li>• Marketing Gastronómico</li> <li>• Cocina Asiática: China, Tailandesa, coreana)</li> <li>• Banquetes y Catering</li> <li>• Ingeniería del Menú</li> <li>• Experiencias formativas III</li> </ul>
<b>TERCER AÑO</b>	<p><b>** ASISTENTE EN GESTIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciudadanía y Responsabilidad social</li> <li>• Negocios Agroalimentarios</li> <li>• Sistemas Informáticos A&amp;B: control de comandas (inforest)</li> <li>• Gestión de servicios de alimentación colectiva;</li> <li>• Consecionarios y Catering</li> <li>• Análisis y planificación financiera</li> <li>• Técnicas de vanguardia aplicadas a la panadería y pastelería</li> <li>• Gestión y Diseño de espacios gastronómicos</li> <li>• Experiencias formativas IV</li> </ul>	<p><b>** ASISTENTE EN TÉCNICAS AVANZADAS Y DIRECCIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodología de investigación</li> <li>• Marketing Digital enfocados a negocios gastronómicos</li> <li>• Cocina Plant Based</li> <li>• Responsabilidad social y sostenibilidad en negocios gastronómicos</li> <li>• Técnicas de Vanguardia aplicadas a la cocina</li> <li>• Healthy Food</li> <li>• Food and Beverage Management</li> <li>• Experiencias formativas V</li> </ul>

\*\* CERTIFICACIONES DE EMPLEABILIDAD