

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, PASTERERÍA,
BANQUETES & CATERING

➤ GESTIÓN Y SOSTENIBILIDAD DE
NEGOCIOS CULINARIOS

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

** CERTIFICACIONES DE EMPLEABILIDAD