

PLAN DE ESTUDIO

» CICLO I

- Investigación y Producción Alimentaria
- Historia de la Gastronomía
- Técnicas Culinarias Básicas
- Matemática
- Comunicación efectiva
- Educación Financiera (Virtual)
- Higiene Alimentaria
- Cocina Peruana
- Repostería Tradicional Peruana
- Administración de Empresas Gastronómicas
- Liderazgo y trabajo en equipo



» CICLO II

- Técnicas de Comedor
- Gestión de Compras y Almacén
- Técnicas Culinarias Intermedias
- Cocina Latinoamericana
- Ambiente y Desarrollo (VIRTUAL)
- Técnicas Básicas de Bar
- Fundamentos de la Nutrición y Dietética
- Cocina Peruana Regional
- Experiencias Formativas Básicas (Organización y Constitución de Empresas)

» CICLO III

- Costos y Presupuestos de Alimentos y Bebidas
- Seguridad y Bromatología Alimentaria
- Cocina Fusión
- Pastelería Básica
- Legislación y Ética (VIRTUAL)
- Tecnología Alimentaria: Lácteos, Cárnicos, Derivados
- Sistemas Logísticos de Alimentos y Bebidas
- Técnicas Culinarias Avanzadas: Carnes
- Técnicas Avanzadas de Bar y Sumillería



» CICLO IV

- Cocina Mediterránea y Europea
- Pastelería Fina
- Panadería Comercial
- Marketing Gastronómico
- Emprendimiento y Responsabilidad Social
- Innovación tecnológica (VIRTUAL)
- Cocina Asiática (China, Japonesa, Tailandesa, coreana)
- Banquetes y Catering
- Ingeniería del menú
- Experiencias Formativas Avanzadas (Proyecto de Emprendimiento Gastronómico)