

## MAPA CURRICULAR



01 CICLO	LINEAS FORMATIVAS	CURSOS DE ESPECIALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Metodología para un aprendizaje eficaz</li> <li>Técnicas culinarias y fundamentos de la Gastronomía</li> <li>Matemática aplicada a la Gastronomía</li> </ul>	<b>CERTIFICACIONES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asistente de técnicas básicas de cocina</li> </ul>
		CURSOS DE EMPLEABILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taller de informática para la empleabilidad</li> <li>Higiene y seguridad alimentaria</li> <li>Cocina peruana tradicional</li> <li>Repostería tradicional peruana</li> </ul>	
02 CICLO	LINEAS FORMATIVAS	CURSOS DE ESPECIALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas de comedor</li> <li>Gestión de compras y almacén</li> <li>Técnicas culinarias intermedias</li> <li>Cocina Latinoamericana</li> </ul>	<b>CERTIFICACIONES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asistente de cocina peruana tradicional y regional</li> <li>Técnicas culinarias e inocuidad alimentaria</li> </ul>
		CURSOS DE EMPLEABILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas de comunicación efectiva y resolución de conflictos</li> </ul>	
03 CICLO	LINEAS FORMATIVAS	CURSOS DE ESPECIALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas básicas de bar</li> <li>Cocina peruana regional</li> <li>Experiencias formativas I</li> <li>Administración de empresas gastronómicas</li> </ul>	<b>CERTIFICACIONES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asistente de cocina latinoamericana, bar, pastelería básica</li> </ul>
		CURSOS DE EMPLEABILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas de comunicación efectiva y resolución de conflictos</li> </ul>	
04 CICLO	LINEAS FORMATIVAS	CURSOS DE ESPECIALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Costos y presupuestos de alimentos y bebidas</li> <li>Técnicas avanzadas de pescados y mariscos</li> <li>Fundamentos de nutrición y dietética</li> <li>Pastelería básica</li> <li>Taller de metodologías ágiles para la innovación</li> <li>Técnicas culinarias avanzadas: carnes y aves</li> <li>Técnicas avanzadas de bar y sumillería</li> <li>Experiencias formativas II</li> </ul>	<b>CERTIFICACIONES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asistente de cocina europea &amp; asiática, catering, pastelería y panadería comercial</li> <li>Técnicas de producción y transformación de productos</li> </ul>
		CURSOS DE EMPLEABILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas de comunicación efectiva y resolución de conflictos</li> </ul>	
05 CICLO	LINEAS FORMATIVAS	CURSOS DE ESPECIALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocina Mediterránea y Europea</li> <li>Pastelería fina</li> <li>Panadería comercial</li> <li>Marketing gastronómico</li> <li>Taller de técnicas de argumentación</li> <li>Cocina Asiática (China, Japonesa, Tailandesa, Coreana)</li> <li>Banquetes y catering</li> <li>Ingeniería del menú</li> <li>Experiencias formativas avanzadas III</li> </ul>	<b>CERTIFICACIONES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asistente en gestión de negocios gastronómicos</li> </ul>
		CURSOS DE EMPLEABILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas de comunicación efectiva y resolución de conflictos</li> </ul>	
06 CICLO	LINEAS FORMATIVAS	CURSOS DE ESPECIALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ciudadanía y Responsabilidad Social</li> <li>Negocios agroalimentarios</li> <li>Sistemas informáticos para A&amp;B: control y comandas (Inforest)</li> <li>Gestión de servicios de alimentación colectiva: conserjes 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>	<b>CERTIFICACIONES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asistente en técnicas avanzadas y dirección de negocios de alimentos y bebidas</li> <li>Gestión y sostenibilidad de negocios culinarios</li> </ul>
		CURSOS DE EMPLEABILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas de comunicación efectiva y resolución de conflictos</li> </ul>	

— MODULARES — EMPLEABILIDAD

Al terminar tu carrera, recibirás doble grado a nombre de la Nación

• TÍTULO PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

• BACHILLER TÉCNICO EN GASTRONOMÍA