

GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA

TOP 1

RANKINGS DE PRESTIGIO

INSTITUTOS PRIVADOS ARELLANO CONSULTORÍA 2023

MALLA CURRICULAR

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**

CICLO I

CICLO II

CERTIFICACIÓN MODULAR: COCINA PERUANA TRADICIONAL Y REGIONAL

PRIMER AÑO

- 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

1.° Certificación:
Asistente en técnicas básicas de cocina

- 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

2.° Certificación:
Asistente de cocina peruana tradicional y regional

CICLO III

CICLO IV

CERTIFICACIÓN MODULAR: COCINA INTERNACIONAL, PASTELERÍA, BANQUETES & CATERING

SEGUNDO AÑO

- Taller de Metodologías ágiles para la innovación
- Costos y presupuestos de A & B
- Técnicas Culinarias Avanzadas: Pescados y mariscos
- Pastelería 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

3.° Certificación:
Asistente de cocina latinoamericana, bar y pastelería básica

- Taller de técnicas para la argumentación
- Cocina Mediterránea y Europea
- Pastelería Fina
- Panadería Comercial
- Marketing Gastronómico
- Cocina Asiática: China, Tailandesa, coreana
- Banquetes y Catering
- Ingeniería del Menú
- Experiencias formativas III

4.° Certificación:
Asistente de cocina europea y asiática, catering, pastelería y panadería comercial

CICLO V

CICLO VI

CERTIFICACIÓN MODULAR: GESTIÓN Y SOSTENIBILIDAD DE NEGOCIOS CULINARIOS

TERCER AÑO

- 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

5.° Certificación:
Asistente en gestión de negocios gastronómicos

- 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

6.° Certificación:
Asistente en técnicas avanzadas y dirección de negocios de alimentos y bebidas