# PLAN DE ESTUDIOS – GASTRONOMÍA

## SEMESTRE I

- Técnicas Culinarias I
- Elaboración de productos
- Reconocimiento de productos
- Dietética y Nutrición I
- Medio ambiente y desarrollo sostenible

**CERTIFICADO MODULAR**
**Asistente de Cocina**

## SEMESTRE III

- Cocina Peruana
- Pescados y Mariscos
- Pastelería Peruana Tradicional
- Técnicas de Comedor
- Costos y presupuestos
- Comunicación

**CERTIFICADO MODULAR**
**Jefe de cocina y pastelería**

## SEMESTRE V

- Diseño y equipamiento
- Gestión de almacén y Logística
- Sanidad e Higiene
- Cocina Europea
- Decoración de mesas, platos y fuentes
- Técnicas de Bar
- Inglés Comercial
- Ofimática

**CERTIFICADO MODULAR**
**Gestor de Eventos u Restaurantes**

### MÓDULO 1: ASISTENCIA DE COCINA

### MÓDULO 2: JEFATURA DE COCINA Y PASTELERÍA

### MÓDULO 3: GESTIÓN DE EVENTOS Y RESTAURANTES

**¡EMPEZASTE A EMPRENDER TUS SUEÑOS!**

## SEMESTRE II

- Técnicas Culinarias II
- Pastelería I
- Dietética y Nutrición II
- Compras y Almacén
- Inglés Técnico

**¡INICIO DE PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES!**

## SEMESTRE IV

- Cocina Latinoamericana y Fusión
- Pastelería II
- Panadería
- Inglés Básico
- Informática e Internet

## SEMESTRE VI

- Cocina Asiática
- Cocina Creativa y Molecular
- Ingeniería del Menú.
- Gestión de empresas
- Psicología organizacional
- Enología y Maridaje
- Proyecto de innovación

**¡LO LOGRASTE!**
**Título a Nombre de la Nación como Técnico Profesional en Gastronomía**

*Cada semestre tiene como duración 18 semanas