



CUMBRE

GASTRONOMÍA





La única carrera profesional en el Perú, con reconocimiento mundial. La Gastronomía te contactará con diferentes culturas, permitiéndote viajar por el mundo experimentando y conociendo diferentes espacios, personas y productos; incluso brindando la posibilidad de generar tu propia empresa.

TÍTULO A NOMBRE DE LA NACIÓN:
PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA



ITINERARIO FORMATIVO

3 AÑOS | 6 PERÍODOS ACADÉMICOS



PRIMER MÓDULO: GASTRONOMÍA REGIONAL

UNIDADES DIDÁCTICAS: PRIMER PERÍODO ACADÉMICO

- Técnicas Básicas de Cocina
- Experiencias Sensoriales Gastronómicas
- Historia de la Gastronomía
- Higiene Alimentaria
- Bromatología
- Comunicación Efectiva
- Actitud y Aptitud para el Servicio

UNIDADES DIDÁCTICAS: SEGUNDO PERÍODO ACADÉMICO

- Técnicas Intermedias de Cocina
- Toxicología Alimentaria
- Nutrición y Dietética
- Cocina Regional
- Gestión de Almacén
- Gestión del Servicio
- Gestión de Riesgos y Prevención de Accidentes

SEGUNDO MÓDULO: GASTRONOMÍA PERUANA

UNIDADES DIDÁCTICAS: TERCER PERÍODO ACADÉMICO

- Técnicas Avanzadas de Cocina
- Cocina Peruana
- Pastelería Básica
- Servicio en Salón de Restaurant
- Diseño y Equipamiento Gastronómico
- Inglés Aplicado

UNIDADES DIDÁCTICAS: CUARTO PERÍODO ACADÉMICO

- Cocina Novoandina
- Fundamentos de Panadería
- Cocina Peruana Fusión y Contemporánea
- Buffet y Banquetes
- Normativa Alimentaria
- Responsabilidad Ambiental y Desarrollo Sostenible
- Francés Aplicado
- Estadística Aplicada

TERCER MÓDULO: GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

UNIDADES DIDÁCTICAS: QUINTO PERÍODO ACADÉMICO

- Cocina Europea
- Pastelería intermedia
- Organización de Eventos y Catering
- Gestión de Bar y Coctelería
- Metodología y Diseño de Trabajo de Aplicación Profesional
- Gestión de Costos

UNIDADES DIDÁCTICAS: SEXTO PERÍODO ACADÉMICO

- Cocina Asiática
- Pastelería Avanzada
- Cocina Creativa
- Enología y Maridaje
- Gestión del Talento Humano
- Desarrollo del Trabajo de Aplicación Profesional
- Herramientas Informáticas



> Los estudiantes, durante el desarrollo de su carrera profesional técnica, deben realizar sus Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT), equivalente a 4 créditos prácticos por cada año (45 días aproximadamente). Requisito indispensable para obtener su certificación modular.

> Con la finalidad de cumplir con nuestro propósito de actualización constante, el itinerario formativo está sujeto a modificaciones.