MALLA CURRICULAR

MÓDULO I – ASISTENTE EN COCINA PERUANA TRADICIONAL Y REGIONAL

CERTIFICACIÓN A NOMBRE DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN EN: ASISTENTE EN CONCINA PERUANA TRADICIONAL Y REGIONAL

CICLO I

- Producción Alimentaria
- Historia de la Gastronomía y Arte Culinario
- Técnicas Culinarias I
- Administración de Empresas Gastronómicas
- Cocina Peruana
- Francés Técnico Gastronómico I

CICLO II

- Bromatología e Higiene Alimentaria I
- Técnicas de Comunicación
- Técnicas Culinarias II
- Cocina Peruana Regional
- Nutrición y Dietética I
- Gestión de Compras y Almacén
- Francés Técnico Gastronómico II

CICLO III

- Técnicas de Servicio en Comedor
- Bromatología e Higiene Alimentaria II
- Técnicas Culinarias: Carnes, Aves y Caza
- Costos y Presupuestos de Alimentos y Bebidas
- Nutrición y Dietética II
- Técnicas de Pescados y Mariscos

PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS

- Matemática: Lógica y Funciones
- Matemática: Estadística General
- Ofimátia
- Informática e Internet

MÓDULO II – ASISTENTE EN COCINA INTERNACIONAL, PASTELERÍA Y BAR

CERTIFICACIÓN A NOMBRE DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN EN: ASISTENTE EN COCINA INTERNACIONAL, PASTELERÍA Y BAR

CICLO IV

- Cocina Internacional I
- Marketing Gastronómico
- Investigación y Toxicología de Alimentos
- Panadería y Pastelería
- Técnicas de Bar I
- Tecnología y Equipamiento Gastronómico

CICLO V

- Cocina Internacional II
- Organización y Constitución de Empresas
- Seminario de Producción Alimentaria
- Pastelería Fina
- Técnicas de Bar II
- Inglés I

CICLO VI

- Cocina Fusión
- Proyecto Empresarial
- Enología, Cata y Maridaje
- Banquetes, Catering y Garnish
- Ingeniería del Menú
- Inglés II

PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS

- Comportamiento Ético
- Interpretación y producción de texto
- Liderazgo y Trabajo en Equipo

Esta malla está sujeta a cambios y modificaciones en los cursos sin previo aviso.
Para obtener el título deberá aprobar el Programa de Titulación de 3 meses.