

PLAN DE ESTUDIO

› CICLO I

- Investigación y producción alimentaria
- Historia de la gastronomía
- Técnicas culinarias básicas
- Matemática
- Educación financiera (virtual)
- Higiene alimentaria
- Cocina peruana
- Repostería tradicional peruana
- Administración de empresas gastronómicas
- Liderazgo y trabajo en equipo (virtual)

› CICLO II

- Técnicas de comedor
- Gestión de compras y almacén
- Técnicas culinarias intermedias
- Cocina latinoamericana
- Ambiente y desarrollo (virtual)
- Técnicas básicas de bar
- Fundamentos de la nutrición y dietética
- Cocina peruana regional
- Experiencias formativas básicas (organización y constitución de empresas)

› CICLO III

- Costos y presupuestos de alimentos y bebidas
- Seguridad y bromatología alimentaria
- Cocina fusión
- Pastelería básica
- Legislación y ética (virtual)
- Tecnología alimentaria: lácteos, cárnicos y derivados
- Sistemas logísticos de alimentos y bebidas
- Técnicas culinarias avanzadas: carnes
- Técnicas avanzadas de bar y sumillería

› CICLO IV

- Cocina mediterránea y europea
- Pastelería fina
- Panadería comercial
- Marketing gastronómico
- Emprendimiento y responsabilidad social
- Innovación tecnológica (virtual)
- Cocina asiática (china, japonesa, tailandesa y coreana)
- Banquetes y catering
- Ingeniería del menú
- Experiencias formativas avanzadas (proyecto de emprendimiento gastronómico)