

GASTRONOMÍA



Tlf. 743 7900 / Anexo 112
Cel. 922 671 413 / 936 104 696



*Instituto Licenciado
por Minedu*

48
AÑOS
FORMANDO
PROFESIONALES
LÍDERES

PLAN DE ESTUDIOS

GASTRONOMÍA

1

- Introducción a la Gastronomía
- Mice en Place
- Sistema de Producción Culinaria
- Equipos e Insumos de Gastronomía
- Técnicas de Tallado
- Bár Básico
- Pastelería Básica
- Cocina Básica
- **Introducción al Inglés**

* EFSRT

2

- Taller de Cocina
- Logística de Alimentos y Bebidas
- Técnicas Culinarias
- Seguridad e Higiene
- Bromatología y Nutrición
- Agroturismo
- Pastelería II
- Postres Peruanos Tradicionales
- **Herramientas Informáticas**
- **Inglés Básico**

* EFSRT

3

- Buenas Prácticas de Manipulación
- Taller de Cocina Regional
- Taller de Cocina Peruana
- Panadería y Pastelería
- Organización y Técnicas de Comedor
- Circuitos Turísticos y Gastronómicos
- Cocina Novoandina
- Técnicas Culinarias II
- **Inglés Intermedio**

* EFSRT

4

- Técnicas de Alimentos y Bebidas
- Taller de Cocina Latinoamericana
- Taller de Alta Cocina
- Taller de Cocina Francesa
- Taller de Cocina Italiana
- Taller de Cocina Japonesa
- Investigación e Innovación Tecnológica
- Pastelería Fina
- Coctelería y Licores
- Organización y Diseño de Buffet
- **Investigación e Innovación Tecnológica**
- **Inglés Avanzado**

* EFSRT

5

- Control de Calidad en Alimentos y Bebidas
- Legislación y Administración de Restaurantes
- Marketing y Ventas
- Ingeniería de Menú
- Planificación y Organización de Eventos
- Tecnología de los Alimentos
- Bartender
- Gestión y Supervisión de Restaurantes
- Técnicas de Pescados y Mariscos
- **Ética y Valores**

* EFSRT

6

- Diseño, Equipamiento y Mantenimiento de Cocinas
- Tendencias e Innovaciones Culinarias
- Contabilidad y Costos
- Control de Inventario
- Organización y Dirección de Restaurantes
- Técnicas de Enología, Cata y Mariaje
- Gestión y Desarrollo de Proyectos Gastronómicos
- Pescados y Mariscos II
- Técnicas de Brasas y Parrillas
- **Gestión Empresarial**

* EFSRT

■ *Competencias específicas*

■ *Competencias para la empleabilidad*

■ *Unidades Didácticas Complementarias*

■ *Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo*

***Duración de la carrera:
6 semestres académicos.***

CERTIFICADOS MODULARES

I MÓDULO: COCINA BÁSICA

II MÓDULO: COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

III MÓDULO: ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE COCINA



48
AÑOS
FORMANDO
PROFESIONALES
LÍDERES

*Instituto Licenciado
por Minedu*