

CARRERA DE GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO

NUESTRO PLAN CURRICULAR SE BASA EN EL MERCADO LABORAL ACTUAL

HERRAMIENTAS DE FORMACION PROFESIONAL

Legislacion e Insercion Laboral
Organizacion y Constitucion de Restaurantes
Logica y Funciones
Estadistica General
Bromatologia

TALLER DE OPERACIONES PASTERERAS

Pastelería Básica - Avanzada
Panadería
Postres Peruanos

GESTIÓN DE OPERACIONES EN COCINA

Insumos: Producción y Geografía Gastronómica
Técnicas Culinarias Internacionales I - II
Cocinas Madres del Mundo
Cocina Europea
Cocina Peruana I - II

GESTION DE NEGOCIOS GASTRONOMICOS

Administración y Legislación de Restaurantes
Logística de Compras y Almacén
Contabilidad y Costos
Marketing y Ventas Gastronómicas
Organización de Eventos y Protocolo

GESTIÓN DE LA CALIDAD GASTRONOMICA

Equipamiento e Insumo de Cocina
Seguridad e Higiene en el Trabajo
Control de Calidad Gastronómica

COMPETENCIAS PARA EL DESARROLLO PERSONAL

Comportamiento Etico
Liderazgo y Trabajo en Equipo
Cultura Fisica y Deporte
Cultura Artistica

TALLER: TECNOLOGÍA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

Tecnología de los Alimentos I - II
Nutrición y Dietética

COMPETENCIAS DE INNOVACION E INVESTIGACION

Sociedad y Economía en la Globalización
Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible
Fundamentos de la Investigación
Investigación e Innovación Tecnológica
Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica
Proyecto Empresarial
Proyecto de Desarrollo Gastronómico

COMPETENCIAS PARA LA COMUNICACION

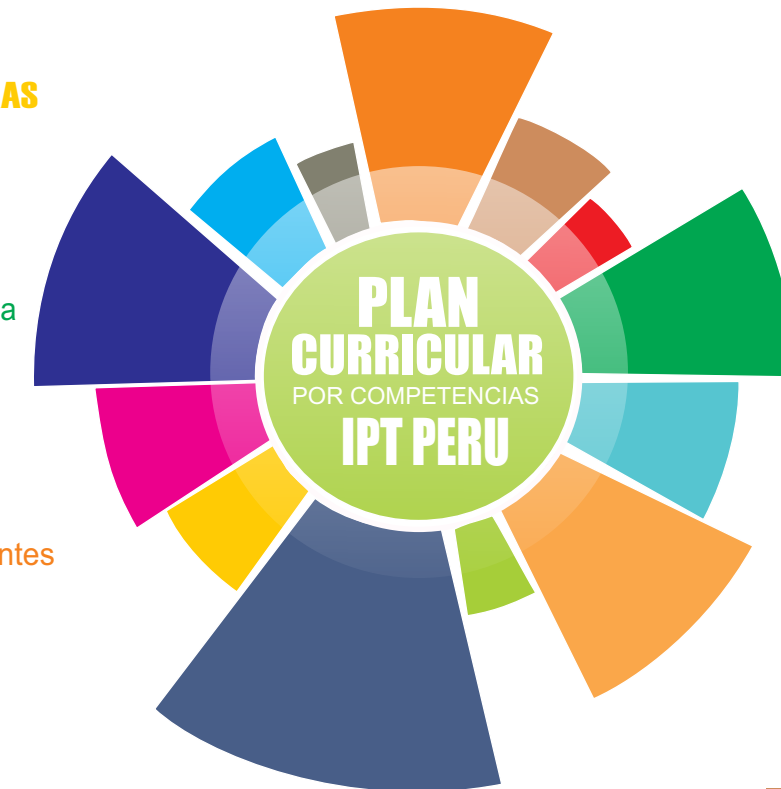
Técnicas de la Comunicación
Interpretación y Producción de Textos
Comunicación Interpersonal
Comunicación Empresarial

TALLER DE SERVICIO Y ATENCIÓN GASTRONÓMICA

Atención al Cliente
Técnica de Comedor
Operaciones en Bar

TALLER DE OPERACIONES EN ALTA COCINA

Cocina Internacional
Catering y Buffet Internacional
Pescados y Mariscos
Cocina Latinoamericana
Cocina Creativa e Innovativa



COMPETENCIAS INFORMATICAS

Informática e Internet
Ofimática

IDIOMAS EXTRANJEROS

INGLES
FRANCES

CERTIFICACIÓN PROGRESIVA EN:

GESTIÓN DE GASTRONOMÍA

CERTIFICACIÓN PROGRESIVA EN:

GESTIÓN DE RESTAURANTE Y BAR

CERTIFICACIÓN PROGRESIVA EN:

CHEF EJECUTIVO INTERNACIONAL