

GASTRONOMÍA

MA CUR R I C U L A R

1^{er} Semestre

- Organización de la cocina
- Bromatología I
- Insumos
- Nutrición y dietética I
- Técnicas culinarias I
- Comunicación asertiva
- Matemática básica
- Desarrollo artístico

2^{do} Semestre

- Técnicas culinarias II
- Bromatología II
- Almacenamiento, rotulación y rotación de insumos
- Nutrición y dietética II
- Legislación aplicada a los alimentos y bebidas
- Comunicación de idioma extranjero (Francés I)

3^{er} Semestre

- Técnicas culinarias III
- Cocina peruana ancestral y fusionada
- Cocina regional costa
- Cocina sierra y novo andina
- Cocina selva y fusión amazónica
- Panadería y pastelería nacional
- Uso creativo de herramientas informáticas

4^{to} Semestre

- Cocina latinoamericana
- Cocina mediterránea y europea
- Cocina asiática
- Cocina vegana y para diabéticos
- Panadería y pastelería internacional
- Servicio y técnicas de comedor
- Comunicación en idioma extranjero (Francés II)
- Cultura ambiental

5^{to} Semestre

- Diseño y equipamiento del área de cocina
- Compras y almacén
- Normas de calidad de alimentos
- Costos y presupuestos
- Diseño de cartas y menús
- Marketing de alimentos y bebidas
- Plan de negocio propio

6^{to} Semestre

- Organización empresarial
- Gestión del talento humano
- Coctelería y mixología
- Desarrollo de negocio propio