

MAILLA CURRICULAR

- Historia de la Gastronomía
- Taller de Reconocimiento de Insumos
- Francés Culinario
- Cocina I
- Higiene y Bromatología
- Gestión del Aprendizaje
- Ofimática y Herramientas TIC

01

- Técnicas Básicas de Pastelería
- Industrialización de Alimentos
- Almacenamiento de Alimentos
- Cocina II
- Habilidades Numéricas
- Habilidades Comunicativas

02

- Cocina Peruana I
- Pastelería I
- Dietética y Nutrición
- Cocina Internacional
- Investigación e Innovación Tecnológica
- Ética, Ciudadanía y Globalización

03

- Cocina Peruana II
- Pastelería II
- Taller de Bar y Coctelería
- Técnicas de Comedor
- Control de Calidad de Alimentos y Bebidas
- Comunicación Efectiva
- Iniciativa Empresarial

04

- Ingeniería del Menú
- Administración Aplicada
- Taller de Restaurante
- Cocina Fusión
- Proyecto de Investigación
- Comunicación y Argumentación

05

- Plan de Negocios
- Banquetes y Catering
- Organización de Eventos
- Cocina Avanzada
- Enología y Maridaje
- Laboratorio de Liderazgo

06

