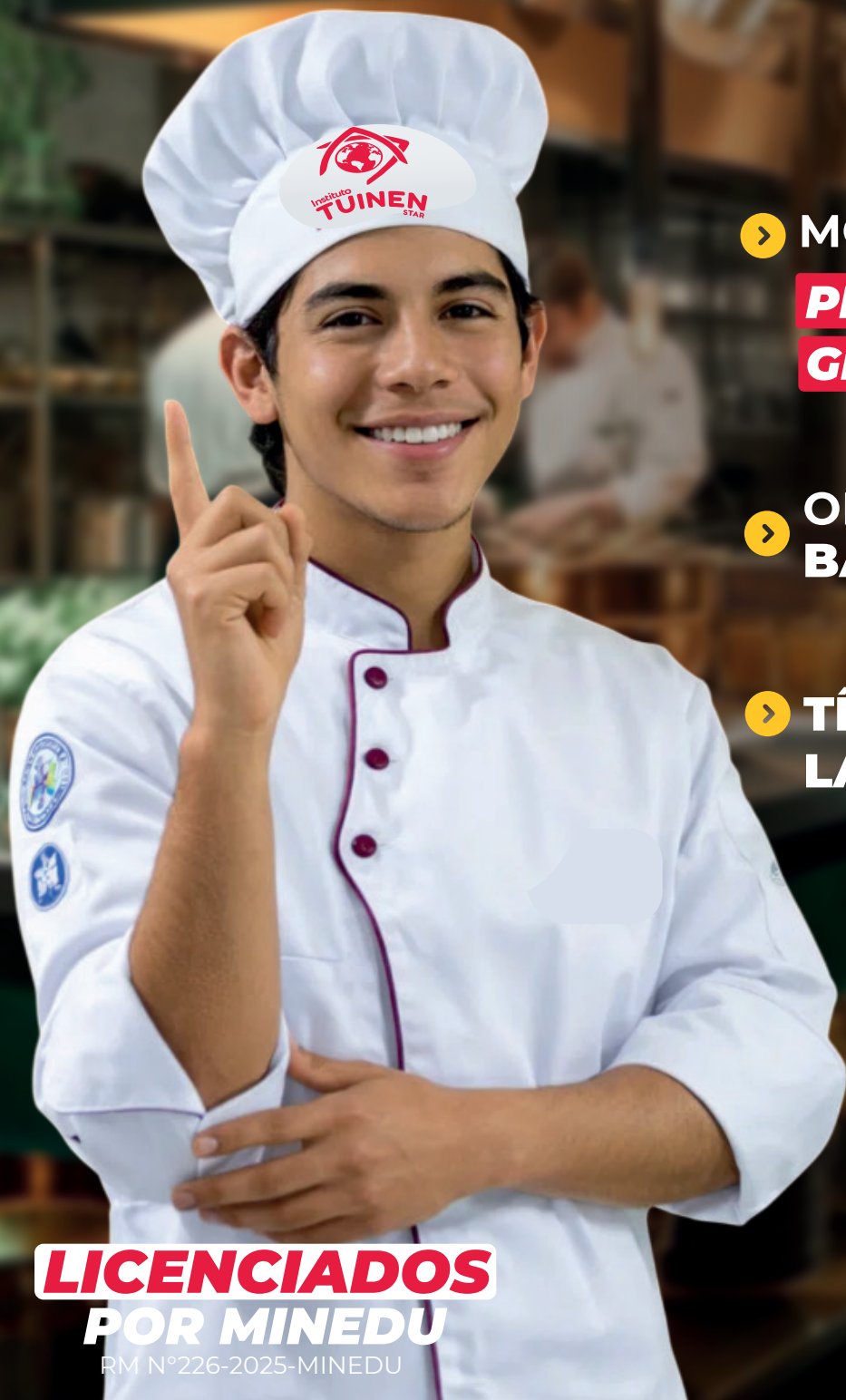


# GASTRONOMÍA



➤ MODALIDADES  
**PRESENCIAL y PARA**  
**GENTE QUE TRABAJA**

➤ OBTÉN TU GRADO DE  
**BACHILLER TÉCNICO**

➤ TÍTULO A NOMBRE DE  
**LA NACIÓN**

**LICENCIADOS**  
**POR MINEDU**

RM N°226-2025-MINEDU

**INCLUYE**  
**IDIOMAS:**



Inglés



Francés

**TÚ TIENES EL CONTROL**

# I GASTRONOMÍA

**CERTIFICADO MODULAR I**  
Mise Place y Manipulación Culinaria en el Área de cocina

## Ciclo 01

- Técnicas Básicas en Cocina
- Logística Culinaria
- Buenas Prácticas de Manipulación (BPM y HACCP)
- Comunicación y Redacción
- Competencias Digitales

**CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA**  
Asistente en Cocina Básica y Manipulación de Alimentos

## Ciclo 02

- Técnicas Intermedias en Cocina
- Costos y Presupuestos Gastronómicos
- Técnicas de Cocina Saludable
- Principios de Dietética y Nutrición
- Trabajo Colaborativo

**CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA**  
Especialista en Cocina Saludable y Servicios Gastronómicos

## Ciclo 03

- Cocina Española, Francesa e Italiana
- Métodos y Técnicas de Atención al Cliente
- Organización de Eventos y Catering
- Panadería Nacional e Internacional
- Solución de Conflictos

**CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA**  
Especialista en Cocina Internacional

## Ciclo 04

- Diseño y organización de restaurantes
- Cocina regional de la Costa, Sierra y Selva peruana
- Pastelería Nacional e Internacional
- Protocolo y Seguridad Laboral
- Sostenibilidad Ambiental

**CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA**  
Especialista en Cocina Peruana y Gestión en Restaurantes

## Ciclo 05

- Ingeniería del Menú
- Gestión de la Cocina Internacional
- Organización de Recursos Humanos
- Inglés Básico para Gastronomía
- Gestión de la Cocina Peruana
- Plan de Negocios

**CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA**  
Especialista en Gestión de Cocinas Internacionales

## Ciclo 06

- Nuevas Tendencias Gastronómicas
- Marketing Gastronómico
- Gestión de Cocina en Idioma Inglés
- Supervisión y Control de Bares y Bebidas
- Comportamiento Ético
- Proyectos de Innovación

**CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA**  
Especialista en Cocina Creativa y Gestión Gastronómica Internacional

**CERTIFICADO MODULAR II**  
Elaboración de Platos Culinarios

**CERTIFICADO MODULAR III**  
Gestión de Procesos en Restaurantes

## Perfil del Egresado

- Realizar la mise en place del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la hoja de producción, procedimientos establecidos y normativa vigente.
- Elaborar platos culinarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y técnicas culinarias, de acuerdo a la oferta del establecimiento, requerimientos del cliente (comanda) y normativa vigente.
- Gestionar los procesos y operaciones culinarias(os), aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.

## ¡Trabaja en!

Con este programa de estudio, tendrás un amplio abanico de oportunidades para desarrollarte profesionalmente.  
Podrás trabajar en:

- Área de montaje, Bares nacionales e internacionales.
- Área de Repostería y Área de Preparaciones calientes y buffet en Hoteles nacionales e internacionales.
- Área de Servicio de alimentación en Hospitales.
- Área de Servicio de alimentación en Recintos feriales.
- Restaurantes tradicionales, hoteles, comedores industriales, casas de banquetes.
- Restaurantes regionales, picanterías, restaurantes de comida criolla, peruana, internacional, asiática, vegetariana, bares, hoteles, parques temáticos, comedores industriales.



## CONTINUIDAD UNIVERSITARIA:



Universidad  
César Vallejo



Blackwell  
Global  
University



Universidad  
Tecnológica  
del Perú

## ¡NUESTROS CONVENIOS!



y más...

TÚ TIENES EL  
**CONTROL**  
DE TU FUTURO

¡TÚ ELIGES!

Cómo, cuándo y dónde estudiar

Accede a Becas con:

**PRONABEC**

SOMOS INSTITUCIÓN ELEGIDA



Instituto

**TUINEN**

STAR