

# GASTRONOMÍA (3 años)



## ITINERARIO FORMATIVO

<b>I CICLO</b>	Técnicas culinarias I	Técnicas culinarias de panadería y pastelería	Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), (HACCP)		Etiqueta y protocolo	Comunicación efectiva	Inglés
<b>II CICLO</b>	Técnicas culinarias II	Panadería y Pastelería peruana y regional	Tallados y decoraciones			Tecnologías de la información	Técnicas de compras y almacén

### CERTIFICACION MODULAR: REALIZACIÓN DE LA MISE EN PLACE DEL ÁREA DE COCINA

<b>III CICLO</b>	Cocina Europea (francesa, Italiana, Española y Mediterránea)	Cocina regional peruana del norte, centro y sur	Cocina peruana Contemporánea			Liderazgo	Ética
<b>IV CICLO</b>	Panadería y pastelería comercial e internacional	Cocina regional peruana de la sierra y amazonía	Trabajo en equipo	Diseño de cartas y menús	Organización y Técnicas de bares	Gestión del talento humano	Comunicación en inglés gastronómico

### CERTIFICACION MODULAR: PREPARACIÓN DE PLATOS CULINARIOS DE COCINA Y PASTELERÍA A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL

<b>V CICLO</b>	Cocina peruana de pescados y mariscos	Cocina de eventos y banquetes, Latinoamericana y Asiática	Técnicas de atención en comedor y restaurantes		Organización de catering y eventos	Costos y presupuestos en Alimentos y Bebidas (AAyBB)	Cultura ambiental
<b>VI CICLO</b>	Cocina creativa, naturista y ecológica	Gestión de alimentos y bebidas AA y BB			Gestión de planillas y legislación laboral	Metodología de investigación	Solución de problemas

### CERTIFICACION MODULAR: GESTIÓN DE PROCESOS Y OPERACIONES CULINARIAS (OS) DE ALIMENTOS Y BEBIDAS