

PLAN DE ESTUDIO - INSTITUTO LATINO DEL CUSCO

Ciclo 1

- Introducción a la gastronomía
- Técnicas básicas de cocina
- Equipamiento y organización del taller
- BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)
- Técnicas de comunicación y redacción
- Inglés técnico

Ciclo 2

- Cocina internacional
- Cocina española
- Cocina italiana
- Cocina mediterránea
- Cocina asiática
- Cocina naturista y ecológica
- Logística de compras y almacenamiento
- Atención al cliente
- Liderazgo y comportamiento ético

Ciclo 3

- Panadería básica
- Pastelería básica
- Marketing gastronómico
- Desarrollo de cartas y oferta gastronómica
- Cocina regional cusqueña
- Trabajo colaborativo
- Sostenibilidad ambiental
- Pescados y mariscos

Ciclo 4

- Organización de catering y eventos
- Análisis de costos y presupuestos
- Cocina peruana contemporánea
- Fast food
- Cocina chifa
- Chocolatería

Ciclo 5

- Cocina nikkei
- Supervisión y evaluación de calidad
- Gestión empresarial y nuevas tendencias
- Cocina de revalorización
- Cocina creativa y de autor
- Cocina tecno emocional

Ciclo 6

- Cocina molecular
- Seguridad alimentaria
- Gestión y supervisión de personal
- Competencias digitales
- Industrias alimentarias