





# PLAN DE ESTUDIO

03 AÑOS

MÓDULO I

1

- Geografía Turística
- Técnicas Culinarias I
- Equipos e Insumos de Gastronomía
- Pastelería Básica I
- Taller de Cocina IT
- Técnicas de Comunicación
- Lógica y Funciones
- Cultura Física y Deporte
- Informática e Internet

ASISTENTE DE COCINA

2

- Taller de Cocina II
- Nutrición y Dietética
- Panadería
- Pastelería Avanzada II
- Técnicas Culinarias II
- Interpretación y Producción de Textos
- Estadística General
- Cultura Artística
- Ofimática
- Fundamentos de Investigación

ASISTENTE DE PANADERÍA Y PASTELERÍA FINA

MÓDULO II

3

- Administración y Legislación de Restaurantes
- Logística de Alimentos y Bebidas
- Organización y Técnicas de Comedor
- Tecnología de Alimentos I
- Taller de Cocina Regional III
- Idioma Aplicativo I
- Sociedad y Economía en la Globalización
- Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible
- Investigación e Innovación Tecnológica

ASISTENTE DE COCINA PERUANA Y BARTENDER

4

- Idioma Aplicativo II
- Contabilidad y Costos
- Bartender
- Tecnología de Alimentos II
- Bromatología
- Taller de Cocina Peruana IV
- Atención al Cliente
- Comunicación Interpersonal (Idioma Inglés)
- Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica

ASISTENTE DE COCINA EN PESCADOS Y MARISCOS

MÓDULO III

5

- Organización y Constitución de Empresas
- Alta Cocina I
- Control de Calidad
- Marketing y Ventas
- Chef de Cocina I
- Taller de Cocina Latinoamericana V
- Seguridad e Higiene en el Trabajo
- Organización de Eventos y Protocolo
- Comunicación Empresarial (Idioma Inglés)
- Ética Profesional

ASISTENTE DE COCINA NOVOANDINA

6

- Alta Cocina II
- Gastronomía Creativa e Innovada
- Chef de Cocina II
- Proyecto de Desarrollo Gastronómico
- Taller de Gastronomía Internacional VI
- Liderazgo y Trabajo en Equipo
- Proyecto Empresarial
- Legislación e Inserción Laboral

ASISTENTE DE ALTA COCINA

Cursos de Formación en Gastronomía & Arte Culinario Técnico

Cursos de Formación General

Certificaciones Progresivas - Emitidas por la IESTP CEPEA

Duración de la carrera : 6 semestres académicos.

\*Plan de Estudios sujeto a cambios por la nueva Ley de la Educación Superior.

## CERTIFICADOS MODULARES

I MÓDULO: Gastronomía

II MÓDULO: Bar y Comedor

III MÓDULO: Chef Internacional

*Certificaciones emitidas por el Ministerio de Educación*

46 Años FORMANDO PROFESIONALES LÍDERES