



# MALLA CURRICULAR

## COCINA

### MÓDULO I

ASISTENTE EN COCINA PERUANA TRADICIONAL Y REGIONAL  
CERTIFICACIONES A NOMBRE DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN

#### SEMESTRE I

##### BLOQUE I

- Producción Alimentaria
- Historia de la Gastronomía y Arte Culinario
- Técnicas Culinarias I

##### BLOQUE II

- Administración de Empresas Gastronómicas
- Cocina Peruana
- Francés Técnico Gastronómico I

#### SEMESTRE II

##### BLOQUE I

- Bromatología e Higiene Alimentaria I
- Técnicas de Comunicación
- Técnicas Culinarias II

##### BLOQUE II

- Cocina Peruana Regional
- Nutrición y Dietética I
- Gestión de Compras y Almacén
- Francés Técnico Gastronómico II

### MÓDULO II

ASISTENTE EN COCINA INTERNACIONAL, PASTELERÍA Y BAR  
CERTIFICACIONES A NOMBRE DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN

#### SEMESTRE III

##### BLOQUE I

- Técnicas de Servicio en Comedor
- Bromatología e Higiene Alimentaria II
- Técnicas Culinarias: Carnes, Aves y Caza

##### BLOQUE II

- Costos y Presupuestos de Alimentos y Bebidas
- Nutrición y Dietética II
- Técnicas de Pescados y Mariscos

#### SEMESTRE IV

##### BLOQUE I

- Cocina Internacional I
- Marketing Gastronómico
- Investigación y toxicología de alimentos

##### BLOQUE II

- Panadería y Pastelería
- Técnicas de Bar I
- Tecnología y equipamiento Gastronómico

### MÓDULO III

#### SEMESTRE V

##### BLOQUE I

- Cocina Internacional II
- Organización y constitución de empresas / Interpretación y Producción de Textos
- Comportamiento ético/Liderazgo y trabajo en equipo
- Seminario de Producción Alimentaria

##### BLOQUE II

- Pastelería Fina
- Técnicas de Bar II
- Inglés I

#### SEMESTRE VI

##### BLOQUE I

- Cocina Fusión
- Proyecto empresarial
- Enología, cata y maridaje

##### BLOQUE II

- Banquetes, catering
- Ingeniería del menú
- Inglés II