Programa de Estudio:

Gastronomía Peruana e Internacional

Si tu pasión es la Gastronomía y sueñas con llevar los sabores del Perú alrededor del mundo, entonces la carrera de Gastronomía Peruana e Internacional es para ti. Estudia en CENFOTUR y conviértete en un embajador(a) de nuestra reconocida gastronomía.

Razones para elegirnos:







Intercambios internacionales.

Participa de programas de intercambio estudiantil internacional con instituciones socias.



46 años de experiencia.

Formando profesionales en Turismo y Hotelera.



Certificación TEDQUAL.

Único Instituto Superior con Certificación TEDQUAL ortorgada por la UNWTO - World Tourism Organization.



Entidad adscrita al MINCETUR.

Pertenecemos al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.



Bolsa de trabajo.

Benefíciate con nuestra Bolsa de Trabajo, en el Perú y en el extranjero, en empresas privadas e instituciones públicas de primer nivel.



Situaciones reales de trabajo.

Podrás aplicar tus conocimientos en situaciones reales de trabajo y fortalecer tus habilidades











Título a nombre de la nación.(1)

Profesional técnico en Gastronomía Peruana e Internacional.

Conoce tu campo laboral.

En esta carrera, tendrás un amplio campo laboral y podrás trabaiar en:

- Restaurantes de lujo.
- Cadenas hoteleras nacionales e internacionales.
- Cruceros.
- Centros culturales.

Y claro, también podrás crear e iniciar tu propia empresa.

Plan de estudio(*)

(*) El Plan de Estudios podría ser cambiado, según las necesidades del mercado laboral.



SEDE LIMA

Jr. Pedro Martinto N°320, Barranco

SEDE CUSCO

Av. Confraternidad N°438 (Esquina con Av. Infancia) Distrito Wanchag

SEDE LAMBAYEOUE

Av. Salaverry 570

Certificado Modular I Asistente de Cocina

- > BROMATOLOGÍA APLICADA
- > RECONOCIMIENTO DE INSUMOS.
- > TÉCNICAS Y PROCESOS CULINARIOS BÁSICOS.
- > PASTELERÍA BÁSICA.
- > HISTORIA DE LA COCINA.
- > INTRODUCCIÓN AL INGLÉS.
- > FRANCÉS BÁSICO.

Ciclo 01.

> COMUNICACIÓN Y BÚSOUEDA DE INFORMACIÓN.

> COCINA REGIONAL PERUANA I: NORTE Y SUR

v Panadería

- > NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.
- > COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS.
- > PASTELERÍA AVANZADA.
- > TÉCNICAS DE BAR Y COCTELERÍA.
- > COSTOS Y PRESUPUESTOS.
- > INGLÉS PRE INTERMEDIO
- > ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS.

CHICO DE LIMA, SIERRA DE LIMA, ANCASH E ICA.

Certificado Modular II

Asistente de Pastelería

Certificado Modular III. Gestión de Alimentos

- > POSTRES PERUANOS.
- > COCINA REGIONAL PERUANA III: SIERRA SUR, SELVA Y MONTAÑA.
- > TENDENCIAS CULINARIAS AVANZADAS.
- > SISTEMAS INFORMÁTICOS DE A&B.
- > ENOLOGÍA Y MARIDAJE.
- > COMIDA SALUDABLE.
- > INGLÉS ESPECIALIZADO.

Ciclo 05.

> ÉTICA Y LIDERAZGO PARA EL DESEMPEÑO GERENCIAL.





Ciclo 04.

Ciclo 06.

- Ciclo 02.
- > PANADERÍA BÁSICA > TÉCNICAS Y PROCESOS CULINARIOS
- > COCINA CRIOLLA PERUANA.
- > COMPRAS Y ALMACÉN.
- > PRIMEROS AUXILIOS Y SUPERVIVENCIA.
- > INGLÉS BÁSICO

INTERMEDIOS.

- > FRANCÉS ESPECIALIZADO.
- > SITUACIONES REALES DE TRABAJO 1 SRT1.

- > COCINA REGIONAL PERUANA II: CAJAMARCA, NORTE Y SUR DEL PERÚ.
- > PASTELERÍA DE VANGUARDIA.
- > INNOVACIÓN Y PENSAMIENTO DISRUPTIVO.
- > CHICHAS Y LICORES DEL PERÚ.
- > PANADERÍA PERUANA.
- > INGENIERÍA DEL MENÚ.
- > INGLÉS INTERMEDIO.
- > SITUACIONES REALES DE TRABAJO 2 SRT2.

- > BRASAS PERUANAS.
- > ENTREPRENEURIAL DEVELOPMENT.
- > ORGANIZACIÓN DE REUNIONES, INCENTIVOS. CONGRESOS Y EVENTOS (RICE).
- > LEGISLACIÓN PARA RESTAURANTES Y ALIMENTOS.
- > INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA.
- > DESARROLLO DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS EN INGLÉS.
- > SITUACIONES REALES DE TRABAJO 3 SRT3.

Duración:

3 AÑOS (6 CICLOS ACADÉMICOS) LIMA (1 CICLO):

LUNES A VIERNES:

TURNO MAÑANA: DE 7:15 AM HASTA 2:45 PM TURNO TARDE: DE 2:00 PM HASTA 9:30 PM

CUSCO(1 CICLO): LUNES A SÁBADO: 7:15 AM HASTA 2:45 PM

LAMBAYEQUE (1 CICLO): LUNES A SÁBADO: TURNO MAÑANA:DE 7:15 AM A 2:00 PM TURNO TARDE: DE 1:15 PM - 7:15 PM



Modalidad:

CLASES PRESENCIALES(**



Fecha:

INICIO DE CLASES 19 DE AGOSTO DEL 2024

(**) El desarrollo de las asignaturas será en la modalidad presencial al 100%, salvo nuevas disposiciones del Fiecutivo.

Una vez iniciada las clases no hay devolución del pago de matrícula. Visita nuestra reglamento académico en www.cenfotur.edu.pe/estudiantes_/

:TU OPORTUNIDAD

STE CICLO

(1) Para obtener el título debes haber culminado el programa de estudios, haber aprobado el examen del segundo idioma extraniero a nivel intermedio y rendir el examen de suficiencia profesional o presentar un trabajo de investigación. (2) Promoción valida para todo el periodo académico 2024. (3) Las cuotas corresponden al primer ciclo del periodo académico 2024-I y 2024-II. Más información acerca de nuestros programas de estudio escribenos por whatsapp al 979 294 186, ó visita www.cenfotur.edu.pe.