





  
 Certificados por la Organización Mundial del Turismo **TEDQUAL** y por el **ICONTEC: ISO 9001:2015**

# 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 ortogada por la UNWTO - World Tourism Organization.



### Entidad adscrita al MINCETUR.

Pertenece al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.



### Bolsa de trabajo.

Benefícate 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.



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

**CENFOTUR**



Gobierno del Perú

# Plan de estudio<sup>(\*)</sup>

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

979 294 186

SEDE LIMA

Jr. Pedro Martinto  
N°320, Barranco

SEDE CUSCO

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

SEDE LAMBAYEQUE

Av. Salaverry 570

Por cada  
módulo  
aprobado.

Obtienes una certificación.

Título a  
nombre de  
la nación.<sup>(1)</sup>

Profesional técnico en  
Gastronomía Peruana  
e Internacional.

Conoce tu  
campo laboral.

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

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

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

## Certificado Modular I Asistente de Cocina

### Ciclo 01.

- Bromatología Aplicada.
- Reconocimiento de Insumos.
- Técnicas y Procesos Culinarios Básicos.
- Pastelería Básica.
- Historia de la Cocina.
- Introducción al Inglés.
- Francés Básico.
- Comunicación y Búsqueda de Información.

### Ciclo 02.

- Panadería Básica.
- Técnica y Procesos Culinarios Intermedios.
- Cocina Criolla Peruana.
- Compras y Almacén.
- Primeros Auxilios y Supervivencia.
- Inglés Básico.
- Francés Especializado.
- Situaciones Reales de Trabajo 1 – SRT1.

## Certificado Modular II Asistente de Pastelería y Panadería

### Ciclo 03.

- Cocina Regional Peruana I: Norte y Sur Chico de Lima, Sierra de Lima, Ancash e Ica.
- 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.

### Ciclo 04.

- 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.

## Certificado Modular III Gestión de Alimentos y Bebidas

### Ciclo 05.

- 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.
- Ética y Liderazgo para el Desempeño Gerencial.

### Ciclo 06.

- 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

#### LIMA (1 CICLO):

LUNES A VIERNES  
TURNO MAÑANA: 7:15 A.M. A 2:00 P.M.  
TURNO TARDE: 2:00 P.M. A 9:30 P.M.

#### CUSCO (1 CICLO):

LUNES A SÁBADO: 7:15 A.M. A 2:00 P.M.

#### LAMBAYEQUE (1 CICLO):

LUNES A SÁBADO  
TURNO MAÑANA: 7:15 A.M. A 2:00 P.M.  
TURNO TARDE: 1:15 P.M. A 7:15 P.M..



### MODALIDAD:

CLASES PRESENCIALES(\*\*)

(\*\*) El desarrollo de las asignaturas será en la modalidad presencial al 100% salvo a nuevas disposiciones del Ejecutivo. Una vez iniciada las clases no hay devolución del pago de matrícula. Visita nuestro reglamento académico en [www.cenfotur.edu.pe/estudiantes/](http://www.cenfotur.edu.pe/estudiantes/)



### FECHA:

INICIO DE CLASES  
LUNES 17 DE MARZO  
DEL 2025



### INVERSIÓN POR FILIAL:

50%  
DSCTO.  
EN TODAS LAS  
CUOTAS DEL  
2025<sup>(2)</sup>

LIMA:

S/. 512.90

CUSCO:

S/. 230

LAMBAYEQUE:

S/. 230