





 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.



47 años de experiencia.

Formando profesionales en Turismo y Hotelera.



Certificación TEDQUAL.

Único Instituto Superior con Certificación TEDQUAL otorgada 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



Gobierno del Perú

Plan de estudio^(*)

(*) 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.⁽¹⁾

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 2:45 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/



FECHA:

INICIO DE CLASES
LUNES 18 DE AGOSTO
DEL 2025



INVERSIÓN POR FILIAL:

50%
DSCTO.
EN TODAS LAS
CUOTAS DEL
2025⁽²⁾

LIMA:

S/. **512.90**

CUSCO:

S/. **230**

LAMBAYEQUE:

S/. **230**

(1) Para obtener el título debes haber culminado el programa de estudio del nivel profesional técnico y aprobar el examen de suficiencia del idioma inglés. Asimismo, aprobar el examen de suficiencia profesional o aprobar la sustentación del trabajo de investigación. (2) Promoción válida para todo el periodo académico 2025. Las Cuotas corresponden al primer ciclo del periodo académico 2025-I y 2025-II. Para más información acerca de nuestro programa de estudio escribenos por WhatsApp al 979 294 186 ó visita www.aprendeturismo.cenfotur.edu.pe