





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

DURACIÓN: 3 AÑOS

Gastronomía Peruana e Internacional

PROGRAMA PROFESIONAL - TÉCNICO

Si te apasiona la gastronomía, te enorgullece la cocina peruana y sueñas con llevar nuestros sabores al mundo, esta carrera es para ti.

En CENFOTUR aprenderás técnicas culinarias, tendencias globales y gestión gastronómica para emprender, liderar cocinas profesionales o desarrollar proyectos con identidad. Lleva el sabor del Perú a donde tú quieras llegar.

Razones para elegirnos.



ENTIDAD ADSCRITA AL MINCETUR

Formamos parte del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.



MÁS DE 47 AÑOS DE EXPERIENCIA

Poseemos una amplia trayectoria formando profesionales en Turismo y Hotelería.



CERTIFICADO TEDQUAL

Somos el único Instituto Superior con Certificación TEDQUAL otorgada por la UNWTO-World Tourism Organization.



SITUACIONES REALES DE TRABAJO

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



BOLSA DE TRABAJO

Benefícate con nuestra bolsa de trabajo en empresas privadas e instituciones públicas de primer nivel.



INTERCAMBIOS INTERNACIONALES

Participa de programas de intercambio estudiantil internacional con instituciones socias.



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

CENFOTUR



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.

Con este programa de estudio, podrás desarrollarte en distintos espacios del mundo gastronómico, tanto en el Perú como en el extranjero. Podrás trabajar en:

- Restaurantes de alta cocina.
- Hoteles y cadenas gastronómicas nacionales e internacionales.
- Cruceros, centros de eventos y catering.
- Centros culturales, embajadas y espacios de promoción culinaria.

Además, tendrás las herramientas para emprender tu propio negocio gastronómico con identidad y proyección.

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 SÁBADO
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
TURNO MAÑANA: 7:15 A.M. A 2:45 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.



FECHA:

INICIO DE CLASES
LUNES 16 DE MARZO
DEL 2026



INVERSIÓN POR FILIAL:

50%
DSCTO.
EN TODAS LAS
CUOTAS DEL
2026⁽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 aplicación profesional (2) Promoción válida para todo el período académico 2026. Las Cuotas corresponden al primer ciclo del período académico 2026-I y 2026-II. Para más información acerca de nuestro programa de estudio escríbenos por WhatsApp al 979 294 186 ó visita www.aprendeturismo.cenfotur.edu.pe