

CARRERA  
PROFESIONAL  
TÉCNICA

DURACIÓN: 2 AÑOS

# TÉCNICO EN COCINA

CARRERA TÉCNICA DE 82 CRÉDITOS QUE CONDUCE AL TÍTULO DE "TÉCNICO EN COCINA" DISTRIBUIDO EN 4 MÓDULOS FORMATIVOS QUE GARANTIZAN UNA PREPARACIÓN EFICIENTE Y PROFESIONAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN EL ÁREA DE RESTAURANTES, ALIMENTOS Y BEBIDAS, ETC.

LICENCIADO CON R.M 173-2018 POR EL MINEDU.



2 AÑOS  
4 MÓDULOS  
4 CICLOS

18 SEMANAS  
POR SEMESTRE

PLAN DE ESTUDIOS

## MÓDULO 1

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
(448 HORAS / 25 CRÉDITOS)

### CICLO I

[UNIDADES DIDÁCTICAS]

- TPA (TEORÍA PROD. DE ALIMENTOS)
- TERMINOLOGÍA CULINARIA
- LOGÍSTICA Y ALMACÉN
- FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN
- MARKETING DE SERVICIOS
- LEGISLACIÓN APLICADA
- INGLÉS
- BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
- EQUIPAMIENTO
- EFSRT  
(EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO) PRÁCTICAS

## MÓDULO 2

ADMINISTRACIÓN ALIMENTOS Y BEBIDAS  
(464 HORAS | 23 CRÉDITOS)

### CICLO II

[UNIDADES DIDÁCTICAS]

- ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- COSTOS ALIMENTOS Y BEBIDAS
- BAR Y ENOLOGÍA
- PRIMEROS AUXILIOS
- ETIQUETA SOCIAL Y PROTOCOLO
- TÉCNICAS DE RESTAURANTE
- ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA
- ADMINISTRACIÓN DE RRHH Y LEGISLACIÓN LABORAL
- EFSRT  
(EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO) PRÁCTICAS

## MÓDULO 3

COCINA  
(480 HORAS | 15 CRÉDITOS)

### CICLO III

[UNIDADES DIDÁCTICAS]

- COCINA BÁSICA
- COCINA REGIONAL
- COCINA INTERNACIONAL
- TALLER DE HABILIDADES PARA LA COMUNICACIÓN
- EFSRT  
(EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO) PRÁCTICAS

## MÓDULO 4

PASTELERÍA Y PANADERÍA  
(480 HORAS / 19 CRÉDITOS)

### CICLO IV

[UNIDADES DIDÁCTICAS]

- PASTELERÍA BÁSICA
- PANADERÍA BÁSICA
- PROYECTOS
- TALLER DE HABILIDADES BLANDAS Y LABORALES
- EFSRT  
(EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO) PRÁCTICAS





## PERFIL PROFESIONAL

El egresando de la carrera de Técnico de Cocina, tendrá una formación integral y estará en condiciones de liderar de manera eficiente, eficaz e imaginativa la operación de cocina, dominando los procesos de manejo del negocio como el diseño de cartas de menús, la elaboración de preparaciones culinarias de manera innovadora y creativa, optimizando los buenos procesos de manipulación y conservación de alimentos (BPM). Será parte activa en la gestión de resultados de un negocio de alimentos y bebidas, desempeñándose con ética y responsabilidad.

## ÁREAS DE DESARROLLO LABORAL

Nuestros graduados, podrán desempeñarse en la industria hotelera, restaurantes y turismo, ofreciendo sus servicios en áreas de cocina, bar, alimentos y bebidas, entre otras. A su vez, podrán administrar y operar capital humano, recursos financieros y logísticos así como supervisar las diferentes zonas del negocio de restaurante y cocina para gestionar sus propios emprendimientos.

## CERTIFICACIONES:

- **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Al concluir Modulo I**
- **ADMINISTRACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: Al concluir Modulo II**
- **COCINA: Al concluir Modulo III**
- **PASTELERIA Y PANADERIA: Al concluir Modulo IV**

## TÍTULO A NOMBRE DE LA NACIÓN

- **TÉCNICO EN COCINA**

## NUESTROS SERVICIOS / BENEFICIOS

- Atención personalizada al alumno durante su vida institucional.
- Aplicación de tecnología integrada al proceso de enseñanza y aprendizaje.
- Convenio con **BTH Hotels** para el desarrollo de sus prácticas pre-profesionales en las instalaciones de la variedad de hoteles que maneja BTH Group.
- Desarrollo de aptitudes y habilidades artísticas, sociales, deportivas y culturales.
- Ágil inserción laboral mediante nuestra certificación modular.
- Modalidades formativas de estudio como presencial, semipresencial y virtual.
- Tutoría y consejería psicopedagógica desde el inicio de clases.
- Premio a la excelencia académica.
- Empleabilidad y Bolsa de Trabajo.

## PROGRAMA WORK & TRAVEL USA

Nuestros estudiantes aplican al programa **WORK & TRAVEL USA**, que te permite viajar y trabajar en los Estados Unidos durante tus vacaciones de verano en hoteles, centros ski, etc.

Mayor información:  
<https://peru.workuse.com>



## REQUISITOS

- Dar el examen de admisión.
- Certificado de salud vigente y original expedido por el Ministerio de Salud.
- Certificados de estudios secundarios oficiales.
- 02 fotografías tamaño carné a color.
- Fotocopia de DNI o partida de nacimiento original.

## MODALIDAD

Teoría - No Presencial  
Prácticas - Presencial

## HORARIOS

De acuerdo a disponibilidad

## INVERSIÓN

**Matrícula:**  
**S/.350**

Incluye indumentaria.

Cuota mensual insumos:  
**S/100**

**5 Cuotas de: ~~S/4000~~**

**30%**

Descuento  
de Promoción

**5 cuotas de: S/700**