

**EXPERTO  
EN**

# **COCCINA**

**NACIONAL E INTERNACIONAL**

## **DIRIGIDO A**

PERSONAS QUE BUSCAN ADQUIRIR O AMPLIAR SUS CONOCIMIENTOS Y TÉCNICAS SOBRE INSUMOS Y PRODUCTOS DE LA GASTRONOMÍA EN GENERAL.

PUBLICO EN GENERAL APASIONADO POR LA COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL QUE DESEEN GENERAR SU PROPIO NEGOCIO.

## **¿QUÉ APRENDERÁS?**

- A TENER UNA FORMACIÓN INTEGRAL EN COCINA, Y ESTAR EN LAS CONDICIONES DE LIDERAR DE MANERA EFICAZ Y CREATIVA LA OPERACIÓN DE LA COCINA DOMINANDO LAS BPM.
- DISEÑAR CARTAS DE MENÚS, ELABORANDO PREPARACIONES CULINARIAS DE MANERA CREATIVA, INNOVADORA Y DE VANGUARDIA OPTIMIZANDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS Y MATERIAS PRIMAS.
- UTILIZAR LAS TÉCNICAS CULINARIAS, LAS ELABORACIONES BÁSICAS, UTILIZANDO LAS MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL, LOS CONDIMENTOS Y ADITIVOS, LA PRODUCCIÓN Y SOSTENIBILIDAD EN LA COCINA.

## **¿QUÉ LOGRARÁS?**

- CONOCER LOS PROCEDIMIENTOS Y TÉCNICAS CULINARIAS Y ASÍ SUMAR VALOR PARA TU PERFIL PROFESIONAL.
- COMPRENDER LAS TÉCNICAS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL PARA LA CREACIÓN DE UNA OFERTA GASTRONÓMICA DE VANGUARDIA.
- APLICAR PROCESOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO EN PRO DE UNA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE.

**SOMOS PARTE DE BTH GROUP**



# CERTIFICACIÓN

EL PARTICIPANTE RECIBIRÁ UN DIPLOMA A NOMBRE DEL IES PRIVADO "IBEROAMERICANA" QUE CERTIFICA SU PARTICIPACIÓN EN EL CURSO:



**BTHSTUDIO**  
**INSTITUTE**  
IESP IBEROAMERICANA  
RM 173-2018 MINEDU

## CONTENIDO TEMÁTICO

9 MESES - MODALIDAD SEMI PRESENCIAL - 64 HRS MENSUALES/ 16 HRS SEMANALES

### MÓDULO I

**COCINA BÁSICA**  
(03 MESES)

BAR Y COCTELERÍA  
BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN  
TÉCNICAS DE COCINA Y  
PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

### MÓDULO II

**COCINA REGIONAL**  
(03 MESES)

ADMINISTRACIÓN Y COSTOS A&B  
TÉCNICAS CULINARIAS Y COCINA  
COCINA REGIONAL

### MÓDULO III

**COCINA INTERNACIONAL**  
(03 MESES)

BPM Y TÉCNICAS DE RESTAURANTES  
COCINA INTERNACIONAL  
INGENIERÍA DEL MENÚ

### MÓDULO ELECTIVO

**INNOVACIÓN CULINARIA**  
(03 MESES)

COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS  
PASTELERÍA Y PANADERÍA  
MARKETING DE SERVICIOS

### DURACIÓN

9 MESES

### MATRÍCULA

S/. 350 (INCLUYE UNIFORME)

### TURNOS

SEGÚN DISPONIBILIDAD

**INVERSIÓN REGULAR:**

9 CUOTAS DE S/-1,200

**PRECIO POR CAMPAÑA:**

9 CUOTAS DE S/800 (INCLUYE INSUMOS PARA CLASES PRÁCTICAS)



### FORMA DE PAGO CONVENIO BTH INSTITUTE SAC - BBVA

A NOMBRE DE BTH INSTITUTE SAC - RUC 20604909997  
CTA CORRIENTE: 00110262020017067432 | CCI: 01126200020017067432

PAGO PRESENCIAL EN NUESTROS MÓDULOS DE INFORMES LUN A VIER DE 9 AM A 6PM  
SEDE SAN BORJA: AV GUARDIA CIVIL 727

### NOTA IMPORTANTE

\*Los montos pagados no son materia de devolución parcial ni total.  
\*\*El inicio de clases pactado puede estar sujeto a cambios.

AV. GUARDIA CIVIL 727 SAN BORJA, LIMA - PERÚ

902756902 - 900179155

INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE

WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE