INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADO "SAN IGNACIO DE MONTERRICO"

MALLA CURRICULAR GASTRONOMÍA 2021

	TECNICAS Y SERVICIOS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		COCINA INTERNACIONAL, NACIONAL Y CREATIVA		GESTIÓN DE PROYECTOS CULINARIOS DE ALTA COCINA	
FORMACIÓN PROFESIONAL	Historia y Geografia Gastronomica	Técnicas basica de pasteleria	Técnicas Culinarias III	Pasteleria Fina II	Arquitectura y Administración de restaurantes	Técnicas de Bar y cocteleria
	Costos y presupuestos Gastronomicos	Técnicas Culinarias II	Pasteleria Fina I	Pescados y Mariscos II	Ing. Menu y organización de eventos	Gestión Garnish y tallado de frutas y verduras
	Reconocimiento y equipamiento de Ayb	Cocina Tradicional Peruana	Cocina naturista y vegetariana	Cocina latinoamericana y novoandina	Cocina Oriental	Cocina Italiana
	Técnicas de Procesamiento y conservación de Alimentos	Nutrición y dietetica	Pescados y Mariscos I	cocina mediterranea	Enologia y Marinaje	Cocina Creativa
	Técnicas Culinarias I	Introducción a la administración de cocina	Cocina Peruana	Panaderia	Mercadotecnia Gastronomica	Buffet Gastronomico
	Bromatología e higiene	Técnicas de servicio y comedor	Gestión de Calidad en Producción	Cocina Francesa y Española	Tecnicas de Vanguardia	
FORMACIÓN PERSONAL Y SOCIAL	Comunicación Efectiva	Metodologia de investigación	Innovación	Liderazgo personal y profesional	Comunicación en idioma extranjero (Inglés)	Etica y Ciudadania
	Uso de Herramientas Informáticas			Trabajo Colaborativo		Emprendimiento
	Experiencias Formatinas en Situaciones Reales de Trabajo	Experiencias Formatinas en Situaciones Reales de Trabajo	Experiencias Formatinas en Situaciones Reales de Trabajo	Experiencias Formatinas en Situaciones Reales de Trabajo	Experiencias Formatinas en Situaciones Reales de Trabajo	Experiencias Formatinas en Situaciones Reales de Trabajo