MALLA CURRICULAR:

GASTRONOMÍA

SIDEM
SAN IGNACIO DE MONTERRICO

Año 1º

Ciclo I

- Historia y geografía gastronómico
- Costos y presupuestos gastronómicos
- Equipamiento de alimentos y bebidas
- Técnicas de procesamiento y conservación de Alimentos
- Técnicas culinarias para alimentos y bebidas
- BPM e higiene alimentaria
- Uso de herramientas Informáticas
- Comunicación efectiva

Ciclo II

- Técnicas de dosificación de materia prima
- Técnicas culinarias en carnes
- Cocina tradicional peruana
- Nutrición y dietética
- Logística de alimentos y bebidas
- Técnicas de servicio y comedor
- **Innovación**

Certificación:

REALIZACIÓN DE MISE EN PLACE APLICANDO BPM

Año 2º

Ciclo III

- Complementos gastronómicos
- Elaboración de productos de pastelería
- Cocina naturista y vegetariana
- Pescados y mariscos
- Cocina peruana
- Gestión de calidad en producción
- Inglés para la comunicación oral
- Liderazgo personal y profesional

Ciclo IV

- Técnicas de pastelería gourmet
- Cocina internacional
- Cocina latinoamericana y novoandina
- Cocina mediterránea
- Elaboración de productos de panadería
- Cocina francesa y española
- Comprensión y redacción en Inglés

Certificación:

ELABORACIÓN DE PLATOS CULINARIOS NACIONAL, INTERNACIONAL Y CREATIVA

Año 3º

Ciclo V

- Diseño y distribución de cocina
- Control de calidad de comidas y bebidas
- Diseño de menú
- Cocina oriental
- Enología y marinaje
- Técnicas de cocina de vanguardia
- Responsabilidad social y desarrollo sostenible
- Ética y ciudadania

Ciclo VI

- Administración y marketing de restaurantes
- Técnicas de bar y coctelería
- Garnish y tallado de frutas y verduras
- Cocina Italiana
- Cocina creativa
- Buffet gastronómico
- **Emprendimiento**

Certificación:

GESTIÓN DE PROCESOS Y OPERACIONES CULINARIAS DE ALTA COCINA