

# ARTE CULINARIO

## MALLA CURRICULAR

Tipo de curso:   ▶ General   ▶ Carrera   ▶ Inglés   ▶ Gestión

\*Curso dictado en idioma inglés.

<p><b>01</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ciencia de los Alimentos y Bebidas</li> <li>▶ Desarrollo Humano</li> <li>▶ English I</li> <li>▶ Introducción al Arte Culinario y Sostenibilidad</li> <li>▶ Lenguaje I</li> <li>▶ Matemática</li> </ul>	<p><b>02</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Administración para los Negocios</li> <li>▶ English II</li> <li>▶ Lenguaje II</li> <li>▶ Marketing</li> <li>▶ Sanidad e Higiene de los Alimentos y Bebidas</li> <li>▶ Técnicas Culinarias I</li> </ul>	<p><b>03</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contabilidad General</li> <li>▶ Costos de Alimentos y Bebidas</li> <li>▶ English III</li> <li>▶ Estadística General</li> <li>▶ Realidad Nacional y Globalización</li> <li>▶ Técnicas Culinarias II</li> </ul>	<p><b>04</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Economía General</li> <li>▶ English IV</li> <li>▶ Metodología de la Investigación</li> <li>▶ Panadería I</li> <li>▶ Sociedad, Estado y Empresa</li> <li>▶ Técnicas Culinarias III</li> </ul>
		<p><b>05</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ English V</li> <li>▶ Ética y Ciudadanía</li> <li>▶ Finanzas Empresariales</li> <li>▶ Nutrición y Gastronomía</li> <li>▶ Panadería II</li> <li>▶ Técnicas de Servicio de Alimentos y Bebidas</li> </ul>	<p><b>06</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cocina Peruana</li> <li>▶ Creatividad e Innovación</li> <li>▶ English VI: RREL</li> <li>▶ Gestión Culinaria</li> <li>▶ Pastelería</li> </ul>
<p><b>07</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cocina Europea</li> <li>▶ Investigación y Análisis de Mercado</li> <li>▶ Pastelería Intermedia</li> <li>▶ Servicio de Bebidas y Maridaje</li> <li>▶ Electivo 1</li> </ul>	<p><b>08</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Administración del Talento Humano</li> <li>▶ Cocina Oriental</li> <li>▶ Garde Manger</li> <li>▶ Nuevas Tendencias Culinarias</li> <li>▶ Electivo 2</li> </ul>	<p><b>09</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Evaluación de Proyectos</li> <li>▶ Seminario I</li> <li>▶ Técnicas Avanzadas de Cocina</li> <li>▶ Electivo 3</li> </ul>	<p><b>10</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Desarrollo de Concepto</li> <li>▶ Proyecto Integrador</li> <li>▶ Seminario II</li> <li>▶ Electivo 4</li> </ul>

### MENCIONES DE CARRERA

#### Cocina Peruana

- Cursos de la mención**
- ▶ Cocina Peruana Costa
  - ▶ Cocina Peruana Sierra
  - ▶ Cocina Peruana Selva
  - ▶ Cocina Novoandina

#### Pastelería

- Cursos de la mención**
- ▶ Postres Peruanos
  - ▶ Masas Especiales
  - ▶ Azúcar y Tortas Especiales
  - ▶ Azúcar y Pastillaje

#### Gestión de Eventos

- Cursos de la mención**
- ▶ Protocolo y Relaciones Públicas
  - ▶ Catering Management
  - ▶ Logística y Diseño de Eventos
  - ▶ Meeting Incentives Conferences and Events

#### Chocolatería y Confeitería

- Cursos de la mención**
- ▶ Esculturas
  - ▶ Petit Fours
  - ▶ Nuevas Tendencias en Chocolate
  - ▶ Bombones y Manejo de Chocolate