

SEDE: MAGDALENA

CARRERA DE COCINA

Tu talento tiene historia



DESARROLLA TU TALENTO AL MÁXIMO

Conviértete en un experto culinario, creativo e innovador, conocedor de la tradición culinaria y de las más exigentes técnicas de la cocina nacional e internacional.

INICIO DE CLASES

06 DE MARZO

MALLA CURRICULAR

 DURACIÓN: 2 años

I SEMESTRE

Cursos teóricos

- ≥ Reconocimiento de insumos
- ≥ Historia de la gastronomía
- ≥ Analítica de alimentos
- ≥ Inglés gastronómico I
- ≥ Comunicación efectiva
- ≥ Ética profesional

Cursos prácticos

- ≥ Técnicas gastronómicas I
- ≥ Cocina peruana criolla
- ≥ Innovación culinaria
- ≥ Técnicas de bar y coctelería

II SEMESTRE

Cursos teóricos

- ≥ Dietética y Nutrición
- ≥ Investigación Culinaria
- ≥ Inglés Gastronómico II
- ≥ Matemática Aplicada
- ≥ Marketing

Cursos prácticos

- ≥ Técnicas de Comedor y Servicio
- ≥ Técnicas Gastronómicas II
- ≥ Cocina Peruana Regional
- ≥ Cocina China
- ≥ Pastelería Básica

III SEMESTRE

Cursos teóricos

- ≥ Enología y Cata
- ≥ Organización de Eventos
- ≥ Logística y Almacén
- ≥ Costos y Presupuestos
- ≥ Administración de Recursos Humanos

Cursos prácticos

- ≥ Cocina Latinoamericana
- ≥ Complementos y Calidad
- ≥ Gastronómica I
- ≥ Catering y Buffet
- ≥ Cocina Naturista
- ≥ Cocina Exótica

II SEMESTRE

Cursos teóricos

- ≥ Ingeniería del Menú
- ≥ Equipamiento de Alimentos y Bebidas
- ≥ Gestión de Alimentos y Bebidas
- ≥ Trabajo en Equipo
- ≥ Desarrollo de Proyectos

Cursos prácticos

- ≥ Pescados y Mariscos
- ≥ Cocina Mediterránea y Francesa
- ≥ Cocina Española e Italiana
- ≥ Complementos y Calidad Gastronómica II
- ≥ Pastelería Internacional



Estudia en el campus gastronómico más grande de Latinoamérica, donde vivirás una **experiencia única** durante tu formación.



Nuestra moderna metodología de enseñanza promueve la creatividad, innovación y liderazgo para **fortalecer tus habilidades** y potenciar tu talento al máximo.

MODALIDADES DE ADMISIÓN



La Pre D'Gallia



Tercio superior



Evaluación del perfil



Traslado externo (instituto o universidad)

CERTIFICACIONES:

- ≥ Título a nombre de la Nación: Técnico en Cocina.
- ≥ Diploma de egresado en la Carrera de Cocina otorgado por D'Gallia
- ≥ Certificado Modular:
 - Certificado Semestre I y II: Asistencia en Cocina.
 - Certificado Semestre III y IV: Preparación de Comida Nacional e Internacional, Pastelería y Cata.

FRECUENCIA Y MODALIDAD

100% PRESENCIAL:

Las clases teóricas y prácticas se desarrollarán entre lunes y sábado de acuerdo al horario elegido.

	TURNO MAÑANA 7:45 a.m. - 11:00 a.m.	TURNO MEDIA MAÑANA 11:15 a.m. - 2:30 p.m.	TURNO TARDE 2:45 p.m. - 6:00 p.m.	TURNO NOCHE 6:15 p.m. - 9:30 p.m.
MATRÍCULA (al inicio de cada semestre)	S/ 590.00	S/ 590.00	S/ 295.00	S/ 590.00
CUOTA (6 cuotas por semestre)	S/ 990.00	S/ 990.00	S/ 890.00	S/ 990.00
SEGURO CONTRA ACCIDENTES (pago anual)	S/ 93.00	S/ 93.00	S/ 93.00	S/ 93.00
UNIFORMES (pago único)	S/ 295.00	S/ 295.00	S/ 295.00	S/ 295.00

REQUISITOS E INVERSIÓN

- Certificado oficial de notas de los cinco años de estudios secundarios (original).
- Carné de sanidad emitido por un Centro de Salud, vigencia mínima de 6 meses.
- Copia de DNI, pasaporte o carné de extranjería.
- 01 Foto tamaño carnet a color con fondo blanco.

LAS FORMAS DE PAGO

Podrás realizar el pago en:



Cuenta corriente: 0011-0661-0100081231

Cuenta interbancaria: 011-661-000100081231-61



Pago con link

Aceptamos todas las tarjetas de débito y crédito.

📍 NUESTRAS SEDES:

Av. Del Ejército 430, Magdalena
Av. Central 333, Los Olivos

✉ INFORMES

Informes@dgallia.edu.pe
Central de WhatsApp: +51 939 780 460

/dgallia.edu.pe