

SEDE: LOS OLIVOS

# CARRERA DE COCINA

MODALIDAD: SEMI-PRESENCIAL



## TU TALENTO TIENE HISTORIA

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:  
**04 DE SETIEMBRE**

## MALLA CURRICULAR

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

### IV 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

## MODALIDADES DE ADMISIÓN



La Pre D'Gallia



Tercio superior



Evaluación del perfil



Traslado externo (instituto o universidad)

## CERTIFICACIONES

- Título a nombre de la Nación otorgado por MINEDU: Técnico en cocina
- Diploma de egresado otorgado por D'Gallia
- **Certificado Modular:**  
Certificado 1er año: Asistencia en Cocina.  
Certificado 2do año: Preparación de Comida Nacional e Internacional, Pastelería y Cata.

\* Las certificaciones se otorgarán previo cumplimiento de requisitos académicos y de prácticas pre profesionales.



**DURACIÓN**  
2 años



**FRECUENCIA**  
Entre lunes y sábados



**HORARIOS**  
3 turnos disponibles



**MODALIDAD**  
Semi-presencial

Las clases teóricas se realizarán a través de la plataforma ZOOM y las clases prácticas se desarrollarán de manera presencial en el campus.  
Las sesiones teóricas y prácticas se llevarán a cabo entre lunes y sábados de acuerdo al horario elegido.

## INVERSIÓN

	<b>TURNO MAÑANA</b> 7:45 a.m. - 11:00 a.m.	<b>TURNO MEDIA MAÑANA</b> 11:15 a.m - 2:30 p.m	<b>TURNO NOCHE</b> 6:15 p.m - 9:30 p.m
<b>MATRÍCULA*</b> (al inicio de cada semestre)	S/ 590.00	S/ 590.00	S/ 590.00
<b>CUOTA</b> (6 cuotas por semestre)	S/ 990.00	S/ 990.00	S/ 990.00
<b>UNIFORMES</b> (pago único)	S/ 295.00	S/ 295.00	S/ 295.00

\*El pago de matrícula incluye el seguro contra accidentes (obligatorio).

## REQUISITOS

- Certificado oficial de notas de los cinco años de estudios secundarios (original o copia simple)
- 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.

## 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,  
sin recargo o comisiones

### 📍 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