



# CARRERA DE COCINA

Nuestra **experiencia**, *Tu éxito*

INICIO DE CLASES  
4 DE MARZO

MODALIDAD: SEMI-PRESENCIAL

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.



## 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

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



## Requisitos para la inscripción

- 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 a través de los siguientes canales:

**BBVA**

Cuenta corriente: 0011-0661-0100081231  
Cuenta interbancaria: 011-661-000100081231-61

**openpay**  
by BBVA

Pago con link

Aceptamos las tarjetas de débito y crédito de todos los bancos, sin recargo o comisiones



## NUESTRAS SEDES

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



## INFORMES

+51 944 921 834  
hola@dgallia.edu.pe

dgallia.edu.pe

