



CARRERA DE COCINA

Nuestra **experiencia**, *Tu éxito*

INICIO DE CLASES
4 DE MARZO

MODALIDAD: 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:
4 turnos disponibles



MODALIDAD:
100% presencial

*Las clases teóricas y prácticas se desarrollarán de manera presencial 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 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/ 590.00	S/ 590.00
CUOTA (6 cuotas por semestre)	S/ 990.00	S/ 990.00	S/ 990.00	S/ 990.00
UNIFORME (pago único)	S/ 295.00	S/ 295.00	S/ 295.00	S/ 295.00
SEGURO CONTRA ACCIDENTES (pago anual)	S/ 93.00	S/ 93.00	S/ 93.00	S/ 93.00



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

+51 965 278 124
hola@dgallia.edu.pe

dgallia.edu.pe

