

# CARRERA DE COCINA

Inicio de clases  
**02 FEBRERO**  
SEMI-PRESENCIAL

Tu talento es el ingrediente clave

Poténcialo con D'Gallia



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	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE
<b>Cursos teóricos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taller de Matemáticas</li> <li>• Reconocimiento de insumos</li> <li>• Historia de la Gastronomía</li> <li>• Análisis de Alimentos</li> <li>• Inglés Gastronómico I</li> <li>• Comunicación Efectiva</li> <li>• Ética Profesional</li> </ul>	<b>Cursos teóricos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dietética y Nutrición</li> <li>• Investigación Culinaria</li> <li>• Inglés Gastronómico II</li> <li>• Matemática Aplicada</li> <li>• Marketing</li> </ul>	<b>Cursos teóricos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enología y Cata</li> <li>• Organización de Eventos</li> <li>• Logística y Almacén</li> <li>• Costos y Presupuestos</li> <li>• Administración de Recursos Humanos</li> </ul>	<b>Cursos teóricos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingeniería del Menú</li> <li>• Equipamiento de Alimentos y Bebidas</li> <li>• Gestión de Alimentos y Bebidas</li> <li>• Trabajo en Equipo</li> <li>• Desarrollo de Proyectos</li> </ul>
<b>Cursos prácticos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnología Gastronómica</li> <li>• Taller de Creatividad Culinaria</li> <li>• Fundamentos de la Gastronomía</li> <li>• Metodología de la Cocina Profesional</li> <li>• Técnicas Gastronómicas I</li> <li>• Cocina Peruana Criolla</li> <li>• Innovación Culinaria</li> <li>• Técnicas de Bar y Coctelería</li> </ul>	<b>Cursos prácticos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de Comedor y Servicio</li> <li>• Técnicas Gastronómicas II</li> <li>• Cocina Peruana Regional</li> <li>• Cocina China</li> <li>• Pastelería Básica</li> </ul>	<b>Cursos prácticos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina Latinoamérica</li> <li>• Complementos y Calidad Gastronómica I</li> <li>• Catering y Buffet</li> <li>• Cocina Naturista</li> <li>• Cocina Exótica</li> </ul>	<b>Cursos prácticos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pescados y Mariscos</li> <li>• Cocina Mediterránea y Francesa</li> <li>• Cocina Española e Italiana</li> <li>• Complementos y Calidad Gastronómica II</li> <li>• Pastelería Internacional</li> </ul>

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



## Certificaciones

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

\* Las certificaciones se otorgarán previo cumplimiento de requisitos académicos.



**D'Gallia**  
INSTITUTO GASTRONÓMICO



**DURACIÓN:**  
25 meses



**FRECUENCIA:**  
Entre lunes y sábados



**HORARIO:**  
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 INICIAL	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.
Matrícula (al inicio de cada semestre)	S/ 500.00	S/ 500.00	S/ 500.00
Cuota* (7 cuotas durante el 1er semestre)	S/ 950.00	S/ 950.00	S/ 950.00
Uniforme** (pago único)	S/ 295.00	S/ 295.00	S/ 295.00
Seguro contra accidentes (pago anual)	S/ 93.00	S/ 93.00	S/ 93.00

\*En el primer semestre se pagan 7 cuotas y a partir del segundo semestre en adelante, se pagan 6 cuotas por semestre.

\*\* 1 pantalón, 1 camisaco, 2 garibaldis, 2 mandiles, 2 secadores y 1 polo

## Requisitos para la inscripción

- Constancia de Logros de Aprendizaje emitido por la página oficial del MINEDU.  
<https://constancia.minedu.gob.pe/>.
- 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



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

**Pago con link:** Aceptamos las tarjetas de débito y crédito de todos los bancos, sin recargos o comisiones.

**BBVA**

**Openpay**

**NUESTRA SEDE**  
Av. Central 333, Los Olivos

## INFORMES

hola@dgallia.edu.pe  
Central de WhatsApp: 51 939 778 368



[dgallia.edu.pe](https://dgallia.edu.pe)