

CARRERA DE COCINA

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

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.



DURACIÓN:
25 meses



FRECUENCIA:
Entre lunes y sábados



HORARIO:
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 INICIAL	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/ 500.00	S/ 500.00	S/ 500.00	S/ 500.00
Cuota* (7 cuotas durante el 1er semestre)	S/ 1,050.00	S/ 1,050.00	S/ 1,050.00	S/ 1,050.00
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

*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.



NUESTRA SEDE
Av. Del Ejército 430, Magdalena

INFORMES
hola@dgallia.edu.pe
Central de WhatsApp: 51 934 027 520



dgallia.edu.pe