MAGDALENA

CARRERA DE COCINA

Inicio de clases
01 FEBRERO
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 de Fundamentos Gastronómicos*	Cursos teóricos	Cursos teóricos	Cursos teóricos	Cursos teóricos
• Matemática Básica • Adaptación y éxito académico • Tecnología Gastronómica • Taller de Creatividad Culinaria • Fundamentos de la Gastronomía • Metodología de la Cocina Profesional	• Reconocimiento de Insumos • Historia de la Gastronomía • Analítica de Alimentos • Inglés Gastronómico I • Comunicación Efectiva • Ética Profesional	• Dietética y Nutrición • Investigación Culinaria • Inglés Gastronómico II • Matemática Aplicada • Marketing	• Enología y Cata • Organización de Eventos • Logística y Almacén • Costos y Presupuestos • Administración de Recursos Humanos	• Ingeniería del Menú • Equipamiento de Alimentos y Bebidas • Gestión de Alimentos y Bebidas • Trabajo en Equipo • Desarrollo de Proyectos
	Cursos prácticos	Cursos prácticos	Cursos prácticos	Cursos prácticos
	• Técnicas Gastronómicas I • Cocina Peruana Criolla • Innovación Culinaria • Técnicas de Bar y Coctelería	• Técnicas de Comedor y Servicio • Técnicas Gastronómicas II • Cocina Peruana Regional • Cocina China • Pastelería Básica	• Cocina Latinoamérica • Complementos y Calidad Gastronómica I • Catering y Buffet • Cocina Naturista • Cocina Exótica	• Pescados y Mariscos • Cocina Mediterránea y Francesa • Cocina Española e Italiana • Complementos y Calidad Gastronómica II • Pastelería Internacional

*Los cursos de Fundamentos Gastronómicos se dictan durante el primer mes de clases (febrero o agosto), según el proceso de admisión en el que te hayas inscrito.
¡Vacantes limitadas!

D'Gallia
INSTITUTO GASTRONÓMICO

Nuestra 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 y de prácticas pre profesionales.

DURACIÓN:
2 años + 1 mes opcional

FRECUENCIA:
Entre lunes y sábados

TURNOS Y HORARIOS:
4 turnos disponibles

MODALIDAD:
100 % presencial

TURNO MAÑANA	TURNO MEDIA MAÑANA	TURNO TARDE	TURNO NOCHE
7:45 a.m. - 11:00 a.m.	11:15 a.m. - 2:30 p.m.	2:45 p.m. - 6:00 p.m.	6:15 p.m. - 9:30 p.m.

Las clases teóricas y prácticas se desarrollarán de manera presencial entre lunes y sábados de acuerdo al horario elegido.

Inversión inicial

Matrícula (al inicio de cada semestre)	S/ 500.00
Cuota	S/ 1,050.00
Uniforme (pago único)	S/ 350.00
Seguro estudiantil (pago anual)	S/ 100.00
Inversión regular (Matrícula + primera cuota + uniforme + seguro)	**S/ 2,000.00**

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 by BBVA

NUESTRA SEDE
Av. Del Ejército 430, Magdalena

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

dgallia.edu.pe