

TE DAMOS
La receta   
SECRETA 
PARA SER

**UN COCINERO
PROFESIONAL**



CON EL RESPALDO DE LA USMP



USMP
UNIVERSIDAD DE
SAN MARTÍN DE PORRES

INSTITUTO DE ALTA
COCINA Y GASTRONOMÍA

INFORMES E INSCRIPCIONES:

INSTITUTO DE ALTA COCINA
Y GASTRONOMÍA

Av. Tomás Marsano 151, Surquillo.

Pabellón Hotelero 2do piso.

T. 5136300 A. 2058

iacg@usmp.pe / rgianella@usmp.pe

 [/cocinaygastronomia.usmp](https://www.facebook.com/cocinaygastronomia.usmp)
www.cocinaygastronomia.usmp.edu.pe

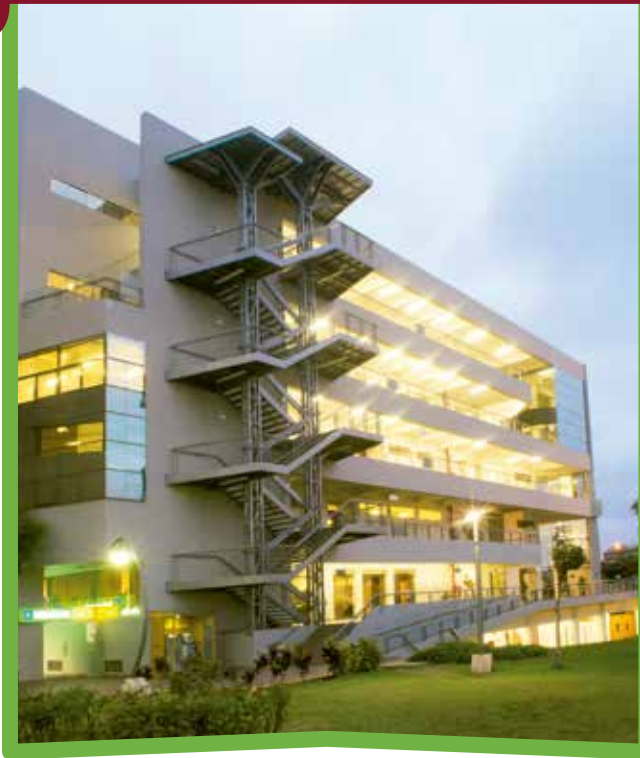


**PARTICIPA EN NUESTRAS
VISITAS GUIADAS
INSCRIPCIONES ABIERTAS**



USMP
UNIVERSIDAD DE
SAN MARTÍN DE PORRES

INSTITUTO DE ALTA
COCINA Y GASTRONOMÍA



El Instituto de Alta Cocina y Gastronomía tiene el respaldo de la Universidad de San Martín de Porres, la sexta mejor universidad peruana según el ranking internacional de QS Quacquarelli Symonds.



OBJETIVO

Formar profesionales especializados en innovar en técnicas y conceptos de preparación, capaces de controlar, administrar y gestionar una empresa gastronómica.

CAMPUS

Las clases se imparten en la USMP, dentro del pabellón hotelero y gastronómico más moderno de Latinoamérica ubicado en Surquillo.



BENEFICIOS

- Malla curricular de formación europea.
- Staff de docentes altamente calificados.
- Rápida inserción laboral de nuestros egresados.
- Acceso a Bolsa de Trabajo y Prácticas Pre Profesionales.
- Acceso a la Biblioteca de Gastronomía USMP.
- Clases impartidas en un Campus Universitario.
- Manejo de equipos de última generación.

PERFIL DEL EGRESADO

El egresado del Instituto de Alta Cocina y Gastronomía está preparado para:

- Dominar las principales técnicas de cocina peruana e internacional.
- Manejar técnicas de pastelería nacional e internacional.
- Aplicar las normas internacionales Codex Alimentarius.
- Planificar y ejecutar eventos y banquetes.



PLAN CURRICULAR

Duración: Dos (2) años en cuatro ciclos semestrales.

PRIMER CICLO	SEGUNDO CICLO
<ul style="list-style-type: none"> • Sistema Micros • Lenguaje • Sanidad e higiene en áreas de A y B • Técnicas de cocina básica • Convivencia y protocolo • Técnicas de pastelería y panadería 	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica de cortes • Equipamiento técnico y seguridad • Técnicas de servicio y atención • Salsas y cocciones clásicas • Conocimientos de mercadería • Nutrición y dietética • Cocina peruana 1
TERCER CICLO	CUARTO CICLO
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas culinarias clásicas • Técnicas de pastelería clásicas • Cocina peruana 2 • Diseño y desarrollo de carta • Enología y maridaje • Organización de eventos y banquetes 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina clásica internacional • Técnicas de pastelería avanzadas • Cocina peruana de vanguardia • Dirección de alimentos y bebidas • Taller de gastronomía