

**CICCA**  
TU TALENTO ES TU FUTURO



PERÚ

Ministerio  
de Educación

 **REVELATION**  
UNIVERSITY, INC.

¡Con **CICCA**, estudia en **EE.UU.** y obtén certificados y títulos americanos!,  
Trabaja en cualquier parte del mundo y expande tus horizontes con una educación sin límites.

¡Únete a **CICCA** y conquista el mundo!

**GASTRONOMÍA**  
**(COCINA)**

TU TALENTO  
ES TU FUTURO



PERÚ

Ministerio de Educación

CICA

TU TALENTO ES TU FUTURO



Nuestra carrera de gastronomía te ofrece una formación integral, desde técnicas culinarias hasta gestión de restaurantes. Nuestros egresados trabajan en países de Europa y Sudamérica. Somos una de las mejores Escuelas en el distrito más poblado del Perú, S.J.L. Prepárate para destacar en la industria gastronómica.



Plana docente especializada en el área.



Asesoría y seguimiento académico.



Materiales digitales por curso por la plataforma **Q10**.



Las clases se desarrollan con talleres 100% prácticos en aulas equipadas.



¡Impulsa tu carrera con CICA! Obtén 7 Certificados respaldados por el Ministerio de Educación y 7 Certificados Institucionales oficiales. Además, accede a certificados americanos emitidos por la renombrada Universidad Revelation University, Inc, Miami. ¡Con CICA, tu éxito está garantizado!



Av. República de Polonia N° 673  
Urb. San Rafael - S.J.L



[www.cica.edu.pe](http://www.cica.edu.pe)



Instituto CICA



962312266  
971918045

## • MODULO I 3 meses

Oferta Gastronómica y Gestión  
de Aprovisionamiento

- Historia de la gastronomía
- Introducción a la cocina
- Equipamiento de cocina
- Compras y almacén
- Técnicas I
- Técnicas II
- Marketing Digital

## • MODULO II 3 meses

Pre- Elaboración y Conservación  
de Alimentos

- Bromatología
- Mantenimiento y prevención  
de accidentes
- Métodos de cocción
- Proceso y elaboración de  
alimentos industriales
- Gestión del emprendimiento

## • MODULO III 4 meses

Cocina Peruana Regional

- Nutrición I
- Nutrición II
- Cocina sur
- Cocina centro
- Cocina selva
- Eficiencia y rapidez en el  
servicio gastronómico
- Gestión del emprendimiento
- Marketing II.





• **MODULO IV** 🕒 4 meses  
Cocina Peruana Regional

- Cocina criolla
- Cocina novo andina
- Costos y presupuestos
- Cocina creativa
- Pescados y mariscos
- Ingeniería del menú
- Gestión del emprendimiento

• **MODULO V** 🕒 3 meses  
Preparación de Buffets y  
Bebidas

- Técnicas de bar y enología
- Técnicas de comedor y catering
- Tallados
- Buffet
- Confección de cartas

• **MODULO VI** 🕒 3 meses  
Preparación de Buffets y Bebidas

- Dulces peruanos
- Panadería y pastelería básica
- Pastelería comercial y chocolatería
- Pastelería fina
- Marketing digital III

• **MODULO VII** 🕒 4 meses  
Cocina Internacional

- Cocina oriental
- Cocina española
- Cocina francesa
- Cocina italiana
- Cocina latinoamericana
- Gestión del emprendimiento

## CURSOS COMPLEMENTARIOS

- Formación y Orientación Laboral.
- Inglés Básico I y II.
- Computación Básica.



# NUESTRAS CERTIFICACIONES OFICIALES





Hoy en día tenemos que **alimentarnos** más de la **cultura gastronómica** que tenemos. **Innovar hoy en día es conocer**, y tenemos que tomarlo con seriedad, porque **es una oportunidad** .

Virgilio Martinez  
Chef

**CICCA**

TU TALENTO ES TU FUTURO



**REVELATION**  
UNIVERSITY, INC.