

CARRERAS PROFESIONALES

SECTOR ECONÓMICO: ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDAS
FAMILIA PRODUCTIVA: HOTELES Y RESTAURANTES
ACTIVIDAD ECONÓMICA: ACTIVIDADES DE SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS

CÓDIGO DE CARRERA PROFESIONAL	CARRERA PROFESIONAL	NIVEL DE FORMACIÓN
I2556-3-001	Gastronomía	Profesional Técnico
I2556-2-001	Cocina	Técnico
I2556-3-002	Administración de bar	Profesional Técnico
I2556-2-002	Bar y Coctelería	Técnico

CARRERA PROFESIONAL: GASTRONOMÍA		
CÓDIGO: I2556-3-001		NIVEL DE FORMACIÓN: PROFESIONAL TÉCNICO
CRÉDITOS: 120	Nº HORAS: 2551	VIGENCIA: 04 AÑOS
Unidad de Competencia	Indicadores de logro:	
<p>Unidad de competencia N° 1: Realizar la mise en place del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la hoja de producción, procedimientos establecidos y normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organiza los insumos, materia prima e implementos (utensilios, equipos, batería, otros) del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), requerimientos e indicaciones del área de cocina, los procedimientos establecidos y normativa vigente. 2. Efectúa la limpieza y desinfección de los insumos y materia prima, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y según sus características organolépticas, procedimientos establecidos y normativa vigente. 3. Porciona los insumos y materia prima, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de cocina, los procedimientos establecidos, normativa vigente, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), 4. Prepara pre elaborados a utilizar en el área de cocina, según la hoja de producción e indicaciones del área, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y normativa vigente. 5. Prepara elaboraciones culinarias básicas, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y técnicas básicas de elaboración, según la receta del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente. 6. Fecha los insumos y materia prima procesados, según la hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 7. Almacena los insumos y materia prima, considerando el tipo de conservación (seco, frío y congelado) y fecha de vencimiento, según la hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 8. Aplica sistemas de rotación en el uso de los insumos y materia prima, según su tiempo de vida, fecha de vencimiento, tipo de almacenamiento, hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 	
<p>Unidad de competencia N° 2: Elaborar platos culinarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y técnicas culinarias, de acuerdo a la oferta del establecimiento, requerimientos del cliente (comanda) y normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realiza el requerimiento de los insumos e implementos, según las necesidades del área de cocina, procedimientos establecidos y normativa vigente. 2. Optimiza el uso de los insumos e implementos del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 3. Realiza elaboraciones culinarias de la cocina peruana, aplicando técnicas culinarias, las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la receta del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente. 	

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Realiza elaboraciones culinarias de la cocina internacional, aplicando técnicas culinarias, las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la receta del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente. 5. Elabora productos de panadería y pastelería, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), las técnicas de panadería y pastelería, los requerimientos del cliente, procedimientos establecidos y normativa vigente. 6. Determina las vajillas a usar en la presentación de platos culinarios, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente. 7. Realiza la decoración y presentación del plato culinario, según la ficha técnica, indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), las técnicas de atención y servicio al cliente, técnicas de emplatado, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.
<p>Unidad de competencia N° 3: Gestionar los procesos y operaciones culinarias(os), aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diseña el área de cocina, optimizando los espacios asignados, según las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), rubro del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente. 2. Determina el equipamiento, utillaje y menaje del área de cocina, según las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), rubro del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente. 3. Realiza el control de los insumos, implementos y equipos del área de cocina, considerando el control de inventarios, requerimientos, proveedores, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y la normativa vigente. 4. Realiza la planificación, organización y control del servicio de alimentos y bebidas, según los requerimientos del área, las reservas y eventos del día, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) técnicas de atención y servicio al cliente, manejo del idioma inglés (técnico), manejo de quejas y reclamos, si el caso lo amerita, procedimientos establecidos y normativa vigente. 5. Realiza el control de calidad de las comidas elaboradas, asegurando la inocuidad y calidad, considerando los tiempos de producción, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 6. Desarrolla la carta de comidas y bebidas, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), estacionalidad de insumos y materia prima, rubro del establecimiento, las tendencias e innovaciones culinarias, los procedimientos establecidos y normativa vigente. 7. Desarrolla la oferta gastronómica del establecimiento, de acuerdo a la estacionalidad de insumos y materia prima, rubro del establecimiento, las tendencias e innovaciones culinarias, procedimientos establecidos y normativa vigente

	<ol style="list-style-type: none">8. Desarrolla las recetas de comidas, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) considerando la estacionalidad, biodiversidad, las tendencias e innovaciones culinarias, procedimientos establecidos y normativa vigente.9. Elabora el manual de funciones del personal a su cargo, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento y normativa vigente.10. Realiza el requerimiento y selección del personal, de acuerdo a las necesidades del área de cocina, los procedimientos y políticas del establecimiento y normativa vigente.11. Evalúa la necesidad de capacitaciones del personal a su cargo y lo solicita si es necesario, de acuerdo al requerimiento del área de cocina, los procedimientos y políticas del establecimiento y normativa vigente.12. Supervisa y/o maneja la planilla del personal a su cargo, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento y normativa vigente.
--	--

TITULACIÓN: PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

CARRERA PROFESIONAL: COCINA		
CÓDIGO: I2556-2-001		NIVEL DE FORMACIÓN: TÉCNICO
CRÉDITOS: 80	Nº HORAS: 1760	VIGENCIA: 04 AÑOS
Unidad de Competencia	Indicadores de logro:	
<p>Unidad de competencia N° 1: Realizar la mise en place del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la hoja de producción, procedimientos establecidos y normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> Organiza los insumos, materia prima e implementos (utensilios, equipos, batería, otros) del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), requerimientos e indicaciones del área de cocina, los procedimientos establecidos y normativa vigente. Efectúa la limpieza y desinfección de los insumos y materia prima, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y según sus características organolépticas, procedimientos establecidos y normativa vigente. Porciona los insumos y materia prima, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de cocina, los procedimientos establecidos, normativa vigente, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), Prepara pre elaborados a utilizar en el área de cocina, según la hoja de producción e indicaciones del área, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y normativa vigente. Prepara elaboraciones culinarias básicas, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y técnicas básicas de elaboración, según la receta del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente. Fecha los insumos y materia prima procesados, según la hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. Almacena los insumos y materia prima, considerando el tipo de conservación (seco, frío y congelado) y fecha de vencimiento, según la hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. Aplica sistemas de rotación en el uso de los insumos y materia prima, según su tiempo de vida, fecha de vencimiento, tipo de almacenamiento, hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 	
<p>Unidad de competencia N° 2: Elaborar platos culinarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y técnicas culinarias, de acuerdo a la oferta del establecimiento, requerimientos del cliente (comanda) y normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> Realiza el requerimiento de los insumos e implementos, según las necesidades del área de cocina, procedimientos establecidos y normativa vigente. Optimiza el uso de los insumos e implementos del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. Realiza elaboraciones culinarias de la cocina peruana, aplicando técnicas culinarias, las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la receta del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente. 	

- | | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">4. Realiza elaboraciones culinarias de la cocina internacional, aplicando técnicas culinarias, las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la receta del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente.5. Elabora productos de panadería y pastelería, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), las técnicas de panadería y pastelería, los requerimientos del cliente, procedimientos establecidos y normativa vigente.6. Determina las vajillas a usar en la presentación de platos culinarios, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente.7. Realiza la decoración y presentación del plato culinario, según la ficha técnica, indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), las técnicas de atención y servicio al cliente, técnicas de emplatado, los procedimientos establecidos y la normativa vigente. |
|--|--|

TITULACIÓN: TÉCNICO EN COCINA

CARRERA PROFESIONAL: ADMINISTRACIÓN DE BAR		
CÓDIGO: I2556-3-002		NIVEL DE FORMACIÓN: PROFESIONAL TÉCNICO
CRÉDITOS: 120	Nº HORAS: 2550	VIGENCIA: 4 AÑOS
Unidad de Competencia	Indicadores de logro:	
<p>Unidad de competencia N° 1: Realizar la mise en place del bar, aplicando las BPM (buenas prácticas de manipulación), de acuerdo a las fichas técnicas e indicaciones del área de bar, procedimientos establecidos y normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Efectúa la limpieza y desinfección de los implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) y área del bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente. 2. Mantiene la presentación y orden de los implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) y el área del bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente. 3. Efectúa la limpieza y desinfección de los insumos de bebidas y cocteles, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 4. Procesa los insumos a utilizar en la elaboración de bebidas y cocteles, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 5. Fecha los insumos procesados, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 6. Almacena los insumos, considerando el tipo de conservación (seco, frío y congelado), tiempo de vida y fecha de vencimiento, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 7. Aplica sistemas de rotación en el uso de los insumos, según su tiempo de vida, fecha de vencimiento, tipo de almacenamiento, ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 8. Recepciona el pedido del cliente en el bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de ventas, técnicas de atención y servicio al cliente, manejando el idioma inglés técnico y el protocolo de quejas y reclamos, si el caso lo amerita, según los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 9. Elabora bebidas y cocteles básicos, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente. 	

<p>Unidad de competencia N° 2: Elaborar bebidas y cocteles, según la ficha técnica y requerimientos del cliente (comanda), aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de atención y servicio al cliente, procedimientos establecidos y normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organiza el área de bar, considerando los insumos e implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) necesarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), según requerimientos e indicaciones del área de bar, procedimientos establecidos y normativa vigente. 2. Atiende el pedido del cliente, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de ventas, técnicas de atención y servicio al cliente, manejando el idioma inglés técnico y el protocolo de quejas y reclamos, si el caso lo amerita, según los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 3. Prepara bebidas y cocteles peruanos, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente. 4. Prepara bebidas y cocteles internacionales, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente. 5. Elabora piqueos, tapas y encurtidos, según la ficha técnica, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos del esta procedimientos establecidos y normativa vigente. 6. Realiza el control de calidad de las bebidas y cocteles preparados, asegurando la inocuidad y calidad, considerando los tiempos de producción, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente. 7. Realiza la decoración y presentación de la bebida o cóctel, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de atención y servicio al cliente, procedimientos establecidos, normativa vigente y considerando las técnicas de flair y/u otras técnicas, si el caso lo amerita.
<p>Unidad de competencia N° 3: Gestionar las operaciones del área de bar, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento, normativa vigente y aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplica las políticas y procedimientos del área de bar, de acuerdo a la normativa vigente y las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación). 2. Diseña el área del bar, optimizando los espacios asignados, según las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), rubro del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente. 3. Determina el equipamiento, utillaje y menaje del área de bar, según las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), de acuerdo al rubro del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente. 4. Realiza el control de los insumos e implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) del área de bar, de acuerdo al control de inventarios, necesidades del área, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente.

5. Realiza la planificación, organización y control del servicio de bebidas y cocteles, según los requerimientos del área, las reservas y eventos del día, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) técnicas de atención y servicio al cliente, manejo del idioma inglés (técnico), manejo de quejas y reclamos, si el caso lo amerita, procedimientos establecidos y normativa vigente.
6. Desarrolla la carta de bebidas y cocteles, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) considerando la estacionalidad, el tipo de bar, las tendencias de bar, según los procedimientos establecidos y la normativa vigente.
7. Desarrolla las recetas de las bebidas y cocteles, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) considerando la estacionalidad, el tipo de bar, las tendencias de bar, según los procedimientos establecidos y la normativa vigente.
8. Elabora las fichas técnicas de las bebidas y cocteles, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) según las recetas, técnicas de elaboración y presentación, procedimientos establecidos y la normativa vigente.
9. Elabora el manual de funciones del personal a su cargo, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.
10. Realiza el requerimiento y selección del personal, de acuerdo a las necesidades del área de bar, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.
11. Evalúa la necesidad de capacitaciones para el personal a su cargo y lo solicita si es necesario, de acuerdo al requerimiento del área de bar, los procedimientos establecidos y normativa vigente.
12. Supervisa y/o maneja la planilla del personal a su cargo, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.

TÍTULO: PROFESIONAL TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE BAR

CARRERA PROFESIONAL: BAR Y COCTELERÍA		
CÓDIGO: I2556-2-002		NIVEL DE FORMACIÓN: TÉCNICO
CRÉDITOS: 80	N° HORAS: 1760	VIGENCIA: 4 AÑOS
Unidad de Competencia	Indicadores de logro:	
<p>Unidad de competencia N° 1: Realizar la mise en place del bar, aplicando las BPM (buenas prácticas de manipulación), de acuerdo a las fichas técnicas e indicaciones del área de bar, procedimientos establecidos y normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Efectúa la limpieza y desinfección de los implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) y área del bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente. 2. Mantiene la presentación y orden de los implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) y el área del bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente. 3. Efectúa la limpieza y desinfección de los insumos de bebidas y cocteles, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 4. Procesa los insumos a utilizar en la elaboración de bebidas y cocteles, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 5. Fecha los insumos procesados, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 6. Almacena los insumos, considerando el tipo de conservación (seco, frío y congelado), tiempo de vida y fecha de vencimiento, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 7. Aplica sistemas de rotación en el uso de los insumos, según su tiempo de vida, fecha de vencimiento, tipo de almacenamiento, ficha técnica de producción e indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 8. Recepciona el pedido del cliente en el bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de ventas, técnicas de atención y servicio al cliente, manejando el idioma inglés técnico y el protocolo de quejas y reclamos, si el caso lo amerita, según los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 9. Elabora bebidas y cocteles básicos, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente. 	

<p>Unidad de competencia N° 2: Elaborar bebidas y cocteles, según la ficha técnica y requerimientos del cliente (comanda), aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de atención y servicio al cliente, procedimientos establecidos y normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Organiza el área de bar, considerando los insumos e implementos (utensilios, cristalería, equipos, otros) necesarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), según requerimientos e indicaciones del área de bar, procedimientos establecidos y normativa vigente.2. Atiende el pedido del cliente, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de ventas, técnicas de atención y servicio al cliente, manejando el idioma inglés técnico y el protocolo de quejas y reclamos, si el caso lo amerita, según los procedimientos establecidos y la normativa vigente.3. Prepara bebidas y cocteles peruanos, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente.4. Prepara bebidas y cocteles internacionales, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente.5. Elabora piqueos, tapas y encurtidos, según la ficha técnica, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos del esta procedimientos establecidos y normativa vigente.6. Realiza el control de calidad de las bebidas y cocteles preparados, asegurando la inocuidad y calidad, considerando los tiempos de producción, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.7. Realiza la decoración y presentación de la bebida o cóctel, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de bar, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), técnicas de atención y servicio al cliente, procedimientos establecidos, normativa vigente y considerando las técnicas de flair y/u otras técnicas, si el caso lo amerita.
<p>TÍTULO: TÉCNICO EN BAR Y COCTELERÍA</p>	