Facultad de Gastronomía,
Hotelería y Turismo

CONSIDERACIONES PARA LOS CURSOS DE COCINA
CARRERA Y PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

Para matricularse en los cursos de cocina se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- Protocolos de seguridad: Las y los estudiantes deberán cumplir estrictamente con el protocolo de seguridad establecido por la Facultad para el desarrollo de actividades académicas.

- Kit de Gastronomía: Para el desarrollo de las clases prácticas presenciales de cocina es indispensable la compra del kit de Gastronomía, que incluye los utensilios y el uniforme del Programa. Adicionalmente, los alumnos deberán realizar la compra de calzado de cocina sugerido por el Programa. Puedes adquirirlo **hasta el viernes 8 de marzo al mediodía.**

- Atención médica: El Servicio de Salud ofrecerá asistencia médica de emergencia para el desarrollo de las actividades de cocina.

- Seguro contra accidentes: Para participar en los cursos de cocina y en las visitas estudio es indispensable contar con un seguro privado contra accidentes. Pueden contratar el seguro contra accidentes personales que ofrece la PUCP o uno similar.

- Pruebas ETA y carné de salud: Para quienes se matriculen en los cursos de cocina se recomienda contar con las pruebas ETA o con el carné de salud de la Municipalidad de Lima. Para más información pueden revisar este enlace. No es un requisito para asistir a las clases de cocina.

- Uso de casilleros: Se ha previsto facilitar el uso de un casillero por estudiante para quienes lleven cursos de cocina, de tal manera que puedan guardar sus utensilios durante todo el semestre. Para su uso es indispensable llevar un candado y registrarse a través del enlace que se enviará la semana previa al inicio de clases.