



**3 AÑOS**

MODALIDAD PRESENCIAL

# **CARRERA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA**



## SOMOS STENDHAL

Instituto Superior especializado en la enseñanza de gastronomía.

Ofrecemos carreras profesionales y técnicas con un alto porcentaje de inserción laboral nacional e internacional.

# ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN STENDHAL?



Staff de Chefs altamente calificados con educación en el exterior.



Red Latinoamericana de Institutos de Gastronomía.



Convenios y Pasantías en el Exterior.



Bolsa de Trabajo con empresas reconocidas de la Región.



Restaurante-escuela Santé para formación en campo.



Congresos y Eventos Internacionales.



Tecnología de Última Generación.

## Nueva Metodología de enseñanza

Las clases teóricas y demostrativas se realizan de manera presencial. En las demostrativas, el chef elabora el plato paso a paso antes del inicio del taller, permitiendo a los alumnos observar las técnicas y procesos en detalle. Todas estas sesiones son grabadas y quedan disponibles para que los estudiantes puedan revisarlas en cualquier momento, especialmente si tienen compromisos laborales o algún imprevisto.

## Clases presenciales en Taller

Clases presenciales de práctica en taller para que los alumnos puedan experimentar de primera mano la aplicación de los conceptos aprendidos. Estas clases se llevarán a cabo en grupos, siguiendo estrictamente los protocolos de seguridad y prevención correspondientes.





## TÍTULO

A NOMBRE DE LA NACIÓN  
R.M.0236 - 2007 E.D



## DURACIÓN

3 años



## HORARIO TURNO MAÑANA

08:00 am a 01:15 pm

## HORARIO TURNO TARDE

02:45 pm a 07:45 pm



## STENDHAL

Calle Álvarez Thomas 307  
Cercado - Arequipa



# MALLA CURRICULAR

## TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

### MÓDULO I y II



**CERTIFICADO MODULAR**  
Técnicas de Procesamiento  
de Alimentos

- Proceso de pre-elaboración y conservación en cocina.
- Técnicas Culinarias I.
- Control del aprovisionamiento de materias primas en restaurantes.
- Sanidad e higiene alimentaria I.
- Frances Técnico.
- Panadería.
- UD (empleabilidad) Liderazgo desarrollo personal.
- Experiencias Formativas en Situación Real de Trabajo.

- Nutrición
- Técnicas Culinarias II.
- Ciencias de los Alimentos.
- Técnicas de Bar y Comedor.
- Pastelería Básica.
- Costos de alimentos y bebidas.
- UD (empleabilidad) Treabajo Colaborativo.
- Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo.

### MÓDULO III y IV



**CERTIFICADO MODULAR**  
Técnicas Culinarias de Cocina  
Peruana y Latinoamericana

## TÉCNICAS CULINARIAS DE COCINA PERUANA Y LATINOAMERICANA

- Equipamiento y mantenimiento de cocinas.
- Cocina y Pastelería Peruana I.
- Cocina Latinoamericana.
- Patelería I.
- Costos y Presupuestos.
- Historia de la cocina Peruana.
- UD (empleabilidad) Comunicación en idioma extranjero y/o Lengua originaria,
- Experiencias Formativas en Situación Real de Trabajo.

- Cocina y Patelería Peruana II.
- Introducción a los Vinos.
- Administración de alimentos y bebidas.
- Técnicas de venta y atención al cliente.
- Pastelería II.
- Diseño y Decoración de restaurantes.
- UD (empleabilidad) Cultura Ambiental.
- Experiencias Formativas en Situación Real de Trabajo

### MÓDULO V y VI



**CERTIFICADO MODULAR**  
Gestión de Cocina  
Internacional y Creativa

## GESTIÓN DE COCINA INTERNACIONAL Y CREATIVA

- Cocina Internacional I.
- Gestión de la calidad en Gastronomía.
- Proyecto Gastronómico I.
- Cocina de Pescados y Mariscos.
- Marketing Gastronómico.
- Alta Pastelería.
- UD (empleabilidad) Emprendimiento.
- Experiencias Formativas en Situación Real de Trabajo.

- Ingeniería del Menú.
- Organización de Catering y Eventos Gastronómicos.
- Procesos de elaboración culinaria: Cocina creativa y cocina de autor.
- Cocina Internacional II.
- Cata y Maridaje.
- Proyecto Gastronómico II.
- UD (empleabilidad) Innovación.
- UD (empleabilidad) Gestión de riesgos de desastres de salud y seguridad laboral.
- Experiencias Formativas en Situación Real de Trabajo



# INVERSIÓN

## Matrícula:

S/. 300

## Cuotas:

05 cuotas de S/. 590 c/u.  
(equivale a todo un ciclo)

## Incluye:

- Uniforme (chaqueta, mandil, pantalón y gorro).
- Carnet.
- Seguro contra accidentes.
- Recetario Virtual.
- Insumos a excepción de exámenes finales.

## Requisitos:

- Copia de DNI (ambos lados).
- Copia recibo de agua o luz.
- Partida de Nacimiento Original.
- Certificado de Estudios Original.
- Foto digital tamaño carné.
- Formatos de matrícula.

\*La apertura de grupos está sujeto a la cantidad de alumnos inscritos.





**STENDHAL**  
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR

CONTÁCTANOS

☎ (+5154) 285007

-instagram / @institutostendhal