



3 AÑOS

MODALIDAD PRESENCIAL

# CARRERA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA



**STENDHAL**  
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR





## 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?



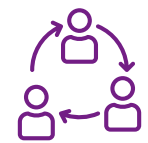
Staff de Chefs altamente calificados con educación en el exterior.



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



\* La Información de Inicios y Horarios está sujeta a cambios.

# MALLA CURRICULAR

## MÓDULO I y II



**CERTIFICADO MODULAR**  
 Técnicas de Procesamiento  
 de Alimentos



## MÓDULO III y IV



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



## MÓDULO V y VI



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

### 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 Formaticas 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.

### 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

### 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 carnet.
- Formatos de matrícula.

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

Stendhal se reserva el derecho de cambios por mejora continua.





**STENDHAL**  
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR

**CONTÁCTANOS**

 **(+5154) 285007**

  / **@institutostendhal**