



CARRERA TÉCNICA DE  
**GASTRONOMÍA**

**3 años**

**R.M. 0236-2007 E.D.**



## **SOBRE STENDHAL**

STENDHAL es un Instituto Superior especializado en la enseñanza de Gastronomía. Ofrecemos carreras profesionales y técnicas, que por su corta duración y alta demanda, permiten a nuestros egresados ingresar rápidamente al mercado laboral nacional e internacional, así como emprender su propio negocio.

## **¿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.



Nos adaptamos a la nueva modalidad semi-presencial con talleres y clases virtuales,



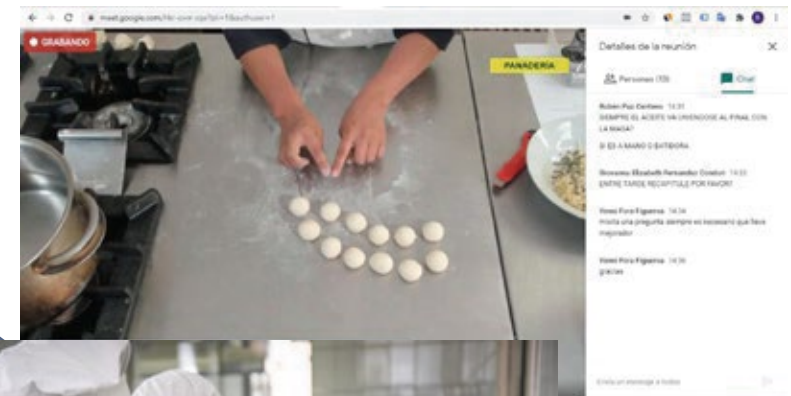
## CLASES PRESENCIALES EN TALLER

Se desarrollarán clases presenciales de práctica en taller para que los alumnos puedan vivir la experiencia de realizar todo lo aprendido, se realizarán en grupos cuidando los protocolos de seguridad y prevención.

## NUEVA METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Las clases teóricas se desarrollarán de forma virtual y sincrónica (clases en vivo) según horarios y en sesiones de 45 minutos cada una.

Para enriquecer el aprendizaje del alumno, se realizan talleres demostrativos virtuales, donde los estudiantes podrán aprender sobre las técnicas culinarias en una sesión vivo con el chef docente a cargo.



# MAILLA CURRICULAR

## MÓDULO I

### Certificación TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

#### CICLO I

- PROCESOS DE PRE ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA.
- TÉCNICAS CULINARIAS I.
- CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN RESTAURANTES.
- SANIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA I.
- FRANCÉS TÉCNICO
- PANADERÍA.

#### CICLO II

- TÉCNICAS CULINARIAS II.
- CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS.
- TÉCNICAS DE BAR Y COMEDOR.
- NUTRICIÓN.
- PASTELERIA BÁSICA.
- COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

## MÓDULO II

### Certificación TÉCNICAS CULINARIAS DE COCINA PERUANA Y LATINOAMERICANA

#### CICLO III

- EQUIPAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE COCINAS.
- COCINA Y PASTELERÍA PERUANA I.
- COCINA LATINOAMERICANA.
- PASTELERÍA I.
- COSTOS Y PRESUPUESTOS.
- HISTORIA DE LA COCINA PERUANA.

#### CICLO IV

- COCINA Y PASTELERÍA 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.

## MÓDULO III

### Certificación GESTIÓN DE COCINA INTERNACIONAL Y CREATIVA

#### CICLO V

- COCINA INTERNACIONAL I .
- GESTIÓN DE LA CALIDAD EN GASTRONOMÍA.
- PROYECTO GASTRONÓMICO I.
- COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS.
- MARKETING GASTRONÓMICO.
- ALTA PASTELERÍA.

#### CICLO VI

- 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

\*Certificación modular anual, previo pago y trámite correspondiente.



**HORARIO MAÑANA**

**HORARIO TARDE**

## **MODALIDAD SEMIPRESENCIAL**

Se ofrece la modalidad semipresencial ya que la teoría y los demos son grabados en vivo con profesores capacitados en moodle, google meet y otros aplicativos de evaluación.

Las clases prácticas se harán de forma presencial en talleres debidamente implementados.

## **REQUISITOS**

- Copia DNI (ambos lados)
- Copia recibo de agua o luz
- Partida de nacimiento original
- Certificado de estudios originales
- Carnet de vacunación

\* Dependiendo de las indicaciones del Ministerio de Educación.

# INVERSIÓN

## MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

**MATRÍCULA** s/. 260.00

**INCLUYE:**

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

Pregunta por nuestras promociones

**PRECIO REGULAR** s/. 560.00

(05 cuotas)

**¡MATRICÚLATE POR WHATSAPP!**

📞 932 475 938 - 949 084 351 - 923 517 788

🌐 [www.stendhal.edu.pe](http://www.stendhal.edu.pe)

📍 Calle Álvarez Thomas 307 - Arequipa

📘 InstitutoStendhal 📷 InstitutoStendhal

