

GASTRONOMÍA



 **LICENCIADO**
POR **MINEDU**


INSTITUTO
KHIPU



»» ¿Por qué estudiar **Gastronomía y Arte Culinario?**

Crea una experiencia inolvidable a través de tu pasión, creatividad y la herencia de una cultura deliciosa y milenaria.

Luce tu arte, combina sabores, colores, texturas, donde tu esencia a cada plato que elabores. La cocina peruana es una de las mejores a nivel mundial y en Khipu aprenderás a comunicarte con la aldea global a través de la gastronomía. Domina las operaciones y logística en negocios gastronómicos, innova, experimenta y crea obras de arte culinario, conociendo culturas y técnicas de todo el mundo.

Tú puedes ser la próxima estrella de la gastronomía peruana.

»» ¿POR QUÉ ELEGIR KHIPU?

Estudia en Khipu con nuestra enseñanza práctica. Los módulos formativos están compuestos por tres componentes: Competencias específicas, competencias para la empleabilidad y experiencias formativas en situaciones reales de trabajo con las que mañana destacarás en tu emprendimiento y/o trabajo.



38 AÑOS DE EXPERIENCIA



CONVENIOS ACADÉMICOS



FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO



CONVENIOS LABORALES



DOCENTES ESPECIALIZADOS



MENOR TIEMPO DE ESTUDIOS



PLATAFORMA VIRTUAL



EMPLEABILIDAD

ATENCIÓN DIGITAL
ESCANÉAME



Sujeta la cámara encima de la imagen

PERFIL DEL EGRESADO

 Serás un profesional capaz de trabajar y desarrollar tus propios proyectos y empresas gastronómicas.

 Incursionarás en las industrias de producción de alimentos.

 Tendrás la posibilidad de trabajar en hoteles, restaurantes, cruceros, servicios de catering, eventos, entre otros.

ACREDITACIONES

Los principales organismos acreditadores a nivel nacional e internacional garantizan la calidad y pertinencia de nuestro servicio educativo según los más altos estándares.



BENEFICIOS

Reconocimiento a los alumnos destacados.



Sesiones de aprendizaje mediante plataformas online, bibliotecas físicas y virtuales.

Área de bienestar del estudiante que permitirá fortalecer tu vocación y habilidades blandas.



INSTITUTO
KHIPU

»» MALLA CURRICULAR

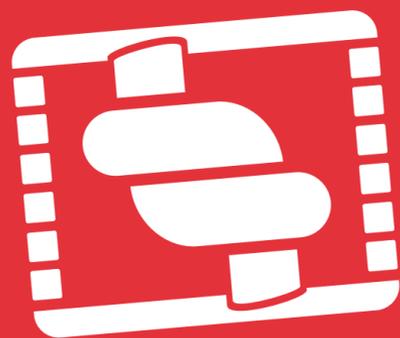
<h3>1ER CICLO</h3>	<h3>2DO CICLO</h3>	<h3>3ER CICLO</h3>
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas Culinarias • Protocolos de Limpieza y BPM • Historia de la Gastronomía • Competencias Digitales • Marketing Personal • Matemática Básica 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina Vegetariana • Dietética y Nutrición • Logística de Almacenes • Costos y Presupuestos • Protocolos y Seguridad Laboral • Taller en Técnicas Culinarias 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina Regional Cusqueña • Pastelería I • Tecnología de Bar • Ingeniería del Menú • Gastronomía Botánica • Inglés Gastronómico
<h3>4TO CICLO</h3>	<h3>5TO CICLO</h3>	<h3>6TO CICLO</h3>
<ul style="list-style-type: none"> • Cocina Peruana Sierra y Selva • Pastelería II • Enología y Maridaje • Técnicas de Comedor • Inglés Gastronómico II • Taller en Cocina Regional y Nacional 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina Internacional (Francia, España, Italia) • Panadería • Cafetería y Barismo • Food Styling y Marketing Gastronómico • Investigación en Gastronomía • Francés Gastronómico I 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina Creativa • Técnicas de Montaje y Emplatado • Gestión de Proyectos Gastronómicos • Responsabilidad Social • Francés Gastronómico II • Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo

»» CERTIFICACIÓN MODULAR

<p>1º Módulo: </p> <p>Asistencia en Pre Elaboraciones Culinarias y Logística de Almacenes</p>	<p>2º Módulo: </p> <p>Elaboración e Innovación de Recetas Regionales y Nacionales</p>	<p>3º Módulo: </p> <p>Gestión del Área de Alimentos y Bebidas</p>
---	--	--



- Grado Académico: Bachiller Técnico.
- Título: Profesional Técnico en GASTRONOMÍA RM N° 383-2018-MINEDU



INSTITUTO
KHIPU



934 436 984



Av. Centenario N° 589 - Cusco
Calle Camino Real N° 1126, San Sebastián



informes@khipu.edu.pe



/InstitutoKhipu