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.

- 40 AÑOS DE EXPERIENCIA
- CONVENIOS ACADÉMICOS
- FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO
- CONVENIOS LABORALES
- DOCENTES ESPECIALIZADOS
- MENOR TIEMPO DE ESTUDIOS
- PLATAFORMA VIRTUAL
- EMPLEABILIAD

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.

PERÚ Ministerio de Educación

SINEACE
SISTEMA NACIONAL DE EVALUACIÓN, ACREDITACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD EDUCATIVA

ASISTE PERU

icontec ISO 9001

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

1ER CICLO

- Técnicas culinarias
- Historia y geografía de la gastronomía
- Higiene y seguridad alimentaria
- Comunicación eficaz

2DO CICLO

- Gastronomía macrobiótica
- Dietética y nutrición
- Logística de alimentos y bebidas
- Costos y presupuestos
- Competencias Digitales

3ER CICLO

- Cocina cusqueña
- Pastelería nacional e internacional
- Técnicas de bar y coctelería
- Gastronomía botánica
- Comunicación en inglés
- Soluciones innovadoras aplicados a problemas tecnológicos

4TO CICLO

- Cocina peruana
- Panadería nacional e internacional
- Sommeliere
- Comportamiento ético
- Diseño de proyectos de innovación e investigación aplicada

5TO CICLO

- Cocina internacional
- Barismo
- Marketing de alimentos y bebidas
- Gestión de eventos
- Solución de problemas
- Oportunidades de negocio

6TO CICLO

- Cocina creativa alternativa
- Diseño, equipamiento y mantenimiento de cocinas
- Técnicas de montaje decorativo
- Gestión de restaurantes
- Plan de negocio
- Responsabilidad social

CERTIFICACIÓN MODULAR

1° Módulo:

Asistencia en Pre Elaboraciones Culinarias y Logistica de Almacenes

2° Módulo:

Elaboración e Innovación de Recetas Regionales y Nacionales

3° Módulo:

Gestión del Área de Alimentos y Bebidas

- Grado Académico: Bachiller Técnico.
- Título: Profesional Técnico en GASTRONOMÍA RM N° 469 - 2023 - MINEDU

INSTITUTO
KHIPU

934 436 984

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

informes@khipu.edu.pe

/InstitutoKhipu