

ESTUDIO DE VIABILIDAD Y ANTEPROYECTO DE UN CENTRO DE EXCELENCIA EN FORMACIÓN E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA Y CULINARIA Anexo al Informe 1-

Mallas curriculares
Oferta formativa en países de la región

Julio 2016

Anexo al capítulo 8. Análisis del entorno competitivo.

Mallas curriculares



UNIVALLE
La respuesta científica al futuro

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA						
ASIGNATURA	Código	Horas teóricas semana	Horas prácticas semana	Horas total semana	Horas totales	Créditos
PRIMER SEMESTRE	ADMINISTRACIÓN 1	2	2	4	72	6
	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA	2	2	4	72	6
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 1	2	4	6	108	8
	QUÍMICA DE ALIMENTOS	2	4	6	108	8
	ALIMENTOS Y BEBIDAS 1	2	4	6	108	8
	SANIDAD E HIGIENE	2	2	4	72	6
	LENGUAJE Y REDACCIÓN	2	2	4	72	6
TOTAL	TOTAL	14	20	34	612	48
SEGUNDO SEMESTRE	ADMINISTRACIÓN 2	2	2	4	72	6
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2	2	4	6	108	8
	PANADERÍA	2	4	6	108	8
	COMPRAS Y ALMACENES	2	2	4	72	6
	ALIMENTOS Y BEBIDAS 2	2	4	6	108	8
	TÉCNICA DE APARATOS E INSTR.DE COCINA	2	2	4	72	6
	COCTELERÍA	2	2	4	72	6
TOTAL	TOTAL	14	20	34	612	48
TERCER SEMESTRE	GASTRONOMÍA EN EL SERVICIO DEL HOSPEDAJE	2	2	4	72	6
	ANIMACIÓN Y AMBIENTACIÓN DE ESPACIOS	2	4	6	108	8
	CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS	2	2	4	72	6
	REPOSTERÍA Y PASTELERÍA	2	4	6	108	8
	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	2	4	6	108	8
	TALLER GASTRONOMICO 1	0	6	6	108	6
	INGLES GASTRONOMICO 1	2	2	4	72	6
TOTAL	TOTAL	12	24	36	648	48
CUARTO SEMESTRE	COCINA BOLIVIANA TRADICIONAL	2	4	6	108	8
	COCINA INTERNACIONAL 1	2	4	6	108	8
	SOCIEDAD, GASTRONOMÍA Y CULTURA	2	2	4	72	6
	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	2	2	4	72	6
	TALLER GASTRONOMICO 1	0	6	6	108	6
	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	2	2	4	72	6
	INGLES GASTRONOMICO 2	2	2	4	72	6
TOTAL	TOTAL	12	22	34	612	46
QUINTO SEMESTRE	COCINA BOLIVIANA CONTEMPORANEA	2	4	6	108	8
	COCINA INTERNACIONAL 2	2	4	6	108	8
	CATERING	2	4	6	108	8
	INVESTIGACIÓN DE BEBIDAS	2	2	4	72	6
	TALLER GASTRONOMICO 3	0	6	6	108	6
	MARCO LEGAL DE LA GASTRONOMÍA	2	2	4	72	6
	FRANCES GASTRONÓMICO 1	2	2	4	72	6
TOTAL	TOTAL	12	24	36	648	48
SEXTO SEMESTRE	COCINA INTERNACIONAL 3	2	4	6	108	8
	COSTOS	2	2	4	72	6
	PRESUPUESTOS	2	2	4	72	6
	TALLER GASTRONOMICO 4	0	6	6	108	6
	ENOLOGÍA	2	4	6	108	8
	INVESTIGACIÓN GASTRONOMICA 1	2	4	6	108	8
	FRANCES GASTRONÓMICO 2	2	2	4	72	6
TOTAL	TOTAL	12	24	36	648	48
SEPTIMO SEMESTRE	INVESTIGACIÓN GASTRONOMICA 2	2	4	6	108	8
	PREPARACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS GASTRONOM	2	4	6	108	8
	DISEÑO Y MANEJO DE MENUS	2	2	4	72	6
	ORGANIZACIÓN DE BANQUETES Y EVENTOS	2	2	4	72	6
	TALLER GASTRONOMICO	0	6	6	108	6
	MERCADOTECNIA	2	2	4	72	6
	ELECTIVA	2	2	4	72	6
TOTAL	TOTAL	12	22	34	612	46
OCTAVO SEMESTRE	INVESTIGACIÓN GASTRONOMICA 3	2	4	6	108	8
	PRÁCTICA GASTRONOMICA	0	14	14	252	28
	SEMINARIO DE MODALIDAD DE TITULACIÓN	8	20	28	504	36
TOTAL	TOTAL	10	38	48	864	72

Plan de Estudios

1er SEMESTRE	2do SEMESTRE	3er SEMESTRE
Introducción a la Hotelería	Inglés II	Pastelería I
Técnicas de Conservación e Higiene de Alimentos	Recepción Hotelera y Reservas	Nutrición
Técnicas Culinarias	Gestión de Compras y Almacenes	Gerencia de Habitaciones y Housekeeping
Inglés I	Panadería I	Administración General
Alimentos y Bebidas	Gestión Hotelera, Gobernanza y Tecnología de Plantas	Cocina Internacional I
Cocina Nacional I	Cocina Nacional II	Panadería II
4to SEMESTRE	5to SEMESTRE	6to SEMESTRE
Organización de Eventos y Banquetes	Etiqueta, Ceremonial y Protocolo	Charcutería
Pastelería II	Alta Pastelería y Repostería	Administración de Recursos Humanos
Enología, Cata y Maridaje	Marketing Hotelero y Gastronómico	Postres y Heladería
Costos Hoteleros y Gastronómicos	Cocina Internacional III	Chocolatería, bombonería y Caramelos
Cocina Internacional II	Dietética	Cocina Pre elaborada, Industrial y Rápida
Gerencia Estratégica	Catering	Gestión de Mantenimiento Hotelero y Servicios Auxiliares
7mo SEMESTRE	8vo SEMESTRE	9no SEMESTRE
Gastronomía Molecular	Cocina Fusión y Novo Boliviana	Seminario de Grado
Técnicas de Bar y Coctelería	Cocina Gourmet	
Cocina Vegetariana, Dietética y Especial	Relaciones Públicas y Atención al Cliente	
Lácteos y Derivados	Diseño y Equipamiento de Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos	
Gestión Ambiental de la Empresa Hotelera	Alta Dirección de Empresas Hoteleras y Gastronómicas	
Elaboración de Menús y Cartas	Taller de Creación y Diseño Gastronómico	



1. Arte culinario y conceptos de cocina I
2. Higiene y manipulación de alimentos I
3. Arte culinario y conceptos de cocina II
4. Higiene y manipulación de alimentos II
5. Arte culinario y conceptos de cocina III
6. Higiene y manipulación de alimentos III
7. Tecnología y técnicas del bar I
8. Metodología de la investigación
9. Tecnología y técnicas del bar II
0. Historia y desarrollo de sociedades
1. Técnicas básicas del barista
2. Administración I

Primer Semestre

Segundo Semestre

13. Fundamentos de la organización en A y B
 14. Nutrición I
 15. Organización y gestión de la cocina
 16. Nutrición II
 17. Organización y gestión del bar y restaurante
 18. Nutrición III
 19. Cocina básica I
 20. Inglés I
 21. Cocina básica II
 22. Inglés II
 23. Cocina básica III
 24. Inglés III
- Matricula 50 Bs*

25. Cocina de nivel intermedio I
26. Refrigeración y conservación de alimentos I
27. Cocina de nivel intermedio II
28. Refrigeración y conservación de alimentos II
29. Cocina de nivel intermedio III
30. Matemática aplicada
31. Conocimientos básicos de pastelería I
32. Costos en alimentos y bebidas I
33. Conocimientos básicos de pastelería II
34. Costos en alimentos y bebidas II
35. Conocimientos básicos de pastelería III
36. Costos en alimentos y bebidas III

Tercer Semestre

Cuarto semestre

37. Cocina avanzada I
38. Técnicas de servicio en restaurantes y banquetes
39. Cocina avanzada II
40. Prácticas de etiqueta y protocolo en el restaurante I
41. Cocina avanzada III
42. Prácticas de etiqueta y protocolo en el restaurante II
43. Nivel intermedio de pastelería I
44. Organización y gestión del depto. de eventos y banquetes I
45. Nivel intermedio de pastelería II
46. Organización y gestión del depto. de eventos y banquetes II
47. Nivel intermedio de pastelería III
48. Pensamiento contemporáneo y cosmovisiones

49. Cultura gastronómica de Bolivia
50. Aymara I
51. Cocina boliviana I
52. Aymara II
53. Cocina boliviana II
54. Ingeniería de menús y diseño de cartas I
55. Técnicas avanzadas de pastelería I
56. Ingeniería de menús y diseño de cartas II
57. Técnicas avanzadas de pastelería II
58. Prevención laboral y del medio ambiente
59. Técnicas avanzadas de pastelería III
60. Fundamentos de marketing

Quinto Semestre

Sexto semestre

61. Enología y cata de vinos I
 62. Plan de marketing I
 63. Enología y cata de vinos II
 64. Plan de marketing II
 65. Técnicas de comercialización
 66. Seguridad industrial
 67. Diseño de material promocional
 68. Ética y deontología profesional I
 69. Marketing directo
 70. Ética y deontología profesional II
 71. Creatividad en la cocina I
 72. Creatividad en la cocina II
- 900 hrs*

REPARTO DE MATERIAS DEL GRADO:

Plan De Acogida	2 ECTS
Sistemas de Producción y Elaboración Culinaria	35 ECTS
Gestión Empresarial	31 ECTS
Personas y Gestión de Clientes	20 ECTS
Cultura Gastronómica	24 ECTS
Sistemas de Servicio y Atención al Cliente	25 ECTS

Fundamentos Científicos Aplicados a la Gastronomía	29 ECTS
Itinerario - Vanguardia Culinaria	20 ECTS
Itinerario - Innovación, Negocio y Emprendizaje	20 ECTS
Itinerario - Industria Alimentaria	20 ECTS
Prácticas Externas	24 ECTS
Trabajo Fin de Grado	30 ECTS

1º CURSO
ECTS: 60

1º SEMESTRE	ECTS: 30
Las Profesiones en el Sector Gastronómico y las Competencias Requeridas	OB 2
Sistemas y Procesos de Producción en Cocina (I)	OB 6
Materias Primas, su Naturaleza y Productos	OB 3
Equipos e Instalaciones en Restauración	OB 3
Servicio y Atención al Cliente	OB 4
Informática	FB 6
Historia y Sociología de la Alimentación y Gastronomía	FB 6

2º SEMESTRE	ECTS: 30
Sistemas y Procesos de Producción en Cocina (II)	OB 5
Panificación y Usos del Pan	OB 3
Empresa y Gastronomía	FB 6
Estadística	FB 6
Biología	FB 6
Prácticas I	OB 4

2º CURSO
ECTS: 60

1º SEMESTRE	ECTS: 30
Optimización de Sistemas y Procesos de Producción de Cocina (I)	OB 5
Físico-Química Alimentaria	FB 6
Introducción a la Economía	FB 6
Gastronomía Vasca	OB 3
Optimización del Servicio y Atención al Cliente	OB 4
Psicología	FB 6

2º SEMESTRE	ECTS: 30
Optimización de Sistemas y Procesos de Producción de Cocina (II)	OB 6
Gastronomía de España (I)	OB 3
Legislación Laboral, Alimentaria y Ambiental	FB 6
Sumillería (I)	OB 3
Comunicación	FB 6
Prácticas II	OB 6

3º CURSO
ECTS: 60

1º SEMESTRE	ECTS: 30
Introducción a la Nutrición y Dietética	OB 3
Diseño de Técnicas y Procesos Innovadores en Cocina	OB 7
Aprovisionamiento y Logística	OB 3
Innovación en el Servicio y Atención al Cliente	OB 6
Sumillería (II)	OB 3
Gastronomía de España (II)	OB 4
Tecnologías y Procesos Industriales en Alimentación	OB 4

2º SEMESTRE	ECTS: 30
Gestión de la Bodega	OB 5
Marketing y Gestión Comercial	OB 3
Gastronomía Internacional	OB 5
Productos y Técnica Avanzadas	OP 3
Nuevas Tendencias e Innovación en Procesos de Servicio	OP 3
Control y Calidad	OP 3
Prácticas III	OB 14



En el tercer curso del grado, el alumno debe elegir uno de estos itinerarios:

Itinerario a elegir: VANGUARDIA CULINARIA

4º CURSO
ECTS: 60

1º SEMESTRE	ECTS: 30
Introducción a la Investigación e Innovación en Gastronomía	OB 4
Diseño y Gastronomía	OB 5
Gestión de la Restauración	OB 4
Nuevas Tendencias Culinarias	OP 6
Sensorialidad	OP 6
Grandes Chefs: Personalidades y Referencias en Cocina	OP 5

2º SEMESTRE	ECTS: 30
Trabajo Fin de Grado	TFG 30

Itinerario a elegir: INNOVACIÓN, NEGOCIO Y EMPRENDIZAJE

4º CURSO
ECTS: 60

1º SEMESTRE	ECTS: 30
Introducción a la Investigación e Innovación en Gastronomía	OB 4
Diseño y Gastronomía	OB 5
Gestión de la Restauración	OB 4
Estudios de Mercado y Viabilidad de Negocios	OP 6
Emprendizaje y Desarrollo de un Negocio	OP 6
Diseño del Plan de Negocio	OP 5

2º SEMESTRE	ECTS: 30
Trabajo Fin de Grado	TFG 30

Itinerario a elegir: INDUSTRIA ALIMENTARIA

4º CURSO
ECTS: 60

1º SEMESTRE	ECTS: 30
Introducción a la Investigación e Innovación en Gastronomía	OB 4
Diseño y Gastronomía	OB 5
Gestión de la Restauración	OB 4
Diseño y Desarrollo de Productos	OP 6
Gestión de la Producción	OP 6
Colectividades e Industrias Afines	OP 5

2º SEMESTRE	ECTS: 30
Trabajo Fin de Grado	TFG 30

FB= Formación Básica OB= Obligatoria OP= Optativa TFG= Trabajo Fin de Grado

Nº TOTAL ECTS: 240

PLAN DE ESTUDIOS: Lic. en Gastronomía

1	1er. Semestre	Cocina y Gastronomía I	Administración	Nutrición y Productos I	Introducción a la Gastronomía	Introducción a la Investigación
	2do. Semestre	Cocina y Gastronomía II	Proyectos Gastronómicos I	Comercialización I	Comunicación Oral y Escrita	Contabilidad I (*)
2	1er. Semestre	Cocina y Gastronomía III	Enología y Bebidas I	Relaciones Públicas	Comercialización II	Fundamentos de Economía y Finanzas (*)
	2do. Semestre	Cocina y Gastronomía IV	Enología y Bebidas II	Administración de Recursos Humanos	Ceremonial y Protocolo I	Análisis de Costos (*)
3	1er. Semestre	Nutrición y Productos II	Servicio Gastronómico I	Proyectos Gastronómicos II	Organización de Eventos	Idioma Extranjero I
	2do. Semestre	Cocina y Gastronomía V	Estrategias Empresariales	Servicio Gastronómico II	Idioma Extranjero II	Derecho A (*)
4	1er. Semestre	Proyectos Gastronómicos III	Imagen y Ambientación I	Seminario de Integración I	Idioma Extranjero III	Derecho B (*)
	2do. Semestre	Proyectos Gastronómicos IV	Imagen y Ambientación II	Seminario de Integración II	Idioma Extranjero IV	Electiva

Título Final: Licenciado en Gastronomía

Anexo al capítulo 8. Análisis del entorno competitivo.

Oferta formativa en países de la región

PERÚ – FORMACIÓN UNIVERSITARIA:

UNIVERSIDAD PRIVADA

Título: Licenciatura en Gastronomía y Gestión Culinaria

Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)

Duración:

Nº Alumnado:

Descripción:

La UPC ha desarrollado la carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria con el propósito de ayudar los estudiantes a darle forma a su vocación, creatividad y talento en la innovación y experimentación culinaria, así como en la gestión de empresas ligadas al rubro gastronómico.

Para lograr ese objetivo, se ha diseñado un programa que, a partir de grupos reducidos, permita una enseñanza personalizada con los más reconocidos especialistas y profesionales de la cocina. Con un enfoque hacia la investigación y el conocimiento profundo de nuestros insumos, te preparamos para adelantarte a las últimas tendencias de la cocina mundial y reforzamos tus habilidades de gestión para así enfrentar con éxito los retos y exigencias del mercado internacional de la gastronomía.

Ventajas diferenciales de la carrera

- TU CARRERA DESDE EL INICIO: Estarás en contacto con tu carrera y tu pasión desde el primer ciclo.
- ENSEÑANZA PERSONALIZADA: En grupos pequeños que te permitan un aprendizaje a medida
- PRACTICA CONSTANTE: Tendrás la posibilidad de tener un contacto directo con profesionales líderes en su especialidad a lo largo de toda tu carrera.
- METODOLOGÍA ACTIVA: Nuestra enseñanza se enfoca en tus habilidades y equilibra el contenido teórico y práctico.
- ENFOQUE MULTIDISCIPLINARIO: Con énfasis en investigación, antropología y sostenibilidad.
- HABILIDADES DE GESTIÓN: Para que sepas identificar oportunidades de negocio y aportes de manera eficaz en las decisiones estratégicas de cualquier organización.
- LABORATORIOS ESPECIALIZADOS: Con tecnología de última generación
- EXCELENTE PLANA DOCENTE: Tus profesores son profesionales destacados y en ejercicio de la especialidad que enseñan.
- DOBLE TITULACIÓN INTERNACIONAL: Tendrás la oportunidad de estudiar los últimos dos semestres en una universidad extranjera y recibir un título a nombre de dicha institución y de la UPC.
- PRÁCTICAS PROFESIONALES: En renombrados restaurantes y empresas vinculadas con el sector gastronómico a nivel nacional e internacional.

Plan de estudios / Modelo académico:

Salidas profesionales: Título Profesional de Licenciado en Gastronomía y Gestión Culinaria. El egresado de la Carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria podrá trabajar en:

- Empresas de alimentos, cadenas de restaurantes, hoteles, catering, cruceros, campamentos y sectores afines.
- Organismos comprometidos con la investigación y la difusión del arte culinario.
- Proyectos enfocados en el diseño y la elaboración de cartas o menús.
- Instituciones educativas orientadas a la formación gastronómica.
- Entidades encargadas del control de calidad de productos alimenticios y servicios.
- Organizaciones responsables de la estandarización de los procesos relacionados con la industria alimentaria.
- Proyectos editoriales centrados en la promoción de productos y recetas.

Precio:

Link: https://orientacion.universia.edu.pe/informacion_carreras/pregrado/gastronomia-y-gestion-culinaria-2658/universidad-peruana-de-ciencias-aplicadas-67.html

PERÚ – FORMACIÓN UNIVERSITARIA:

UNIVERSIDAD PRIVADA

Carrera en Arte Culinario (Pregrado)

Escuela de Chefs Universidad San Ignacio de Loyola

Duración: 10 ciclos

Nº Alumnado:

Descripción:

Como alumno de la carrera de Arte Culinario en la USIL recibirás una formación de alto nivel que te brindará las herramientas para ser un chef líder y emprendedor, conocedor de la tradición culinaria y de las más exigentes técnicas de la cocina mundial.

Con los conocimientos que adquirirás en gestión empresarial, serás capaz de emprender proyectos gastronómicos y gestionar eventos tomando en cuenta aspectos clave como la nutrición, la sostenibilidad y la responsabilidad social. Con la formación bilingüe de la USIL, estarás preparado para acceder a oportunidades de estudios y de trabajo en prestigiosas instituciones del extranjero.

Misión de la carrera:

- Formar en los términos de la misión institucional, los mejores profesionales culinarios de la región.
- La excelencia, el liderazgo, el profesionalismo, la ética, y el respeto por la diversidad, son los valores principales que dirigen nuestros esfuerzos. Enseñamos a nuestros alumnos el conocimiento general y habilidades específicas necesarias para vivir una vida exitosa y que puedan crecer en diferentes posiciones de influencia y liderazgo en nuestra sociedad y en la industria internacional.

Marcarás la diferencia: Prácticas preprofesionales en el Perú. La carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes cuenta con un amplio programa de prácticas preprofesionales en el Perú que te permitirá tener un entrenamiento vivencial en empresas de reconocido prestigio.

Alianzas estratégicas: <http://www.usil.edu.pe/pregrado/administracion-hotelera-turismo-y-gastronomia/artes-culinario/alianzas-estrategicas>

Programas internacionales: <http://www.usil.edu.pe/pregrado/administracion-hotelera-turismo-y-gastronomia/artes-culinario/programas-internacionales>

Prácticas pre-profesionales – también en el extranjero: <http://www.usil.edu.pe/pregrado/administracion-hotelera-turismo-y-gastronomia/artes-culinario/practicas-pre-profesionales>

Plan de estudios / Modelo académico:

Formación por competencias, bilingüe y en gestión empresarial.

Ver detalle: <http://www.usil.edu.pe/pregrado/administracion-hotelera-turismo-y-gastronomia/artes-culinario/malla-curricular>

Salidas profesionales:

- Serás el encargado de crear innovadoras opciones y tendencias gastronómicas.
- En tu trabajo, incorporarás altos estándares sanitarios y nutricionales.
- Dominarás técnicas culinarias tradicionales y de avanzada.
- Podrás desempeñarte como chef ejecutivo, con la misión de liderar, organizar y dirigir la producción de alimentos de diversas empresas o de su propio negocio.
- Serás capaz de crear inolvidables experiencias sensoriales para los comensales.

Desempeño profesional;

- Chef ejecutivo
- Chef de cocina
- Chef a domicilio o personal
- Director de producción de restaurantes
- Director en áreas de cocina y nutrición en clínicas, hospitales e instituciones
- Consultor culinario
- Responsable de eventos y banquetes
- Responsable del desarrollo de productos agroindustriales

Precio:

Link: <http://www.usil.edu.pe/pregrado/administracion-hotelera-turismo-y-gastronomia/artes-culinario/la-carrera>

PERÚ – FORMACIÓN UNIVERSITARIA:

UNIVERSIDAD PRIVADA

Gastronomía y Gestión de Restaurantes (Pregrado)

Escuela de Chefs Universidad San Ignacio de Loyola Lima

Duración: 10 ciclos

Nº Alumnado:

Descripción:

Como alumno de la carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes de la USIL desarrollarás tu liderazgo para desempeñarte en un ambiente global y culturalmente diverso como gestor y administrador de los servicios de alimentos y bebidas en corporaciones, negocios e instituciones del mundo. Durante tu formación, adquirirás conocimientos multidisciplinarios en rubros como la nutrición, las ciencias empresariales, los idiomas y las relaciones públicas.

Misión de la carrera: Formar profesionales líderes en la administración de operaciones de alimentos y bebidas capaces de desarrollar y gestionar proyectos gastronómicos; emprendedores con valores comprometidos con el desarrollo del país.

Marcarás la diferencia

Docentes de primer nivel: Un equipo de docentes formados en las mejores escuelas de gestión gastronómica y universidades del mundo, te brindará los conocimientos necesarios para que seas un gestor gastronómico de primer nivel.

Infraestructura de avanzada: Nuestra infraestructura es una de las más avanzadas de Latinoamérica: contamos con varias cocinas totalmente equipadas, un restaurante-escuela, un aula de cata y laboratorios de cómputo con los mejores sistemas de administración de restaurantes, como Micros.

Facultad bilingüe: Llevarás cursos de tu especialidad en inglés y español, asimismo podrás elegir otros idiomas electivos, como francés, alemán, chino e italiano.

Prácticas preprofesionales en el Perú: La carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes cuenta con un amplio programa de prácticas preprofesionales en el Perú que te permitirá tener un entrenamiento vivencial en empresas de reconocido prestigio.

Alianzas estratégicas: <http://www.usil.edu.pe/pregrado/administracion-hotelera-turismo-y-gastronomia/gastronomia-y-gestion-de-restaurantes/alianzas-estrategicas>

Programas internacionales: <http://www.usil.edu.pe/pregrado/administracion-hotelera-turismo-y-gastronomia/gastronomia-y-gestion-de-restaurantes/programas-internacionales>

Plan de estudios / Modelo académico: Formación por competencias, bilingüe y en gestión empresarial.

Ver detalle: <http://www.usil.edu.pe/pregrado/administracion-hotelera-turismo-y-gastronomia/gastronomia-y-gestion-de-restaurantes/malla-curricular>

Salidas profesionales:

- Crearás proyectos gastronómicos innovadores que se adapten a las nuevas tendencias alimentarias y culinarias nacionales e internacionales.
- Dominarás tanto las labores operativas y administrativas de las áreas de alimentos y bebidas.
- Cumplirás con altos estándares de calidad en el servicio y protocolo.
- Analizarás diversos contextos socioculturales para desarrollar servicios gastronómicos.
- Aplicarás herramientas financieras, tecnológicas y de marketing para optimizar, gestionar y evaluar emprendimientos en el sector de alimentos y bebidas.
- Planificarás y organizarás eventos sociales, corporativos e institucionales.
- Desarrollarás habilidades para trabajar en equipo y gestionar el capital humano.

Desempeño profesional:

- Gerente de restaurante
- Organizador de eventos (de forma independiente, catering institucional y catering aéreo)
- Emprendedor de negocios de alimentos
- Consultor de empresas de alimentos y bebidas
- Marketing gastronómico
- Gerente o director de áreas de alimentos y bebidas en hoteles
- Desarrollador de proyectos
- Gestión de bar, bebidas y vinos
- Áreas de nutrición

Precio:

Link: <http://www.usil.edu.pe/pregrado/administracion-hotelera-turismo-y-gastronomia/gastronomia-y-gestion-de-restaurantes/la-carrera>

PERÚ – FORMACIÓN UNIVERSITARIA:

UNIVERSIDAD PRIVADA

Título: Instituto de Alta Cocina y Gastronomía

Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín de Porres

Duración: 4 ciclos semestrales (2 años)

Nº Alumnado:

Descripción: Director: Chef Renzo Gianella.

Misión: Formar profesionales especializados, modernos y versátiles con un entrenamiento práctico, que les permita aplicar nuevas técnicas y conceptos de preparación, control, administración y gestión de las empresas del sector gastronómico.

Visión: Ser el Instituto de Gastronomía y Alta Cocina referente en el Perú y toda América.

Respaldo USMP: La Universidad de San Martín de Porres es la institución líder en la investigación y enseñanza de la carrera de Turismo y Hotelería en el Perú.

Cuenta con importantes acreditaciones internacionales como las otorgadas por TedQual y ACSUG, las cuales avalan el alto nivel de su enseñanza.

Asimismo, la USMP posee la infraestructura y el campus más moderno e idóneo para la enseñanza de esta especialidad, con áreas exclusivas que emulan una enseñanza real y de primer nivel para los alumnos.

Ventajas competitivas:

- El reconocido prestigio de la Universidad San Martín de Porres.
- La mejor infraestructura en Latinoamérica para la enseñanza de la gastronomía, la cual cumple con todas las normativas de diseño y acabados que señala Codex Alimentarius.
- Plan curricular comprendido en dos años, diseñado de acuerdo a los programas de formación técnica europeos que responde a las necesidades del mercado laboral gastronómico
- Docentes de primer nivel, con trayectoria en el desarrollo de la gastronomía nacional y mundial.
- La USMP es la única universidad del mundo premiada como mejor editora de libros de cocina en los Gourmand World Cookbook Awards.

Plan de estudios / Modelo académico:

Estructurada de acuerdo a los programas de formación técnica europeos, comprendida en dos años, distribuidos en cuatro ciclos semestrales.

La propuesta del Instituto de Alta Cocina y Gastronomía es un programa comprendido en dos años, en cuatro ciclos electivos, de 16 semanas cada uno.

Además se contemplan 480 horas de prácticas pre profesionales sustentadas de acuerdo a las normas de USMP. El plan curricular ha sido estructurado de acuerdo a los programas de formación técnica europeos. Ver detalle: <http://www.cocinaygastronomia.usmp.edu.pe/malla-curricular/>

Salidas profesionales: Especialista en artes culinarias y gastronomía

Especialistas preparados para responder a las exigentes necesidades del mercado laboral gastronómico.

Empresas dedicadas a la gastronomía, hoteles, compañías de alimentación comercial, catering, entre otras (www.cocinaygastronomia.usmp.edu.pe/campo-laboral/). Perfil del egresado:

- Los egresados podrán responder a las exigencias del mercado laboral gastronómico. Sus competencias abarcan:
- Habilidades en el dominio de las principales técnicas de cocina peruana e internacional.
- Destreza y sapiencias en las más usadas técnicas y metodologías de la pastelería internacional y su correlato en pastelería peruana.
- Amplios conocimientos en los procesos inherentes al control cualitativo y cuantitativo de las mercaderías e insumos gastronómicos, su adecuado almacenamiento y posterior uso.
- Sólidas bases y un completo dominio de las Normativas Internacionales de Codex Alimentarius.
- Destrezas en planificación y ejecución de eventos y banquetes.

Precio:

Link: <http://www.cocinaygastronomia.usmp.edu.pe/>

PERÚ – FORMACIÓN UNIVERSITARIA:

UNIVERSIDAD PRIVADA

Título: Maestría en Ciencias Gastronómicas

Universidad de San Martín de Porres

Duración: 2 años – 48 créditos

Nº Alumnado:

Descripción:

La Maestría en Ciencias Gastronómicas, modalidad presencial, es un programa de posgrado innovador de la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, que cuenta con un posicionamiento reconocido en el ámbito académico de la gastronomía, que se refleja en las publicaciones realizadas así como los premios internacionales obtenidos como reconocimiento a la calidad de las investigaciones.

Objetivo: Diseñada con un moderno plan de estudios, la Maestría en Ciencias Gastronómicas tiene como objetivo la especialización de graduados universitarios en la gestión de empresas de restauración, así como aquellos que buscan mejorar sus conocimientos de gastronomía o realizar investigaciones sobre el campo. La selección de docentes ha sido muy cuidadosa, habiéndose logrado conformar una plana de especialistas nacionales, muchos de los cuales cuentan con una formación académica en el extranjero, además de una reconocida trayectoria, lo que permite que los estudiantes no solo reciban la base teórica en las asignaturas, sino que además puedan tomar ejemplos de éxito, tanto del país como de otras realidades.

El campus de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología, brinda las máximas comodidades para el aprendizaje de los estudiantes, con una construcción moderna y aulas totalmente equipadas con la mejor tecnología disponible en el mercado y biblioteca especializada.

Plan de estudios / Modelo académico: Ver detalle: <http://www.fcctp.usmp.edu.pe/posgrados/turismo/programas-presenciales/maestria-en-ciencias-gastronomicas/plan-de-estudios>

Las sesiones se desarrollan los días sábado de 16:00 a 20:00 horas. En el caso de las asignaturas a cargo de profesores extranjeros visitantes, las sesiones se desarrollan durante una semana (lunes a viernes) de 18:00 a 22:00 horas y dos sábados de 16:00 a 20:00 horas.

Salidas profesionales

Dirigido a: Diplomados universitarios, especialmente de las carreras de Turismo, Hotelería, administración, Economía, Relaciones Públicas, Antropología, Historia, Sociología, Ingeniería Alimentaria, Marketing, Nutrición y Ciencias de la Comunicación. Profesionales universitarios que se desempeñan en instituciones públicas o privadas que desarrollan actividades dentro del ámbito del turismo y la gastronomía, tales como restaurantes, cafés, bares, casinos, empresas de catering, líneas aéreas, centros culturales, asociaciones gastronómicas, entidades de promoción turística, establecimientos de hospedaje, gobiernos regionales, municipalidades, patronatos y oficinas culturales de embajadas.

Precio:

Link: <http://www.fcctp.usmp.edu.pe/posgrados/turismo/programas-presenciales/maestria-en-ciencias-gastronomicas/introduccion>

PERÚ – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Carrera de gastronomía y arte culinario

Cordon Blue Perú *Lima*

Duración: 6 semestres académicos - 3 años

Nº Alumnado: 68 en 2015 – 81 en 2016

Descripción:

Le Cordon Bleu es una red de renombre mundial de instituciones de enseñanza dedicado a proveer el más alto nivel de la enseñanza culinaria y de hostelería a través de programas de clase mundial. Le Cordon Bleu sigue evolucionando mediante la combinación de la innovación y la creatividad con la tradición a través de la creación de licenciatura y un máster en Administración de empresas que se centran en las demandas de un sector de la hostelería internacional cada vez mayor. Le Cordon Bleu es considerado como el guardián de la técnica culinaria francesa a través de sus programas culinarios que se siguen para preservar y transmitir el dominio y la apreciación de las artes culinarias que han sido piedra angular de la gastronomía francesa desde hace más de 500 años.

Las técnicas empleadas en cada una de nuestras carreras son de uso y aplicación mundial, por ello, al término de ellas otorgamos la Certificación correspondiente a nombre de la Nación y el Diploma Internacional de LA FONDATION LE CORDON BLEU con validez y reconocimiento a nivel mundial, pues este documento se emite desde Ámsterdam para todas las escuelas LE CORDON BLEU del mundo. Nuestras aulas equipadas con la más moderna infraestructura y tecnología, albergan a 23 mil alumnos de 70 países, lo que nos convierte en sede única para América del Sur en la formación de técnicos y profesionales en cinco áreas: Administración de hoteles, restaurantes y afines / Gastronomía y arte culinario / Cocina / Pastelería / Bar y coctelería.

LE CORDON BLEU PERÚ (fundado en 2000) ofrece la carrera de gastronomía y arte culinario, un fascinante programa de entrenamiento orientado a formar profesionales técnicos en gastronomía y arte culinario, quienes estarán preparados para aplicar sus técnicas de alta cocina y pastelería en los escenarios más exigentes y calificados del Perú y el mundo, utilizando las técnicas más modernas y calificadas con estándares internacionales, de tal manera que las competencias de nuestros egresados les permite organizar y dirigir una brigada de cocina, bar y pastelería, utilizar correctamente los insumos y dominar a la perfección todos los utensilios y equipos relacionados al arte del buen comer y beber. Para ello, realizan prácticas en modernas aulas talleres de cocina implementadas con equipos de última generación y en nuestro taller restaurante con atención directa al público, de tal manera que están capacitados para crear y dominar su propio repertorio de recetas y para dirigir y administrar su propia empresa en cualquier parte del mundo, garantizando un manejo adecuado de los alimentos (Buenas prácticas de manipulación - BPM) y un servicio de excelencia.

- Conocer, dominar y aplicar las nuevas técnicas culinarias actualmente vigentes en el mundo.
- Ejecutar correctamente el repertorio de la cocina y pastelería peruana e internacional.
- Conocer, dominar y poner en funcionamiento todos los utensilios y máquinas al servicio de la cocina y la pastelería.
- Planificar, organizar y dirigir el funcionamiento de toda el área gastronómica, como departamento de producción en restaurantes, hoteles y afines.
- Determinar el costo de las materias primas y su incidencia en el precio de los productos terminados.
- Asegurar la inocuidad de la cadena alimentaria y comprobar la calidad de las mismas.
- Perfeccionar y optimizar la utilización correcta de las materias primas buscando el mejor rendimiento de las mismas.

Plan de estudios / Modelo académico:

Salidas profesionales: La Foudation Le Cordon Bleu – Art Culinaire et Gestion Hoteliere (reconocido a nivel mundial):

- Certificate in Cuisine and Food Processing Skill.
- Certificate in Pastry and Baking Processing Skill.
- Diploma in Gastronomy and Culinary Arts.

Ministerio de Educación: Título de Profesional Técnico en Gastronomía y Arte Culinario.

Campo laboral:

- Hoteles, restaurantes y afines.
- Empresas de alimentos y bebidas.
- Comedores industriales.
- Servicios de banquetes y eventos especiales.
- Comedores de clínicas, hospitales, clubes y otros.
- Instituciones públicas con servicios de comedor.
- Clubes públicos y privados.

Precio:

Link: <http://www.cordonbleu.edu/peru/home/en> // <http://www.ilcb.edu.pe/>

PERÚ – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Master Cuisine

Cordon Blue Perú *Lima*

Duración: Programa de Nivelación: 4 semanas / Programa Master Cuisine: 10 semanas / Pasantías: 3 semanas

Nº Alumnado:

Descripción:

LE CORDON BLEU PERÚ presenta El Programa de Especialización en Alta Cocina Peruana e Internacional, "MASTER CUISINE". Este Programa de Post Título está diseñado para perfeccionar y ampliar los conocimientos y las técnicas clásicas, armas fundamentales para poder alcanzar la excelencia en la cocina.

OBJETIVOS

- Conocer, dominar y aplicar las nuevas técnicas culinarias actualmente vigentes en el mundo.
- Ejecutar correctamente el repertorio de la cocina peruana e internacional. Dominar y poner en funcionamiento todos los utensilios y máquinas al servicio de la cocina y la pastelería.
- Planificar, organizar y dirigir el funcionamiento de una cocina, como departamento de producción en restaurantes, hoteles y afines.
- Determinar el costo de las materias primas y su incidencia en el precio de los productos terminados.
- Crear y/o gestionar una empresa de servicio de alimentos orientada hacia la calidad en el servicio, la satisfacción de la clientela y de los empleados y hacia la Obtención de una óptima rentabilidad.
- Conocer los principios básicos del maridaje y de la cata de vinos, pisco y quesos.
- Asegurar la inocuidad de la cadena alimentaria y comprobar la calidad de las mismas.
- Perfeccionar y optimizar la utilización correcta de las materias primas buscando el mejor rendimiento de las mismas.
- Crear y diseñar la carta de un restaurante basándose en los productos que brinda la despensa local e imprimiendo en ella una personalidad definida con un estilo propio.

Plan de estudios / Modelo académico: Ver detalle: <http://www.ilcb.edu.pe/index.php/es/plancurricularmastercuisine.html>

Las Pasantías, se realizarán al finalizar las clases de Master Cuisine, los alumnos podrán disfrutar de los convenios de Le Cordon Bleu Perú para realizar una pasantía en los mejores restaurantes de Lima y aplicar los conocimientos adquiridos durante su formación.

Este plan de estudios puede tener modificaciones por razones de actualización y disposición de contenidos. Además, indica la secuencia de las materias pero no los requisitos de las asignaturas.

Salidas profesionales:

DIRIGIDO A:

- Profesionales titulados o diplomados en pastelería, cocina o gastronomía con 2 años como mínimo de experiencia laboral comprobada en el rubro gastronómico.
- Profesionales no titulados o no diplomados con 5 años como mínimo de experiencia laboral comprobada en el rubro gastronómico.

Certificación otorgada por La Fondation Le Cordon Ble Art Culinaire et Gestion Hoteliere como:

Master Cuisine Diploma:

- Diploma otorgado a quienes hayan aprobado cada una de las asignaturas con un promedio igual o mayor a 13/20.
- Diploma otorgado a quienes hayan aprobado el examen final (teórico y práctico) con un promedio igual o mayor a 13/20.
- Diploma otorgado a los participantes que se encuentren al día en el abono de las cuotas de inversión del programa.

Precio:

Link: <http://www.ilcb.edu.pe/index.php/es/masters/master-cuisine.html>

PERÚ – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Administración de Servicios de Hostelería

INTECI - INSTITUTO DE PROFESIONES EMPRESARIALES

Duración: 3 años - 6 ciclos

Nº Alumnado:

Descripción:

Si lo tuyo es viajar, si disfrutas relacionándote con personas de diferentes culturas, si te imaginas administrando actividades y servicios hoteleros en tu país o alrededor del mundo, eres una persona con todo el potencial para desarrollarte en esta apasionante carrera. Entonces, ¿qué necesitas? adquirir conocimientos, incrementar tu cultura, dominar idiomas y desarrollar habilidades que te permitan brindar un servicio creativo, mágico. Tú vas a convertir con tu trabajo, las horas del ocio del turista en momentos inolvidables.

El turismo es una actividad económica con mucho potencial en nuestro país; el Perú cuenta con riquezas naturales, culturales e históricas que poniéndolas en valor atraerán cada vez más, la curiosidad del mundo.

Beneficios:

- Título a nombre de la Nación.
- Certificación progresiva.
- Inglés gratuito y paralelo a tu carrera.
- Plana docente con gran experiencia y trayectoria profesional.
- Seminarios y talleres complementarios.
- Viajes de estudio a nivel nacional e internacional.
- Plan de estudios especializado, orientado directamente a tu carrera acorde con las necesidades de las empresas turísticas y hoteleras que te permitirá una rápida incorporación al mercado laboral

Plan de estudios / Modelo académico:

Salidas profesionales:

DOBLE TITULACIÓN:

A nombre del Instituto de Profesiones Empresariales INTECI como Administrador de Servicios de Hostelería.

Título a nombre de la Nación como Profesional Técnico en Administración de Servicios de Hostelería.

Adicionalmente se otorgará la Certificación Progresiva Modular a nombre del Ministerio de Educación como:

Módulo I: Administración de Pisos, Lavandería y Áreas Públicas

Módulo II : Administración de Alimentos y Bebidas

Módulo III: Administración de Reservas y Recepción.

Certificación a nombre de INTECI como Tour Conductor.

Campo laboral: Hoteles, hostales, cruceros, restaurantes, agencias de viajes, agencias de transporte turístico, resorts, museos, zonas arqueológicas, galerías, entre otros. Desarrollando eficientemente actividades propias de la administración, recepción, alojamiento, cocina, bar, pisos, city tours, guiado de turismo, animación de eventos, etc.

Precio:

Link: [http://www.inteci.edu.pe/index-id-36-c_name-hoteleria-\\$-turismo/](http://www.inteci.edu.pe/index-id-36-c_name-hoteleria-$-turismo/)

PERÚ – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Gastronomía y Arte Culinario

EXPRO – Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado

Duración: 3 años

Nº Alumnado:

Descripción:

EXPRO es uno de los institutos más prestigiosos en la formación de profesionales en gastronomía. Los profesionales egresados de EXPRO están preparados para desempeñarse en restaurantes nacionales y extranjeros. EXPRO ofrece las carreras de alta cocina, gastronomía y arte culinario, panadería y pastelería, bar tender profesional, administración hotelera y administración de restaurantes. EXPRO es un instituto que cuenta con su propio restaurante en donde los alumnos realizan sus prácticas profesionales al lado de reconocidos chefs.

La Carrera de Gastronomía y Arte Culinario, está orientada a la formación de un profesional de nivel superior, capaz de conjugar los conocimientos prácticos y la teoría relacionada con la preparación de alimentos y el manejo de insumos y productos de la cocina internacional y tradicional peruana, a fin de satisfacer la demanda de un servicio gastronómico de calidad.

¿Por qué estudiar esta carrera?: La diversificación, innovación y desarrollo de la hotelería y el turismo y en particular, de la industria gastronómica en el Perú, ha significado que este sector económico requiera de la formación de profesionales capacitados en los procesos de preparación de alimentos y su presentación, manejando a la vez los conocimientos de la administración necesarios para dirigir personal a su cargo y utilizar con eficiencia los insumos y productos que esta industria requiere.

Requisitos para obtener el título: Para graduarse el alumno debe haber completado 1,200 horas de prácticas pre-profesionales.

Ver convenios: <http://www.expro.edu.pe/convenios.php?codCat=11>

Plan de estudios / Modelo académico: Ver detalle: <http://www.expro.edu.pe/expro.php?codPro=2&codCat=3>

Salidas profesionales:

El profesional en Gastronomía y Arte culinario se desarrolla en un amplio campo ocupacional dentro de las principales empresas que componen el sector, pudiendo desempeñarse en restaurantes, hoteles y empresas de hospedaje; empresas de alimentación industrial y colectiva; resorts y cruceros; empresas de catering; centros de congresos, ferias y eventos; lodges y campings; casinos y colegios y empresas del área de restauración en hospitales y clínicas.

El Graduado obtiene:

- Título Profesional a Nombre de la Nación del Ministerio de Educación: Profesional Técnico en Gastronomía y Arte Culinario.
- Diploma Institucional: Profesional de Cocina Nacional e Internacional.

Precio:

Link: <http://www.expro.edu.pe/>

PERÚ – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Carrera de Gastronomía y Arte Culinario

Instituto Continental

Duración: 3 años

Nº Alumnado:

Domina el repertorio gastronómico mundial y sus variantes, aplicando terminología, métodos y técnicas de cocina, pastelería y coctelería; asegurando la inocuidad de los alimentos y bebidas, liderando el campo laboral en las diferentes áreas de las empresas del sector gastronómico, además cuenta con habilidades para iniciar su propio negocio.

Descripción:

Beneficios de la carrera:

- Talleres de cocina, pastelería y bar completamente equipados para que los estudiantes apliquen su talento, conocimiento y creatividad en la elaboración de diferentes productos culinarios dentro de un proceso de formación académica seria en la Escuela de Gastronomía y Arte Culinario de mayor prestigio en la región.
- Doble titulación y certificaciones modulares para una formación profesional acorde a las necesidades del mercado laboral.
- Clases tóeóricas y prácticas con el mejor staff de docentes instructores de la región.
- Clases magistrales con profesionales de gastronomía reconocidos a nivel nacional e internacional.
- Convenios para trabajo y practicas profesionales dentro y fuera del país.

- Metodología activa y basada en la formación por competencias.
- Cursos en Talleres de cocina desde el primer ciclo.
- Participación en eventos y actividades de renombre y prestigio nacional.
- Insumos y material de trabajo de la mejor calidad.
- Sala de estudio y biblioteca especializada.
- Visitas y viajes de estudio para complementar la formación académica del estudiante.
- Colocación laboral y prácticas pre profesionales en empresas líderes de la región.
- Recategorización, becas y medias becas.

Plan de estudios / Modelo académico:

Salidas profesionales:

Tu propio restaurante, hoteles, restaurantes, cruceros, clubes, servicios de asesoría y consultoría gastronómica, empresas de catering, minas, hospitales, albergues y gimnasios, docencia e investigación.

Certificación progresiva:

- I-II ciclo: Especialista en Técnicas Culinarias
- III – IV ciclo: Técnico en Cocina
- V – VI ciclo: Especialista en Gestión de Restaurantes y Negocios Afines

Doble titulación - 3er año:

- A nombre de la Nación como Profesional Técnico en Gastronomía y Arte Culinario
- A nombre del Instituto Continental como Profesional Técnico en Alta Cocina y Gestión de Negocios Gastronómicos

Precio:

Link: <http://instituto.continental.edu.pe/gastronomia-y-arte-culinario/>

PERÚ – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Gatronomía y Arte Culinario

Instituto Superior Tecnológico Latino (*Diferentes sedes*)

Duración: 3 años

Nº Alumnado:

Descripción:

La Carrera Profesional de Gastronomía y Arte Culinario está orientada a formar profesionales con sólidos conocimientos y manejo de Técnicas Culinarias, Cocina Peruana e Internacional, Panadería, Pastelería, Coctelería, diseño de menú y herramientas empresariales que le permitan a nuestros alumnos y egresados, desarrollar e implementar Proyectos de Inversión Gastronómica.

Convenios: <http://latino.edu.pe/cocina.html>

Plan de estudios / Modelo académico: Ver detalle: <http://latino.edu.pe/cocina.html>

Salidas profesionales: Técnico en Gastronomía y Arte Culinario

El Profesional en Gastronomía y Arte Culinario está capacitado para desempeñarse en un amplio ámbito laboral:

- Restaurantes, Hoteles y Cruceros.
- Asesorías en Proyectos Gastronómicos.
- Concesionarios de Alimentos y Bebidas.
- Catering de Alimentos y Bebidas.
- Formación de tu propia Empresa de Alimentos y Bebidas.

CERTIFICACIONES PROGRESIVAS:

- 1er Año: Asistente de Cocina. Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos
- 2do Año: Especialista en Cocina Peruana. Especialista en Panadería y Pastelería Fina
- 3er Año: Especialista en Cocina Internacional. Especialista en Desarrollo e Implementación de Proyectos Empresariales Gastronómicos
- Título a Nombre de la Nación como: Profesional Técnico en Gastronomía y Arte Culinario

Precio:

Matricula: s/. 130.00. Incluye gratis: 01 gorro de chef / 01 camisaco / 01 pantalón / 01 cuchillo profesional /

01 polo institucional / 01 maletín / 01 secador de manos

INCLUYEN INSUMOS (a excepción de exámenes finales) Y separatas de cocina gratis

Mensualidad s/. 550.00

Link: <http://latino.edu.pe/cocina.html>

PERÚ – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Carrera Profesional de Alta Cocina

Duración: 3 años

Descripción:

BENEFICIOS ADICIONALES:

- Servicio de Bienestar Estudiantil
- Convenios Nacionales e Internacionales
- Intercambios Estudiantiles de Especialización Nacional
- Aula Virtual www.libertadorvirtual.com
- Cursos de Actualización en todas partes del Perú

INFRAESTRUCTURA:

- Clases en ambientes reales de trabajo en nuestro Restaurante – Escuela
- 3 Cocinas en dos Locales
- Equipamiento de última generación
- Sala de cómputo y horas libres de prácticas

¿POR QUÉ ELEGIR LIBERTADOR?:

- Título a Nombre de la Nación
- Carné de 1/2 pasaje
- Contarás con 4 certificaciones progresivas durante tus estudios lo que te permitirá trabajar antes de culminar tu carrera

Instituto Superior Tecnológico Libertador

Nº Alumnado:

- Te ofrece un Proyecto de vida respaldado por convenios con instituciones nacionales e internacionales
 - Te convertirás en el Gestor de tu propia empresa.
 - Tendrás 70% de Clases Prácticas y 30% de clases en aula
 - Dominarás las cocinas del mundo: Peruana, oriental, española, francesa, Italiana, Mediterránea, Tailandesa, Japonesa y China.
 - Aprenderás las Técnicas de Cocina que las mejores empresas del sector exigen
 - Desarrollarás tus habilidades personales para crear y gerenciar tu propia empresa
 - Contarás con una malla curricular diseñada y estructurada conforme a las exigencias del mercado laboral
 - Contarás con horarios que te permitirán estudiar y trabajar a la vez
 - Nuestros docentes con amplia experiencia laboral te aseguran una exigente calidad académica
 - Ingresarás a nuestro sistema de Mundo Laboral con lo cual trabajarás en las mejores empresas
- Convenios nacionales e internacionales

Plan de estudios / Modelo académico:

Proyecto Gastronómico / Cocina Ancestral / Presupuesto Gastronómico / Pastelería Creativa

Salidas profesionales:

- Domina modernas técnicas culinarias
- Conoce las diversas técnicas de servicio
- Domina nuevas tendencias gastronómicas
- Capáz de desarrollar estilos propios
- Elabora y costea cartas y menús
- Asesora proyectos gastronómicos
- Dirige y aprende con éxito tu propio negocio
- Amplia el repertorio de la cocina nacional e Internacional
- Capáz de trabajar con equipos multidisciplinarios

CAMPO LABORAL:

- Empresas de Catering
- Cruceros, Eventos, Congresos y Convenciones
- Cadenas de Fast Food
- Resort, Clubes, Hoteles y Centros de Esparcimiento
- Restaurantes Nacionales e Internacionales
- Desarrollo de tu propia Empresa Gastronómica

Precio:

Link: <http://libertador.edu.pe/producto/alta-cocina/>

PERÚ – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Carrera Cocina

D'Gallia Escuela de Cocina (Magdalena del Mar) Lima

Duración: 4 semestres – 2 años

Nº Alumnado:

Descripción:

El IAC D'Gallia nace en 1997, cuando los directores vieron que la gran mayoría de cocineros peruanos se habían formado empíricamente, ya que las escuelas en el Perú eran menos de seis y las tarifas eran superiores al alcance de los cocineros. Paralelamente, el crecimiento hotelero y turístico en nuestro país venía en aumento, que generaba una gran oportunidad de desarrollo para aquellos cocineros y los de las siguientes generaciones. Este escenario nos motivó a crear el concepto, filosofía y estructura que permite actualmente a D'Gallia liderar actualmente la formación culinaria en el Perú, y asumimos desde ese momento los tres grandes retos que integran hoy nuestra misión: Hacer los esfuerzos necesarios para ofrecer la carrera de cocina a un costo accesible. Brindar la educación más completa en gastronomía a nivel latinoamericano. Difundir la cocina peruana y darla a conocer alrededor del mundo. Como estudiante de la carrera de cocina en D'Gallia, podrás desarrollar habilidades y destrezas que te permitirán alcanzar los estándares que exige el mercado laboral. Recibirás una formación culinaria íntegra de nivel internacional y lograrás una visión empresarial sólida, contando además con la más amplia y moderna infraestructura: "El campus culinario del Perú".

Ventajas y seminario:

- Tarifas preferenciales por rendimiento académico.
- Amplios talleres de cocina con equipos de alta tecnología.
- Aulas con modernos equipos multimedia y audiovisuales.
- Sala de cata y maridaje de vinos y licores.
- Sala de cómputo con acceso a Internet totalmente libre.
- Campus 100% WI-FI.
- Biblioteca gastronómica (más de mil libros exclusivamente gastronómicos).
- Cine gastronómico (videos y películas de la especialidad).
- Sala tipo auditorio para 250 personas.
- Tópico completamente equipado y personal especializado para emergencias.

- Jardines y áreas libres de esparcimiento.
- Estacionamiento privado.
- Amplia y comfortable cafetería.
- Intercambios académicos en el extranjero.
- Taller de investigación culinaria.
- Muestras gastronómicas.
- Clases magistrales de cocina con chefs nacionales e internacionales.
- Seminarios culinarios.
- Prácticas pre profesionales y profesionales.
- Oportunidades laborales para nuestros egresados.
- Proyección social.
- Concursos gastronómicos.

Plan de estudios / Modelo académico:

Salidas profesionales:

El egresado D'Gallia puede postular a una triple certificación al concluir su carrera:

- Título a Nombre de la Nación (Técnico en cocina)
- Certificado a Nombre del Instituto D'Gallia
- Certificado CAP (Certificado de Aptitud Profesional) otorgado por la Asociación Culinaria de México (opcional).

Perfil del egresado:

- Es un profesional capaz de innovar y crear su propio estilo con óptimos rendimientos.
- Domina las técnicas culinarias y las aplica a diferentes entornos.

- Conoce un amplio repertorio de la gastronomía nacional e internacional.
- Maneja con destreza los utensilios, equipos y maquinaria al servicio de la cocina.
- Tiene la capacidad de trabajar en equipos multidisciplinarios.
- Organiza y dirige eficientemente el funcionamiento del área de producción y servicio de un negocio de alimentos y bebidas con el rigor y disciplina exigidos por la profesión.
- Conoce las áreas administrativas, de marketing y gestión del rubro.
- Diseña dietas y cartas equilibradas según las necesidades del mercado objetivo.
- Es capaz de emprender y dirigir exitosamente su propio negocio gastronómico.
- Alcanza un nivel de excelencia y calidad en su desempeño profesional.

Precio:

Matrícula: S/. 590 (semestral)

Mensualidad: S/. 990

Uniforme: S/. 295.00 (2 Camisacos, 2 pantalones, 2 garibaldis, 2 delantales, 2 secadores y 1 polo manga corta).

Textos de inglés: S/. 80 (pago único para I y II semestre)

Seguro contra accidentes anual: S/. 93. (pago único para I y II semestre)

Modalidad de admisión: Evaluación de perfil S/.50 (Programación diaria).

Link: <http://www.dgallia.edu.pe>

PERÚ – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Chef Ejecutivo.

Blue Ribbon International *Trujillo / Cusco / Arequipa*

Duración: 24 meses

Nº Alumnado:

Descripción:

Blue Ribbon International es la primera escuela de Gastronomía del interior del Perú con Sedes en Cusco, Trujillo y Arequipa. Nuestra escuela brinda a sus alumnos una carrera de dos años de duración, al final de los cuales se certificarán como Profesionales en Cocina, egresando como Chef Ejecutivo. A través de una pedagogía activa brindamos una formación integral, combinando una exigente educación teórica y prácticas en taller con una frecuencia diaria a lo largo de sus estudios de carrera, de tal manera que nuestros egresados alcancen un estándar y calificación internacional a través del propio desarrollo personal.

Nuestra infraestructura cuenta con aulas y talleres de cocina con el equipamiento adecuado para el correcto desempeño de nuestros alumnos.

Blue Ribbon International ofrece a sus alumnos la posibilidad de realizar prácticas pre profesionales en las empresas más importantes del rubro, con la finalidad de adquirir experiencia y conocimiento en condiciones reales para la elaboración de alimentos y realización de procesos en restauración.

Asimismo, mantenemos convenios con empresas reclutadoras de personal especializado para cruceros de recreo de tal manera que si los alumnos al egresar lo solicitan, puedan embarcarse en cruceros y optar por una experiencia laboral internacional.

Finalmente la escuela Blue Ribbon International tiene el reto de formar profesionales con una identidad nacional y apostamos como meta a la internacionalización de la Gastronomía Peruana.

Ver entidades con las que tienen convenios: <http://www.escuelablueribbon.edu.pe/>

Ver reconocimientos: <http://www.escuelablueribbon.edu.pe/>

Plan de estudios / Modelo académico:

Nuestra currícula contempla la formación integral del desarrollo del estudiante en un periodo de 24 meses a través de los siguientes cursos: Ver detalle: <http://www.escuelablueribbon.edu.pe/>

Salidas profesionales: Chef Ejecutivo.

Certificación:

- Título a nombre de la Nación (Sede Cusco).
- Certificación Oficial del Ministerio de Educación R.M. 0219-2011
- Certificación Otorgada por la Escuela Blue Ribbon International.
- Clases Magistrales, Talleres y Seminarios.
- Formación con estándares Internacionales.

Los Profesionales egresados de BLUE RIBBON INTERNATIONAL destacan en el medio gracias a su experiencia, capacidad y competitividad, producto de los dos años de formación en nuestras aulas y de las prácticas pre profesionales que realizan en los establecimientos de la más alta categoría vinculados a la gastronomía.

Los mejores cruceros, hoteles, restaurantes y establecimientos afines dentro y fuera del país, son los destinos donde los graduados de nuestra Escuela se desarrollan profesionalmente demostrando a través del desempeño su formación profesional de primer nivel.

Precio:

Link: <http://www.escuelablueribbon.edu.pe/>

PERÚ – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Alta Gastronomía

INTECI - INSTITUTO DE PROFESIONES EMPRESARIALES

Duración: 2 años - 4 ciclos (30 Horas Académicas Semanales)

Nº Alumnado:

Descripción:

Si lo tuyo es cocinar, nosotros te brindamos todas las herramientas para que puedas desenvolverte exitosamente en el arte culinario. Te daremos los conocimientos, desarrollaremos tus sentidos y tu creatividad. Lograremos que domines la técnica culinaria y las destrezas necesarias para realizar tu trabajo con eficiencia.

Para ello recibirás teoría y la practicarás. Nuestra metodología del aprender haciendo, unida a tu empeño y dedicación garantizarán que alcances las competencias profesionales.

Sabes que la cocina peruana ha iniciado un proceso de desarrollo e internacionalización. Forma parte de los cocineros que harán de ella una de las más importantes del mundo. Investiga, aprende, atrévete, crea.

Nuestros planes de estudio han sido desarrollados teniendo en cuenta nuestras riquezas gastronómicas regionales, la exquisita cocina internacional, las técnicas culinarias más avanzadas, la experiencia y secretos de nuestros destacados chefs así como la formación en administración y gestión de negocios.

Beneficios:

Título a nombre de la Nación.

- Certificación progresiva.
- Convenios y alianzas estratégicas para prácticas y empleo.
- Docentes de prestigio con experiencia nacional e internacional.
- Enfatizamos el dominio de la cocina peruana, técnicas internacionales y la gestión de negocios.
- Convenios con reconocidos establecimientos de la industria gastronómica Peruana e Internacional.

Plan de estudios / Modelo académico:

Salidas profesionales:

CERTIFICACIONES: DOBLE TITULACIÓN:

A nombre del Instituto de Profesiones Empresariales INTECI como Profesional en Alta Gastronomía.

Título a nombre de la Nación como Técnico en Cocina.

Adicionalmente se otorgará 2 certificaciones modulares por el Ministerio de Educación: Técnica y Tecnología Culinaria y Cocina Peruana e Internacional.

Campo laboral: Podrás trabajar como Chef tanto en hoteles, restaurantes, Catering, servicios de cafetería, cruceros; como en centros de salud, comedores empresariales, spa, medios de comunicación, educación, empresas de salud y alimentación o crear tu propia empresa gastronómica

Precio:

Link: http://www.inteci.edu.pe/index-id-35-c_name-altagastronom%eda/

PERÚ – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Escuela de Cocina Pachacútec – Gastón Acurio

Duración:

Nº Alumnado:

Descripción:

Esta Escuela está operando desde el año 2007, como resultado de una alianza estratégica con la Corporación Astrid & Gastón, y está dirigida por el reconocido chef Gastón Acurio.

El año pasado se tuvo 113 postulantes, logrando ingresar 84 alumnos nuevos, lo cual confirma que el interés por la carrera de Chef sigue en aumento y son cada vez más los jóvenes que deciden estudiar esta carrera.

El total de alumnos matriculados en los diferentes ciclos fue de 212 alumnos en el período 2011. Egresaron 25 alumnos.

Los alumnos de los últimos ciclos se encuentran realizando las prácticas profesionales remuneradas en los restaurantes de la Corporación Astrid&Gastón.

Además de la calidad de los docentes, cabe destacar que la carrera incluye un curso único en su género en el país, denominado "Cocina de Autor", en el cual los mejores exponentes de la cocina peruana dictan una clase magistral a los alumnos una vez por semana.

Plan de estudios / Modelo académico:

Salidas profesionales:

Precio:

Link: <http://www.perusabe.com.pe/el-documental/escuela-pachacutec/>

PERÚ – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Carrera de Gastronomía

EGAP Escuela de Gastronomía

Duración: 2 años – 4 semestres

Nº Alumnado:

Descripción:

Nuestro programa de formación integral continúa, está dividido en 4 semestres académicos, combinando la teoría con la práctica, con la finalidad de desarrollar todas tus capacidades y perfeccionar tu talento, preparándote para formar parte de las más exigentes empresas del sector gastronómico, hotelero y desarrollar tus propios emprendimientos gastronómicos en cualquier parte del mundo.

Nuestros cursos están basados en las necesidades reales de los mercados, los cuales te permitirán dominar los fundamentos de este arte, de una manera sistemática y completa, siempre bajo la supervisión de nuestros Chef instructores y personal docente.

Ventajas competitivas:

- Profesional con valores morales y éticos.
- Identidad y conciencia gastronómica peruana.
- Domina las técnicas de pastelería y repostería.
- Domina y reconoce el mundo de las bebidas y la coctelería.
- Dominio del lenguaje gastronómico técnico internacional.
- Capaz de diseñar, proponer, costear e implementar menús y ofertas gastronómicas.
- Comprende, aplica y controla las normas de higiene y manipulación de alimentos e inocuidad.
- Planifica, organiza, supervisa y dirige el correcto funcionamiento de todas las áreas de cocina, bar, restaurante y afines.

Convenios: <http://www.egap.edu.pe/convenios>

Plan de estudios / Modelo académico: Ver detalle: <http://www.egap.edu.pe/carrera-de-gastronomia>

Salidas profesionales:

Titulación a nombre del Ministerio de Educación como: Auxiliar Técnico en Gastronomía.

Precio:

Link: <http://www.egap.edu.pe/carrera-de-gastronomia>

PERÚ – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Especialidad Técnica de Cocina

AVIA - Centro de Estudios de Aviación Profesional

Duración: 2 años – 2.000 horas

Nº Alumnado:

Descripción:

2 años. Especialidad técnico-productiva del ciclo medio, que conduce al Título "Técnico en Cocina". Dos años de duración (2,000 horas), distribuidos en seis módulos de especialidad que garantizan una preparación eficiente y profesional para la prestación de servicios.

Plan de estudios / Modelo académico:

Ver detalle: <http://www.avia.edu.pe/cocina-academica.html>

Salidas profesionales:

Precio:

24 cuotas: 1era cuota Matrícula y las 23 restantes cuotas ordinarias a mes vencido.

Valor de la cuota S/. 900.00

Cuota única de ingreso S/. 600.00

Seguro contra accidentes (si no se tiene) S/. 120.00

Fotocheck S/.15.00

Link: <http://www.avia.edu.pe/cocina.html>

PERÚ – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

INSTITUTO DE COCINA Y ARTE CULINARIO PARMENTIER MIRAFLORES

Duración:

Nº Alumnado:

Descripción:

Somos una organización de profesionales dedicados a brindar la mejor enseñanza con los mejores valores de formación a los futuros chef de nuestro país, con una planilla dedicada 100% a la Gastronomía. I.C.A.C Parmentier tiene como misión preparar a sus estudiantes como profesionales de 1era categoría en gastronomía, respondiendo a las necesidades y expectativas del entorno culinario, a través de la mejor formación social y laboral que les permita el mejoramiento de la calidad de vida de sí mismos y de la población en general, bajo principios de excelencia, creatividad, autonomía y responsabilidad social. I.C.A.C Parmentier tiene como objetivo principal ser una escuela de cocina líder en Latinoamérica, al cumplir estas metas trazadas: Ofrecer propuestas educativas innovadoras. Tener egresados con una alta competitividad nacional e internacional en el ámbito culinario y gastronómico, con competencias técnicas y administrativas que incluyan una alta responsabilidad, calidad humana y disposición de servicio. Establecer vínculos permanentes con la comunidad nacional e internacional, mediante actividades de formación y socialización. Contar con un equipo de Chef docentes capacitados y actualizados en las últimas tendencias de la cocina y la cultura gastronómica mundial.

Plan de estudios / Modelo académico:

Salidas profesionales:

Precio:

Link:

CHILE – FORMACIÓN UNIVERSITARIA:

UNIVERSIDAD PÚBLICA

Adm. Hotelera y Gastronómica Gestión de Empresas Hoteleras-Gastronómicas

Universidad de Valparaíso

Duración: 5 años

Nº Alumnado:

Descripción:

La fuerte vinculación con el medio que caracteriza a nuestra Escuela permite a sus estudiantes relacionarse directamente con empresas de turismo, hoteles y restaurantes a través de actividades prácticas que consideran visitas a empresas y viajes de estudio en Chile y en el extranjero.

Nuestra Escuela cuenta con excelentes profesores de destacada trayectoria profesional y académica que han desarrollado una fuerte vinculación con empresas del sector, lo que nos permite garantizar prácticas intermedias y profesionales de todos nuestros alumnos a lo largo del país. Otorgamos el grado académico de Licenciado en Administración Hotelera y Gastronómica y poseemos un marcado enfoque hacia la gestión de hoteles y restaurantes; buscamos desarrollar una cultura de servicios que modernice la entrega de experiencias a los clientes en una industria de gran crecimiento y proyección. Nuestros titulados son capaces de dirigir y administrar empresas hoteleras y gastronómicas con una visión estratégica; lo que les permite alcanzar altos estándares de calidad.

Pueden desarrollar y emprender un negocio donde también aplican los conocimientos y técnicas aprendidos desplegando sus capacidades de trabajo en equipo, ejerciendo un liderazgo responsable. Desarrollan la capacidad para trabajar en escenarios complejos y para comunicarse en forma oral y escrita de manera efectiva, con un apropiado dominio de inglés y portugués para la gestión de empresas de la hospitalidad.

Plan de estudios / Modelo académico:

Ver detalle: http://www.uv.cl/archivos/carrera/f19086_00.pdf

Nº de profesores: 15

Salidas profesionales: Licenciado en Administración Hotelera y Gastronómica

Administrador Hotelero y Gastronómico con mención en:

- Gestión de Empresas Hoteleras
- Gestión de Empresas Gastronómicas

Precio:

Arancel anual

\$2.836.000

Matrícula

\$149.000

Valores para primer año

Link: <http://www.uv.cl/carreras/?c=19086>

CHILE – FORMACIÓN UNIVERSITARIA:

UNIVERSIDAD PRIVADA

Licenciatura en Artes Culinarias y Negocios Gastronómicos

Universidad de las Américas

Duración: 4 años - 8 semestres

Nº Alumnado:

Descripción:

Fuertemente orientada al conocimiento de nuevas tecnologías, gestión y administración de negocios. Se formarán profesionales de alto nivel en conocimiento en artes culinarias y nuevas tendencias gastronómicas y tecnológicas. Entrega al alumno amplias herramientas de control de aprovisionamiento y mermas, lay out (diseño y distribución del espacio físico), atención al cliente, control de costos, elaboración de menús, evaluación de proyectos, entre otros. Para lograr este objetivo, el plan de estudio considera la integración de clases teóricas y prácticas, en las cuales las asignaturas prácticas se realizan en nuestros laboratorios. Además, se incluyen actividades de extensión en materias de eventos y muestras gastronómicas, donde se evalúan, a través de eventos reales, los conocimientos y habilidades adquiridas. En la carrera se busca potenciar habilidades en: trabajo en equipo, orientación al cliente, autoaprendizaje y expresión efectiva.

Plan de estudios / Modelo académico:

Docentes: 3 autoridades académicas y 8 docentes

Salidas profesionales:

El egresado de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos de la Universidad de Las Américas, es un profesional capaz de elaborar diferentes preparaciones gastronómicas, demostrando creatividad y sólidos conocimientos en higiene y procesos de Sistema de Control de Puntos Críticos (HACCP). Tendrá conocimientos sobre productos, técnicas de cocción y procesos térmicos asociados a las diversas elaboraciones gastronómicas, según los requerimientos del cliente y los estándares de la industria. También podrá aplicar sistemas informáticos en la industria.

Se espera que sea un profesional enfocado al logro de resultados, con habilidades de autoaprendizaje y autogestión, quien se identificará por su desempeño con orientación a sus clientes, trabajo en equipo y capacidad de comunicarse efectivamente.

Asimismo, se espera que en su desempeño laboral haga uso de sus conocimientos y capital intelectual con un actuar ético, comprometido con el trabajo bien hecho, eficiente y sustentable, atendiendo al cuidado de las personas y el medio ambiente de forma que contribuya a la construcción de una sociedad más justa y equitativa.

El titulado de la carrera de Gastronomía y Negocios Gastronómicos de Universidad de Las Américas podrá actuar en los siguientes ámbitos:

Planificación de menús:

- Creación de cartas para restaurantes y bares
- Creación de cartas y menús para banquetes
- Creación de cartas y menús según rangos etarios y salud

Negocios:

- Desarrollo de proyectos
- Creación de nuevos conceptos, sous vide cook and chill
- Desarrollo de lay out para espacios gastronómicos

Evaluación de procesos gastronómicos:

- Manejo de control y costos
- Supervisión en operaciones de AA y BB

Precio:

Link: <http://admision.udla.cl/carrera/licenciatura-en-artes-culinarias-y-negocios-gastronomicos>

CHILE – FORMACIÓN UNIVERSITARIA:

UNIVERSIDAD PRIVADA

Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural

Universidad Católica de la Santísima Concepción – Instituto Tecnológico

Duración: 4 años – 5 semestres

Nº Alumnado:

Descripción:

La carrera busca formar un profesional que elabore ofertas gastronómicas basadas en estándares de cocina internacional, incorporando los aspectos étnico-culturales del territorio, considerando las tendencias de los mercados gastronómicos; desenvolviéndose de manera autónoma y flexible; manifestando capacidad emprendedora y de aprendizaje continuo, de manera que responda a las altas exigencias del mercado actual, con capacidad de adaptación a los cambios.

Ventajas:

- El Instituto Tecnológico es parte de una universidad tradicional y acreditada, adscrita al Consejo de Rectores de Universidades Chilenas (Cruch).
- Contamos con una oferta de carreras técnicas vinculada al campo laboral.
- Al ser una universidad acreditada podrás acceder a programas de becas y créditos estatales.
- Contarás con apoyo durante el proceso formativo de la carrera.

CARRERA ACREDITADA 4 AÑOS POR AGENCIA ACREDITADORA DE CHILE HASTA EL 18 DE NOVIEMBRE DEL 2019.

Plan de estudios / Modelo académico:

Ver detalle: <http://it.ucsc.cl/carreras/tecnico-universitario-en-gastronomia-intercultural/>

Salidas profesionales:

- Establecimientos educacionales.
- Hospitales y Clínicas.
- Restaurantes, Hoteles y Centros Turísticos en general.
- Instituciones públicas y privadas con servicios alimenticios.

El titulado de Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural de la UCSC es un profesional capaz de planificar y elaborar tareas gastronómicas basadas en estándares de cocina internacional, incorporando aspectos étnico-culturales.

Precio:

Link: <http://it.ucsc.cl/carreras/tecnico-universitario-en-gastronomia-intercultural/>

CHILE – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Gastronomía Internacional

DuocUC

Duración: 4 años

Nº Alumnado:

Descripción:

Formar profesionales de alto nivel con sólidos valores éticos y humanos, dotados de competencias y habilidades técnicas de alta cocina, de planificación, producción y servicio bajo estándares internacionales en todos los ámbitos de la gastronomía. Al concluir el plan de estudios, elaborado en base a competencias laborales, el egresado: Habrá desarrollado 1.224 horas en talleres y 1.440 horas en prácticas nacionales e internacionales. Contará con herramientas de alta cocina internacional relacionadas con la preparación, montaje y decoración de platos. Dominará las técnicas avanzadas de producción y servicio de alimentos, siendo capaz de aplicar las tendencias de cocina internacional, innovar y desarrollar nuevas propuestas gastronómicas. Podrá efectuar diseños de menús basados en la comprensión de la cultura gastronómica internacional que le permitan competir en un mercado globalizado, valorando y actualizando las tradiciones culinarias nacionales. Aplicará los principios básicos de enología y maridaje de vinos y platos, etc.

- Experiencia: Las competencias gastronómicas de los estudiantes en Duoc UC son puestas a prueba constantemente en instancias laborales, para así convertirlos desde el minuto uno en los mejores exponentes de la cocina nacional e internacional.
- En este sentido, el triunfo en el concurso nacional de escuelas de gastronomía "Iron Chef 2012" es todo un logro. Los ganadores, Jorge Fernández y Jonathan Flores, representaron a la Sede San Carlos de Apoquindo de Duoc UC, y compitieron con equipos de la Sede Alonso de Ovalle, Sede Valparaíso, y Ecole Culinaire, IP Chile, Instituto Profesional Santo Tomás y Fontanar.
- Duoc UC mantiene convenios de intercambio académico con diferentes instituciones educacionales del mundo, traducidos en la posibilidad de cursar un período académico en el extranjero.
 - El Instituto Profesional Duoc UC cuenta con Acreditación por 7 años desde agosto 2010 hasta agosto 2017 en Docencia de Pregrado y Gestión Institucional.
 - El Centro de Formación Técnico Duoc UC cuenta con Acreditación por 6 años desde noviembre 2011 hasta noviembre 2017 en Docencia de Pregrado y Gestión Institucional.

Plan de estudios / Modelo académico: Ver detalle: http://www.duoc.cl/sites/default/files/gastronomia-internacional_0.pdf

Salidas profesionales:

Chef internacional
Profesional capacitado para planificar, elaborar y supervisar ofertas gastronómicas, mediante la obtención y abastecimiento de productos de calidad; elaborando la producción gastronómica, con la aplicación de técnicas y estándares nacionales e internacionales de cocina; diseñando espacios y flujos para los procesos de producción; utilizando tecnología tradicional y de última generación en equipamiento gastronómico, valorando los aspectos culturales y patrimoniales de la gastronomía chilena, regional e internacional; supervisando y realizando diferentes tipos de servicios de alimentos y bebidas; otorgando productos que satisfagan las necesidades del cliente; creando cartas y menús que incluyen el maridaje y armonización de bebidas con comidas; empleando los conceptos de sommeliería y comunicándose con el comensal en su idioma y dos idiomas extranjeros y observando y aplicando en todas las etapas de producción y servicio, las condiciones de higiene y seguridad, según los procedimientos de la empresa y la normativa vigente.

El egresado de la carrera estará capacitado para planificar y elaborar producciones gastronómicas, administrando las diferentes etapas del proceso y brindando servicios de acuerdo a las necesidades de la empresa y la demanda de los establecimientos del rubro de la alimentación, tales como hoteles, casinos, restaurantes, centros de eventos, pastelería, salones de té y cruceros, entre otros.

La malla de esta carrera te permite obtener a lo largo de tu formación académica las siguientes certificaciones:

- Alimentación Colectiva
- Cocina Especializada
- Control de Gestión Gastronómica
- Cocina Chilena
- Producción de Eventos Gastronómicos
- Bar y Coctelería
- Chocolatería
- Servicios Comedores

Precio:

Link: <http://www.duoc.cl/>

CHILE – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Administración de Artes Culinarias y Servicios

Escuela Internacional de Artes Culinarias y Servicios Culinary

Duración: 4 años – 8 semestres

Nº Alumnado:

Descripción:

Formamos profesionales con un alto nivel de exigencia basado en estándares internacionales, capaces de desempeñarse en el área de las Artes Culinarias y Servicios, capaces de aportar su talento, destreza y habilidades dentro de un mercado cada vez más competitivo; y que además posean una alta capacidad de trabajo y liderazgo, logrando crear y dirigir emprendimientos propios o de empresas del rubro culinario.

El programa de estudios de Artes Culinarias y Servicios tiene dos orientaciones claras, la primera dirigida a la formación y conocimiento de las técnicas culinarias junto al manejo de la administración de negocios del rubro. En tanto la segunda contempla el aprendizaje en distintas áreas como la administración de empresas y financiera, planeación de proyectos en negocios de restauración, habilidades de liderazgo y comunicación, arte y cultura, ética, idiomas, entre otros.

Plan de estudios / Modelo académico: Ver detalle: <http://www.culinary.cl/wp-content/uploads/2015/06/mallaaacs.pdf>

Salidas profesionales:

El egresado es un profesional capaz de manejar la administración y operación de establecimientos de alimentos y bebidas, producción, promoción y divulgación de la cultura gastronómica nacional e internacional. Además posee el conocimiento para generar estrategias de aprovechamiento de recursos naturales en pro del fortalecimiento del turismo, brindar asesoría especializada, e innovación empresarial.

El campo laboral para un profesional de la carrera de Adm. Artes Culinarias y Servicios es amplio, pudiendo desempeñarse en cientos de áreas presentes a nivel nacional como internacional, entre las que destacan: empresas de servicios hoteleros y de restauración, cafeterías y salones de té, pastelerías, banqueteras, productoras de eventos; en medios escritos y televisivos, como revistas, diarios, canales de televisión, radios. casinos de alimentación colectiva, líneas aéreas, cruceros, clínicas u hospitales, viñas, entre otros, además de emprender en sus propios proyectos.

La diversidad y amplio campo de desarrollo de la industria de las Artes Culinarias y Servicios a nivel mundial ha permitido que esta carrera profesional – perteneciente al Instituto Profesional, Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios–, responda a las exigencias del entorno nacional e internacional contribuyendo a la industria de la restauración.

Nuestros profesionales contarán con los conocimientos necesarios en el desarrollo de habilidades y aplicación de técnicas culinarias internacionales, así como también de conocimientos en el área de administración, marketing, dirección y finanzas que permiten cubrir las necesidades de personal altamente calificado para la innovadora y demandante Industria Culinaria.

Formación de profesionales de primer nivel en el área de las artes culinarias, servicio y hospitalidad.

Se destacan por su talento, destreza y habilidades de un mercado competitivo.

Formados con estándares internacionales y con capacidad para dirigir y formar empresas culinarias.

Título Profesional: Administrador de Artes Culinarias y Servicios

Precio:

Link: <http://www.culinary.cl/carreras/administracion-de-artes-culinarias-y-servicios/>

CHILE – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Administración Gastronómica Internacional

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE – Instituto Profesional – Centro de Formación Técnica *(se imparte en muchas sedes)*

Duración: 4 años – 8 semestres

Nº Alumnado:

Descripción:

Esta Carrera otorga el título de Administrador Gastronómico Internacional.

El plan de estudio tiene una duración de ocho semestres y 3.527 horas, distribuidas en asignaturas lectivas y prácticas. Éste se desarrolla a través de asignaturas que propician el enfoque pedagógico del Aprender Haciendo, considerando métodos, técnicas y aplicaciones tecnológicas propias de la especialidad y prácticas intermedias durante el proceso formativo, para el desarrollo profesional competente y asignaturas transversales que promueven el compromiso, la autogestión y el emprendimiento, Sello del Alumno INACAP, que favorecen la autonomía e inserción laboral de sus egresados.

Carrera acreditada (6 años – diciembre 2018 – Acreditadora de Chile)

Plan de estudios / Modelo académico: Ver detalle: <http://www.inacap.cl/tportalvp/hoteleria-turismo-y-gastronomia/contenido/carreras/administracion-gastronomica-internacional-cod-l6-l60-2#>

Salidas profesionales: Administrador Gastronómico Internacional

El Administrador Gastronómico Internacional está capacitado para gestionar la producción y la comercialización de productos y servicios gastronómicos, atender las necesidades y requerimientos del cliente utilizando un segundo idioma, participar en la formulación y administración de emprendimientos gastronómicos y en establecimientos del rubro, tanto en Chile como en el extranjero, bajo estándares de calidad total.

El egresado de la Carrera de Administración Gastronómica Internacional del Instituto Profesional INACAP:

- Planifica procesos de producción gastronómica, considerando la eficiencia, eficacia y propuestas creativas de productos, respetando normas, estándares de calidad y sustentabilidad, tanto en emprendimientos propios como de terceros, utilizando variables para la resolución de problemas.
- Diseña propuestas innovadoras y equilibradas en menú-completo, respetando el origen, calidad, aspectos nutricionales, rendimiento y costos de los insumos de manera rigurosa, dirigiendo el trabajo en diferentes departamentos de producción, con actitud colaborativa, responsable y comprometida, de acuerdo a las normas de higiene, seguridad y sustentabilidad.
- Gestiona operaciones comerciales de productos y servicios gastronómicos, evaluando el uso y control de recursos financieros, económicos y de personas, en pequeñas y medianas empresas, demostrando responsabilidad y respeto en el cumplimiento de sus tareas y compromisos adquiridos.
- Comunica información a colaboradores, proveedores y clientes, de manera oral y escrita, en lengua materna, en inglés a nivel intermedio y en francés de especialidad, considerando las necesidades y requerimientos de los procesos productivos y clientes, con el propósito de lograr colaborativamente los objetivos de la empresa.
- Formula proyectos gastronómicos, considerando propuestas y soluciones rentables tanto de terceros como de emprendimientos propios, de acuerdo a normas, estándares de calidad y sustentabilidad exigidos, para el logro de los objetivos deseados.
- CAMPO OCUPACIONAL

El Administrador Gastronómico Internacional podrá desempeñarse en establecimientos gastronómicos, tales como restaurantes, empresas de banquetería, casinos industriales, cruceros, resorts, empresas de catering; en áreas gastronómicas de establecimientos educacionales, clínicas u hospitales, y centros de eventos; así como en emprendimientos propios.

Precio: (varía por sede. Aprox.)

Valor matrícula: \$ 115.000

Valor semestral: \$ 1.010.000

Link: <http://www.inacap.cl/tportalvp/hoteleria-turismo-y-gastronomia/contenido/carreras/administracion-gastronomica-internacional-cod-l6-l60-2#>

[gastronomia/contenido/carreras/administracion-gastronomica-internacional-cod-l6-l60-2#](http://www.inacap.cl/tportalvp/hoteleria-turismo-y-gastronomia/contenido/carreras/administracion-gastronomica-internacional-cod-l6-l60-2#)

CHILE – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Gastronomía Internacional

AIEP de la Universidad Andrés Bello - Escuela de Gastronomía, Hotelería y Turismo

Duración: 3 años - 5 semestres
4 semestres con Título AIEP.
5 semestres con certificación de Kendall College, en Chile.

Nº Alumnado:

Descripción:

La Escuela de Gastronomía, Hotelería y Turismo tiene como misión formar y preparar técnicos y profesionales para que ejerzan con altos estándares de calidad en la industria gastronómica, hotelera y turística, tanto a nivel nacional como internacional, con criterios de sustentabilidad y de gestión medioambiental. Para tal efecto, AIEP ha suscrito convenios de certificación con Escuelas Internacionales líderes en el área, lo que se traduce en la opción de certificación internacional en Chile para los estudiantes de gastronomía y hotelería.

La Escuela cuenta con talleres diseñados y equipados bajo normas nacionales y estándares internacionales para el desarrollo de las competencias requeridas actualmente por la industria.

El cuerpo docente se selecciona bajo estricto apego a la definición de perfiles exigidos por las entidades certificadoras, lo que favorece y asegura la calidad de la formación.

El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional es un profesional técnico con competencias para elaborar ofertas gastronómicas en cocina típica tradicional chilena e internacional y en vinos, bebidas y licores, de acuerdo a los requerimientos del cliente, a los estándares de la industria gastronómica y a la legislación vigente, velando por las condiciones de higiene, seguridad y costos, en un contexto de amabilidad, cortesía, responsabilidad social y sustentabilidad.

La malla curricular se caracteriza por tener un alto contenido práctico, orientada hacia el desarrollo de competencias para el trabajo, lo que constituye el sello distintivo de los profesionales formados en AIEP.

Apoyo académico.

Prácticas profesionales.

Carrera acreditada – Acreditadora de Chile.

Plan de estudios / Modelo académico: Ver detalle: http://www.aiep.cl/mallasPDF/Gastronomia_Internacional.pdf

Salidas profesionales: Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional

Este técnico está capacitado para desempeñarse en restaurantes, hoteles, casinos, cruceros, clínicas, resorts, empresas de banquetería y, en general, en toda empresa o institución que ofrezca o tenga servicio de preparación de alimentos.

Las competencias adquiridas durante su formación lo facultan, al mismo tiempo, para generar sus propios espacios de trabajo, a través la creación y gestión de Pymes y la prestación de servicios en el ámbito de la gastronomía, banquetería y pastelería.

Una vez completado y aprobado el Plan de Estudios hasta el 4º semestre, los estudiantes optan al Título de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional, cumpliendo con la Práctica Profesional de 400 horas pedagógicas.

La certificación de Kendall College le permitirá a los egresados operar con altos estándares de calidad en la industria gastronómica, tanto a nivel nacional como internacional, ampliando su campo laboral dado que Kendall College es una marca reconocida en el mundo entero.

Precio:

Link: http://www.aiep.cl/detalle-carrera/11-09-14/Gastronom%C3%ADa_Internacional.aspx

CHILE – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

IP CHILE - Instituto Profesional de Chile

Duración: 3 años – 5 semestres

Nº Alumnado:

Descripción:

La carrera forma técnicos de nivel superior con énfasis en las áreas de planificación y elaboración de productos gastronómicos, abastecimiento y control de insumos.

El plan de estudios contempla asignaturas de Especialidad, Integración y Formación General.

Su formación se refuerza con talleres, salidas a terreno, charlas, seminarios, actividades culturales y profesionales con distintas empresas vinculadas al sector gastronómico.

Su proceso de formación concluye con la aprobación de Práctica Profesional y Examen de Desempeños Relevantes.

Plan de estudios / Modelo académico:

Ver detalle: http://www.ipchile.cl/wp-content/uploads/2011/11/tec_gastronomia.pdf

Salidas profesionales:

PERFIL DE EGRESO:

Nuestro egresado posee conocimientos de técnicas básicas y avanzadas de cocina nacional e internacional, desarrolla tareas como creación de recetas, minutas y cartas, pudiendo además diseñar alternativas a las preparaciones más comunes en el ámbito gastronómico. Maneja diferentes técnicas y herramientas de trabajo, siendo éstas de tipo básico o industrial.

El Técnico es capaz de integrar y trabajar con equipos interdisciplinarios, comprometido con su quehacer; proactivo, empático, con habilidades para la resolución de problemas, adaptación a los cambios, siendo un aporte permanente desde su trabajo a la sociedad en la que está inmerso.

CAMPO LABORAL:

Podrá desempeñar su labor en restaurantes, hoteles y empresas relacionadas con alimentación industrial y colectiva, empresas turísticas, productoras de eventos, casinos, colegios, servicios asistenciales de salud, universidades, o bien ejercer su profesión libremente a través de la creación y desarrollo de su propia empresa.

CONTINUIDAD DE ESTUDIOS: Administración Gastronómica

Precio:

Link: <http://www.ipchile.cl/carreras/tecnico-en-gastronomia/>

CHILE – FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA:

Diplôme Supérieur ECOLE Culinaire Française

ÉCOLE CULINAIRE FRANÇAISE

Duración: 2 años

Nº Alumnado:

Descripción:

Con más de una década formando a los mejores profesionales en alta gastronomía internacional en Chile, contamos con un prestigio indiscutible en el medio. Son muchas las generaciones que han pasado por ECOLE estos años y gracias a nuestra exigente formación, tanto técnica como valórica, hoy forman parte de destacados establecimientos gastronómicos tanto en Chile como en el Extranjero, siendo reconocidos por sus conocimientos y destrezas. En la escuela culinaria francesa te ofrecemos una formación académica de 2 años, con talleres de cocina y pastelería intensivos. El rigor del trabajo, la excelencia del mundo de la gastronomía francesa y las técnicas de vanguardia son nuestros pilares para una educación integral que permita a nuestros alumnos salir preparados para asumir los desafíos del mundo laboral y del emprendimiento. Todos nuestros profesores, tanto de cocina como de pastelería cuentan con una experiencia de alto nivel en el mundo laboral, y que comparten generosamente y de manera cercana con todos los estudiantes, con el solo objeto de su éxito profesional. Pasantías internacionales.

Plan de estudios / Modelo académico: Ver detalle: <http://www.escuelaculinaria.cl/malla-carrera/>

Nuestro Centro de Formación Técnica posee una malla curricular que permite al alumno ECOLE tener una formación tanto teórica como práctica. En el área teórica adquiere conocimientos científicos, técnicos y artísticos. En el área práctica se realizan funciones en talleres de cocina, pastelería y restaurant, permitiendo un desarrollo integral con aplicaciones reales en su aprendizaje durante toda su formación.

Nº de profesores: 9

Salidas profesionales:

- Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional: Título reconocido por el Ministerio de Educación con la aprobación de los cuatro semestres que comprende la malla, y de rendir satisfactoriamente el examen de competencias.
- Diplôme Supérieur Ecole Culinaire Française: Certificado obtenido gracias al convenio con Maîtres Cuisiniers de France, que ratifica que los exámenes prácticos han sido evaluados y aprobados por profesionales de esta prestigiosa organización francesa.

El sello del alumno Ecole es fácilmente reconocible por su actitud de compromiso, respeto por la profesión y forma de enfrentar los desafíos de manera creativa y directa. Nuestros egresados poseen un nivel de conocimientos, responsabilidad y rigor de trabajo que los hace estar preparados para las más altas exigencias del mercado nacional e internacional gracias a la certificación de Les Maîtres Cuisiniers de France, cuyos estándares de calidad son altamente exigentes y que otorgan al profesional egresado de Ecole un sello distintivo y claramente competitivo en el mercado.

Nuestro perfil, así como la formación que recibe el estudiante, está sustentado en un enfoque por competencias, que comprende las siguientes áreas:

- Aplicación de técnicas culinarias.
- Manipulación y conservación de alimentos.
- Planificación de propuestas gastronómicas.
- Servicio al cliente.
- Administración de recursos gastronómicos.
- Organización de eventos gastronómicos.
- Gestión de empresas de restauración
- Producción gastronómica

Nuestra formación está sustentada en un enfoque por competencias, que comprende las siguientes áreas:

- Aplicación de técnicas culinarias.
- Manipulación y conservación de alimentos.
- Planificación de propuestas gastronómicas.
- Servicio al cliente.
- Administración de recursos gastronómicos.
- Organización de eventos gastronómicos.
- Administración de establecimientos del rubro
- Administración de servicios gastronómicos

Precio:

Link: <http://www.escuelaculinaria.cl/>

CHILE – ENSEÑANZA UNIVERSITARIA:

Gastronomía Internacional

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE – Instituto Profesional – Centro de Formación Técnica *(se imparte en muchas sedes)*

Duración: 2 años – 4 semestres

Nº Alumnado:

Descripción:

INACAP fue pionero en Chile al crear esta Área en 1976 y hoy continúa siendo líder en la formación de los técnicos y profesionales que se desempeñan en este sector, al ser la única institución de Educación Superior con presencia en las 15 regiones del país y al contar con la red de exalumnos más grande del país.

El plan de estudio tiene una duración de cuatro semestres y 1.817 horas, distribuidas en asignaturas lectivas y prácticas. Éste se desarrolla a través de asignaturas que propician el enfoque pedagógico del Aprender Haciendo, considerando métodos, técnicas y aplicaciones tecnológicas propias de la especialidad y prácticas intermedias durante el proceso formativo, para el desarrollo profesional competente y asignaturas transversales que promueven el compromiso, la autogestión y el emprendimiento, Sello del Alumno INACAP, que favorecen la autonomía e inserción laboral de sus egresados.

Carrera acreditada (6 años – diciembre 2018 – Acreditadora de Chile)

En las Carreras el Área Hotelería, Turismo y Gastronomía se mantiene un estrecho vínculo con asociaciones, organizaciones y empresas de cada especialidad, permitiendo la transferencia de experiencias y conocimientos a través de la inserción de docentes y alumnos para pasantías y prácticas profesionales, abriendo también oportunidades para futuros empleos.

Alianzas internacionales.

Plan de estudios / Modelo académico: Ver detalle: <http://www.inacap.cl/tportalvp/hoteleria-turismo-y-gastronomia/contenido/carreras/gastronomia-internacional-cod-I5-I50-2#>

Salidas profesionales: Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional.

El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional está capacitado para realizar la producción gastronómica, atender las necesidades y requerimientos del cliente, ejecutar procesos de costeo y venta en establecimientos gastronómicos, tanto en Chile como en el extranjero, bajo estándares de calidad total.

El egresado de la Carrera de Gastronomía Internacional del Centro de Formación Técnica INACAP:

- Realiza preparaciones culinarias saladas y dulces, de acuerdo al proceso de producción, respetando normas, estándares de calidad y sustentabilidad, tanto en emprendimientos propios como de terceros, utilizando variables para la resolución de problemas.
- Elabora minutas equilibradas, considerando técnicas de base, respetando el origen, calidad, aspectos nutricionales, rendimiento y costos de los insumos de manera rigurosa, organizando el equipo de trabajo en su departamento de producción, con actitud colaborativa, responsable y comprometida, de acuerdo a normas de higiene, seguridad y sustentabilidad.
- Comercializa productos y servicios gastronómicos rentables, tanto en emprendimientos propios como de terceros, realizando procesos de costeo y venta, actuando de manera ética en el cumplimiento de la normativa vigente e indicadores de calidad exigidos.
- Comunica información a colaboradores, proveedores y clientes, de manera oral y escrita, en lengua materna, inglés a nivel básico y francés de especialidad, considerando las necesidades y requerimientos de los procesos productivos y clientes, con el propósito de lograr colaborativamente los objetivos de la empresa.

El Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional podrá desempeñarse principalmente en establecimientos gastronómicos tales como restaurantes, empresas de banquetería, casinos industriales, cruceros, resorts, empresas de catering; en áreas gastronómicas de establecimientos educacionales, clínicas u hospitales, y centros de eventos; así como en emprendimientos propios.

Continuidad de estudios: Administración Gastronómica Internacional (2 años más).

Precio: (varía por sede. Aprox.)

Valor matrícula: \$ 100.000

Valor semestral: \$ 803.000

Link: <http://www.inacap.cl/tportalvp/hoteleria-turismo-y-gastronomia/contenido/carreras/gastronomia-internacional-cod-I5-I50-2>