



Grado de Bachiller en

GASTRONOMÍA E INNOVACIÓN CULINARIA

CONVIÉRTETE EN UN LÍDER DE LA COCINA DEL FUTURO

Estudia **Gastronomía e Innovación Culinaria** y conviértete como un profesional creativo, técnico y estratégico, capaz de transformar ingredientes en experiencias inolvidables. Desarrollarás habilidades culinarias de alto nivel, visión empresarial y un dominio sólido de las mejores prácticas gastronómicas, preparándote para liderar en un sector en constante evolución.



¿Qué vas a lograr?

- Organizar el área de cocina, realizando la mise en place conforme a la hoja de producción, aplicando Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), procedimientos establecidos y normativa vigente.
- Elaborar platos culinarios aplicando técnicas profesionales y respetando las BPM, de acuerdo a la oferta del establecimiento, las solicitudes de los clientes (comandas) y los estándares de calidad y normativos.
- Gestionar procesos y operaciones culinarias, asegurando el cumplimiento de las BPM, los procedimientos internos, las políticas del establecimiento y la normativa vigente.
- Dirigir un negocio gastronómico, gestionando producto, precio, promoción, lugar, personas, empaque y procesos, en función de los objetivos empresariales, las características del producto y/o servicio, la ubicación y la segmentación del mercado, siempre en conformidad con la normativa vigente.



Descubre los

beneficios de estudiar en la Escuela Superior Continental

Obtén tu grado de bachiller en menos tiempo y **accede a una maestría en Perú o en el extranjero.**

Grado de bachiller reconocido por **SUNEDU** en tiempo récord para acelerar tu crecimiento profesional.

Horarios flexibles en modalidades **100% virtual y semipresencial**, adaptados a tu estilo de vida, permitiéndote equilibrar trabajo, familia y estudios.

Convalida el **100%** de tu carrera técnica y obtén tu título profesional sin perder tiempo.



Doble Grado Internacional: Bachiller en Escuela Continental (3 años) reconocido por SUNEDU + Maestría en CFU o CUMx (1 año), también con validación ante SUNEDU.

Acompañamiento académico y profesional continuo, con asesoría constante para alcanzar tus metas educativas y de desarrollo.

Formación en liderazgo y emprendimiento, enfocada en el desarrollo de habilidades clave para potenciar tu carrera.

PLAN DE ESTUDIOS

Ciclo 1

- Francés culinario
- Taller de reconocimiento de insumos
- Historia de la gastronomía
- Cocina
- Higiene y bromatología
- Gestión del aprendizaje
- Ofimática y herramientas TIC
- EFSRT
- Resolución creativa de Problemas

Ciclo 2

- Procesos culinarios
- Industrialización de alimentos
- Almacenamiento de alimentos
- Técnicas básicas de pastelería
- Habilidades numéricas
- Habilidades comunicativas
- EFSRT
- Creatividad e innovación (Design Thinking)



Grado académico

Bachiller en Gastronomía e Innovación Culinaria, reconocido por SUNEDU. Este grado te habilita para continuar estudios de posgrado en el Perú y en el extranjero.



Título profesional:

Título profesional en **Gastronomía e Innovación Culinaria**, reconocido por SUNEDU.



Certificado Modular I:
**Operaciones Básicas de
Cocina y Pastelería**



Certificado Adicional:
**Organización de la cocina,
mise en place y conservación
de alimentos**

Módulo 2

Módulo 3

Módulo 4

Ciclo 3

- Dietética y nutrición
- Cocina peruana
- Pastelería
- Cocina internacional
- Investigación e innovación tecnológica
- EFSRT
- Investigación aplicada y lean startup

Ciclo 5

- Ingeniería del menú
- Administración aplicada
- Taller de restaurante
- Cocina fusión
- Proyecto de investigación
- Comunicación y argumentación
- EFSRT
- Metodologías cuantitativa y cualitativa

Ciclo 7

- Gestión de alimentos y bebidas
- Técnicas de innovación Culinaria
- Análisis de costos y presupuestos gastronómicos
- Diseño de productos y servicios gastronómicos
- EFSRT
- Negocios sostenibles (ética)

Ciclo 4

- Técnicas de comedor
- Pastelería avanzada
- Taller de bar y coctelería
- Cocina avanzada
- Control de calidad de alimentos y bebidas
- Producción de textos
- EFSRT
- Técnicas e instrumentos de Investigación

Ciclo 6

- Plan de negocios
- Banquetes y catering
- Organización de eventos
- Cocina y cultura peruana
- Enología y maridaje
- EFSRT
- Lean canvas aplicado a los negocios

Ciclo 8

- Gastronomía sostenible y tendencias globales
- Espacios gastronómicos
- Calidad y seguridad alimentaria
- Laboratorio de experiencias gastronómicas
- Taller de creatividad y emprendimiento
- Laboratorio de liderazgo y gestión de equipos
- EFSRT
- Trabajo de investigación

Profesional Técnico en **Gastronomía**

Profesional en **Gastronomía e Innovación Culinaria**




Certificado Modular II:
Procesos Especializados en Técnicas Culinarias Internacionales, Cocina Peruana y Bebidas

 Certificado Adicional:
Especialista en Cocina Peruana y Cocina Internacional



Certificado Modular III:
Gestión de Procesos en Cocina y Emprendimientos de la Gastronomía Peruana

 Certificado Adicional:
Experto en Manejo de Sistemas de Gestión de Restaurante



Certificado Modular IV:
Innovación Gastronómica

 Certificado Adicional:
Especialista en Marketing Gastronómico



¿Cómo serás al **terminar tu carrera profesional?**

Al finalizar la carrera de Gastronomía e Innovación Culinaria, serás un profesional altamente calificado, con las competencias necesarias para desempeñarse en diversos ámbitos del mundo gastronómico, combinando técnica, creatividad, gestión e innovación.

Estarás preparado para:



Realizar eficientemente la mise en place del área de cocina, aplicando las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), de acuerdo con la hoja de producción, procedimientos establecidos y normativa vigente.



Elaborar platos culinarios con altos estándares de calidad, aplicando técnicas gastronómicas profesionales y las BPM, según la oferta del establecimiento y los requerimientos del cliente.



Gestionar procesos y operaciones culinarias, asegurando el cumplimiento de las BPM, procedimientos internos, políticas organizacionales y marco normativo.



Dirigir negocios gastronómicos integrando los elementos clave del marketing (producto, precio, promoción, distribución, personas, empaque y procesos), en función de los objetivos empresariales, características del mercado y normativas vigentes.



¿Dónde **podrás** trabajar?

Al finalizar tu carrera, podrás desempeñarte en diversos espacios del sector gastronómico, tanto en el Perú como en el extranjero, tales como:



Restaurantes, hoteles y servicios de catering



Empresas con concesionarios de alimentación



Hospitales, clínicas, gimnasios y centros educativos con servicios alimentarios



Supermercados y fábricas de alimentos procesados



Negocios de restauración móvil y locales nocturnos



Instituciones educativas como docente



Emprendimientos propios en el rubro gastronómico



DESAFÍATE ES POSIBLE

Sede Huancayo:

Calle Real 125
Campus Virtual

Informes e inscripciones:

📞 912 020 786

escuela.icontinental.edu.pe

