



**SISE**»

**CARRERA PROFESIONAL**

# GASTRONOMÍA

Accede a convocatorias para pasantías internacionales en restaurantes exclusivos de Europa





# ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN SISE?



## PRESTIGIO QUE NOS RESPALDA

Somos TOP 1 en rankings de institutos privados en educación superior.



## ALTA EMPLEABILIDAD GARANTIZADA

95% de nuestros egresados trabajan gracias a la formación práctica y los más de 5,000 convenios de empleabilidad.



## PROYECCIÓN UNIVERSITARIA

Más de 30 convenios de continuidad universitaria en el Perú y el mundo.



## FORMACIÓN PRÁCTICA EN AMBIENTES REALES

Más de 100 laboratorios y talleres modernos que convierten cada clase en experiencia real.



## CALIDAD ACADÉMICA DE PRIMER NIVEL

Formación basada en una enseñanza práctica con docentes expertos por curso.



## ÚNICOS CON EL RESPALDO DE LA UNIVERSIDAD CIÉNTIFICA

Asegura tu convalidación y accede a beneficios exclusivos.



## MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

12 sedes en Lima y Callao



## HORARIOS FLEXIBLES

Contamos con turnos que te permiten estudiar y trabajar al mismo tiempo.

# ¿POR QUÉ ESTUDIAR GASTRONOMÍA EN SISE?



## ACCEDE A CONVOCATORIAS PARA PASANTÍAS INTERNACIONALES

en exclusivos restaurantes  
de España y Francia.



## TALLERES DE COCINAS, PANADERÍA, PASTELERÍA, RESTAURANTE Y AULAS BAR

diseñados para simular entornos  
reales del sector.



## CONVENIOS EXCLUSIVOS DE TRABAJO



## PLAN DE ESTUDIOS CON ENFOQUE EN GASTRONOMÍA Y GESTIÓN

Especialízate con el software más  
importante del rubro.





# MODERNA INFRAESTRUCTURA

Ambientes que replican el entorno profesional, acorde al mercado actual



**COCINAS EQUIPADAS**



**AULAS BAR**



**TALLER DE  
RESTAURANTE "NINA"**



# ¡ESTAMOS MÁS CERCA DE TI!

## CONOCE NUESTRAS 12 SEDES



# MAPA CURRICULAR



MODULARES EMPLEABILIDAD

01

CICLO

LÍNEAS FORMATIVAS

CURSOS DE ESPECIALIDAD

CURSOS DE EMPLEABILIDAD

- Metodología para un aprendizaje eficaz
- Técnicas culinarias y fundamentos de la Gastronomía
- Matemática aplicada a la Gastronomía
- Taller de informática para la empleabilidad
- Higiene y seguridad alimentaria
- Cocina peruana tradicional
- Repostería tradicional peruana

## CERTIFICACIONES

- Asistente de técnicas básicas de cocina

02

CICLO

LÍNEAS FORMATIVAS

CURSOS DE ESPECIALIDAD

CURSOS DE EMPLEABILIDAD

EXPERIENCIAS FORMATIVAS

- Técnicas de comedor
- Gestión de compras y almacén
- Técnicas culinarias intermedias
- Cocina Latinoamericana
- Técnicas de comunicación efectiva y resolución de conflictos
- Técnicas básicas de bar
- Cocina peruana regional
- Experiencias formativas I
- Administración de empresas gastronómicas

## CERTIFICACIONES

- Asistente de cocina peruana tradicional y regional
- Técnicas culinarias e inocuidad alimentaria

03

CICLO

LÍNEAS FORMATIVAS

CURSOS DE ESPECIALIDAD

CURSOS DE EMPLEABILIDAD

EXPERIENCIAS FORMATIVAS

- Costos y presupuestos de alimentos y bebidas
- Técnicas avanzadas de pescados y mariscos
- Fundamentos de nutrición y dietética
- Pastelería básica
- Taller de metodologías ágiles para la innovación
- Técnicas culinarias avanzadas: carnes y aves
- Técnicas avanzadas de bar y sumillería
- Experiencias formativas II

## CERTIFICACIONES

- Asistente de cocina latinoamericana, bar, pastelería básica

MALLA CURRICULAR



MODULARES
 EMPLEABILIDAD

04

CICLO

LÍNEAS FORMATIVAS

CURSOS DE ESPECIALIDAD  
 CURSOS DE EMPLEABILIDAD  
 EXPERIENCIAS FORMATIVAS

- Cocina Mediterránea y Europea
- Pastelería fina
- Panadería comercial
- Marketing gastronómico
- Taller de técnicas de argumentación
- Cocina Asiática (China, Japonesa, Tailandesa, Coreana)
- Banquetes y catering
- Ingeniería del menú
- Experiencias formativas avanzadas III

CERTIFICACIONES

- Asistente de cocina europea & asiática, catering, pastelería y panadería comercial
- Técnicas de producción y transformación de productos

05

CICLO

LÍNEAS FORMATIVAS

CURSOS DE ESPECIALIDAD  
 CURSOS DE EMPLEABILIDAD  
 EXPERIENCIAS FORMATIVAS

- Ciudadanía y Responsabilidad Social
- Negocios agroalimentarios
- Sistemas informáticos para A&B: control y comandas (Inforest)
- Gestión de servicios de alimentación colectiva: conasecionarios y Catering
- Análisis y planificación financiera
- Técnicas de vanguardia aplicadas a la panadería y pastelería
- Gestión y diseño de espacios gastronómicos
- Experiencias formativas IV

CERTIFICACIONES

- Asistente en gestión de negocios gastronómicos

06

CICLO

LÍNEAS FORMATIVAS

CURSOS DE ESPECIALIDAD  
 CURSOS DE EMPLEABILIDAD  
 EXPERIENCIAS FORMATIVAS

- Metodología de Investigación
- Marketing digital enfocado a negocios gastronómicos
- Negocios agroalimentarios
- Cocina plant based
- Técnicas de vanguardia aplicadas a la cocina
- Healthy food
- Responsabilidad social y sostenibilidad en negocios gastronómicos
- Food & beverage management
- Experiencias formativas V

CERTIFICACIONES

- Asistente en técnicas avanzadas y dirección de negocios de alimentos y bebidas
- Gestión y sostenibilidad de negocios culinarios



Al terminar tu carrera, recibirás  
 doble grado a nombre de la Nación

TÍTULO PROFESIONAL TÉCNICO  
 EN GASTRONOMÍA

BACHILLER TÉCNICO  
 EN GASTRONOMÍA





**ESTUDIA EN SISE Y  
HAZLA BIEN**

Síguenos en todas nuestras  
redes sociales:



Para más información sobre  
nosotros ingresa a : [www.sise.edu.pe](http://www.sise.edu.pe)

**SOMOS PARTE DE**  
GRUPO  
**educa\_d**