



ESTUDIA EN SISE  
Y HAZLA BIEN

HOTELERÍA Y ARTE CULINARIO

**GASTRONOMÍA Y  
GESTIÓN CULINARIA**

**SISE**   
INSTITUTO SUPERIOR

# ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN SISE?



**SOMOS UN INSTITUTO LICENCIADO**

## PLAN DE ESTUDIOS ENFOCADOS EN GESTIÓN DE NEGOCIOS CULINARIOS

Accederás a cursos especializados en tendencias gastronómicas internacionales que te permitirán estar preparado para afrontar y gestionar un negocio culinario rentable.

## MODERNA INFRAESTRUCTURA

Contarás con cocinas, taller de panadería y pastelería, aula bar y taller de restaurante de primer nivel para simular la actividad culinaria.



## EGRESADOS MEJOR PAGADOS

Nuestros egresados obtienen los sueldos más altos del mercado

FUENTE: PONTE EN CARRERA 2023



## 95% DE EGRESADOS

Ya se encuentran trabajando

FUENTE: ESTUDIO DE EMPLEABILIDAD SISE



## TOP 1 BOLSA DE TRABAJO

Más de 30,000 oportunidades laborales con diversas empresas.



## TOP 1 CONVENIOS

De continuidad universitaria en universidades nacionales e internacionales.



## 12 SEDES

Somos el instituto con el mayor número de sedes en Lima.



## ALIADO EDUCATIVO

Formamos parte del grupo de la Universidad Científica del Sur.

**CIENTIFICA**  
UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR

## SISE CATERING: PRACTICA Y GESTIONA PROYECTOS GASTRONÓMICOS PARA EMPRESAS REALES

Aprenderás a crear experiencias gastronómicas a empresas y a clientes reales, desarrollando una formación integral en habilidades técnicas, gerenciales y nuevas tendencias.



# MAPA CURRICULAR

Al terminar tu carrera, recibirás a nombre de la Nación:

➤ **TÍTULO PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA**

➤ **BACHILLER TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA**

|             | CICLO I  | CICLO II  |
|-------------|--|---|
| PRIMER AÑO  | <b>CERTIFICACIÓN MODULAR: COCINA PERUANA TRADICIONAL Y REGIONAL</b>  |   |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologías para un aprendizaje eficaz</li> <li>• Técnicas Culinarias Básicas y Fundamentos de la Gastronomía</li> <li>• Higiene y seguridad Alimentaria</li> <li>• Taller de Informática para la empleabilidad</li> <li>• Cocina Peruana Tradicional</li> <li>• Repostería tradicional Peruana</li> <li>• Matemática aplicada a la Gastronomía</li> </ul> <p>1.º Certificación:<br/>Asistente en técnicas básicas de cocina</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de Comunicación efectiva y resolución de conflictos</li> <li>• Técnicas Culinarias Intermedias</li> <li>• Técnicas Básicas de Bar</li> <li>• Cocina Latinoamericana</li> <li>• Taller de técnicas para la redacción</li> <li>• Técnicas de comedor</li> <li>• Gestión de compras y almacén</li> <li>• Cocina Peruana Regional</li> <li>• Experiencias formativas I</li> </ul> <p>2.º Certificación:<br/>Asistente de cocina peruana tradicional y regional</p>                      |
| SEGUNDO AÑO | <b>CERTIFICACIÓN MODULAR: COCINA INTERNACIONAL, PASTERERÍA, BANQUETES &amp; CATERING</b>   |   |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taller de Metodologías ágiles para la innovación</li> <li>• Costos y presupuestos de A &amp; B</li> <li>• Técnicas Culinarias Avanzadas: Pescados y mariscos</li> <li>• Pastelería Básica</li> <li>• Administración de empresas gastronómicas</li> <li>• Fundamentos de nutrición y dietética</li> <li>• Técnicas Culinarias Avanzadas: Carnes y Aves</li> <li>• Técnicas Avanzadas de Bar y Sumillería</li> <li>• Experiencias formativas II</li> </ul> <p>3.º Certificación:<br/>Asistente de cocina latinoamericana, bar y pastelería básica</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Taller de técnicas para la argumentación</li> <li>• Cocina Mediterránea y Europea</li> <li>• Pastelería Fina</li> <li>• Panadería Comercial</li> <li>• Marketing Gastronómico</li> <li>• Cocina Asiática: China, Tailandesa, coreana</li> <li>• Banquetes y Catering</li> <li>• Ingeniería del Menú</li> <li>• Experiencias formativas III</li> </ul> <p>4.º Certificación:<br/>Asistente de cocina europea y asiática, catering, pastelería y panadería comercial</p>                       |
| TERCER AÑO  | <b>CERTIFICACIÓN MODULAR: GESTIÓN Y SOSTENIBILIDAD DE NEGOCIOS CULINARIOS</b>  |   |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciudadanía y Responsabilidad social</li> <li>• Negocios Agroalimentarios</li> <li>• Sistemas Informáticos A&amp;B: control de comandas (inforest)</li> <li>• Gestión de servicios de alimentación colectiva; Consecionarios y Catering</li> <li>• Análisis y planificación financiera</li> <li>• Técnicas de vanguardia aplicadas a la panadería y pastelería</li> <li>• Gestión y Diseño de espacios gastronómicos</li> <li>• Experiencias formativas IV</li> </ul> <p>5.º Certificación:<br/>Asistente en gestión de negocios gastronómicos</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodología de investigación</li> <li>• Marketing Digital enfocados a negocios gastronómicos</li> <li>• Cocina Plant Based</li> <li>• Responsabilidad social y sostenibilidad en negocios gastronómicos</li> <li>• Técnicas de Vanguardia aplicadas a la cocina</li> <li>• Healthy Food</li> <li>• Food and Beverage Management</li> <li>• Experiencias formativas V</li> </ul> <p>6.º Certificación:<br/>Asistente en técnicas avanzadas y dirección de negocios de alimentos y bebidas</p> |



COCINA



AULA BAR



TALLER RESTAURANTE NINA

¡HAZLA BIEN!

Síguenos en todas nuestras redes sociales:



@Instituto.sise

SOMOS PARTE DE:  
GRUPO

educa\_d

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