GASTRONOMÍA

Conviértete en un profesional en Gastronomía con una sólida formación técnica. Domina técnicas culinarias modernas y lidera propuestas innovadoras en cocina nacional e internacional. Además, aprenderás a aplicar herramientas de gestión para planificar y administrar negocios gastronómicos con visión de futuro.

ISIL

¿POR QUÉ ISIL?

Nuestra metodología **"Aprende Haciendo"** te ofrece una enseñanza práctica en espacios vivenciales y las herramientas necesarias para destacar en el mundo laboral.

- Somos el instituto con más acreditaciones nacionales e internacionales del país.
- Te brindamos certificados anuales para que destaques en el campo laboral desde tus primeros ciclos.
- Prestigiosos convenios académicos para que continúes tu formación en universidades nacionales e internacionales.
- Currícula enfocada al desarrollo de habilidades personales con el apoyo de la consultora líder de reclutamiento profesional, Michael Page.

TU EDUCACIÓN TUS REGLAS, TU EDUCACIÓN TUS METAS.

En ISIL tú podrás elegir:

CÓMO ESTUDIAR
- Presencial
- Semipresencial
- Remoto
- Virtual

CUÁNDO ESTUDIAR
- Día
- Tarde
- Noche

DÓNDE ESTUDIAR
- Miraflores
- San Isidro
- La Molina

MERCADO LABORAL

- Restaurantes y cadenas de comida nacional e internacional.
- Hoteles, resorts y servicios de hospitalidad.
- Emprendimientos gastronómicos propios.
- Empresas de catering corporativo y eventos.
- Pastelerías, panaderías y cafeterías especializadas.
- Empresas de producción alimentaria y distribución.
- Comedores industriales y concesionarios de alimentos.
- Áreas de innovación culinaria y desarrollo de productos.

CONTINUIDAD ACADÉMICA*

Nuestros alumnos tienen la posibilidad de continuar sus estudios y obtener un título universitario en prestigiosas instituciones del Perú y el mundo.

ISIL ESCUELA DE NEGOCIOS

Convalida el 100% de las carreras afines solo en ISIL Escuela de Negocios.

HU HARSON UNIVERSITY · Red de Universidades Anáhuac · USIL CPEL · EPE

(*) Convenios variables a carreras afines.

SERVICIOS DE EMPLEABILIDAD

En ISIL potenciamos tu perfil profesional a través de servicios que te conectarán con las mejores oportunidades del mercado laboral:

- Alianzas con empresas
- Bolsa de trabajo exclusiva
- Ferias de empleabilidad
- Capacitaciones laborales

9 DE CADA 10 DE NUESTROS EGRESADOS YA TRABAJAN EN LO QUE LES APASIONA**

(**) Fuente: Estudio de Empleabilidad de Egresados de ISIL 2023

CARRERA DE **GASTRONOMÍA**

TÉCNICAS DE COCINA
8 CURSOS - 33 CRÉDITOS

- Insumos del Perú y del mundo
- Técnicas gastronómicas básicas
- Cocina peruana tradicional
- Pastelería y panadería básica
- Cocina peruana regional
- Técnicas gastronómicas avanzadas
- Cocina europea y mediterránea
- Pastelería y panadería avanzada

GESTIÓN EMPRESARIAL E INNOVACIÓN
5 CURSOS - 18 CRÉDITOS

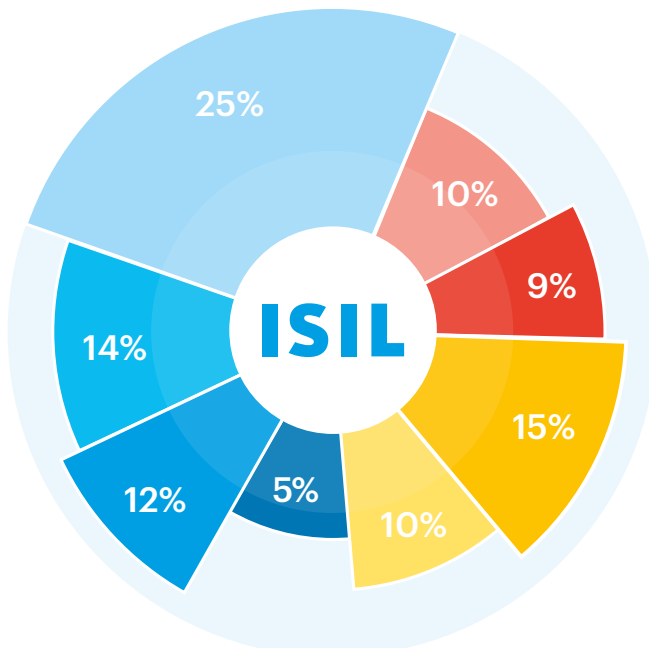
- Comunicación escrita
- Análisis del entorno de negocios
- Inteligencia artificial aplicada
- Gestión de costos en los servicios
- Gestión y creación de empresas

GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
4 CURSOS - 15 CRÉDITOS

- Cafetería, heladería y nuevas tendencias
- Enología y maridaje
- Taller de bar y coctelería
- Fundamentos de marketing

IDIOMAS
2 CURSOS - 6 CRÉDITOS

- English B1 - I
- English B1 - II



EFSRT
3 CURSOS - 12 CRÉDITOS

- EFSRT I
- EFSRT II
- EFSRT III

HOSPITALIDAD, EVENTOS Y EQUIPAMIENTO
3 CURSOS - 11 CRÉDITOS

- Técnicas de comedor y servicio al cliente
- Organización de eventos
- Gestión de compras

CIENCIAS ALIMENTARIAS, NUTRICIÓN Y NORMATIVA
6 CURSOS - 19 CRÉDITOS

- Cocina de América y Asia
- Normativa gastronómica
- Dietética y nutrición
- Diseño, equipamiento y seguridad
- Ingeniería del menú y nutrición
- Comida saludable

COMPETENCIAS BLANDAS
4 CURSOS - 12 CRÉDITOS

- Competencias intrapersonales
- Ética profesional
- Resolución de conflictos
- Dirección de personas

AL FINALIZAR LA CARRERA OBTENDRÁS:

3 CERTIFICADOS DE ESTUDIO
1 POR CADA AÑO

+

TU TÍTULO DE GRADO TÉCNICO

- **Título Profesional Técnico en Gastronomía**
- Grado de Bachiller Técnico en Gastronomía

ISIL

isil.pe/gastronomia

Campus San Isidro: Av. Sánchez Carrión 285
Campus La Molina: Av. La Fontana 955
Campus Miraflores: Av. Benavides 778