



REQUISITOS DE MATRÍCULA

- DNI (original y fotocopia).
- Partida de nacimiento (original y fotocopia).
- Certificado de secundaria visado por la UGEL (original).
- Pago de seguro estudiantil contra accidentes.
- 03 fotos a color tamaño carné (fondo blanco).
- Carné de sanidad (original) emitido por la Municipalidad de su sector.
- Fotocopia de recibo de servicios (luz, agua o teléfono).

HORARIO	<input type="text"/>
INICIO	<input type="text"/>
INVERSIÓN	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
DURACIÓN	<input type="text"/>

PROGRAMA DE ESTUDIO GASTRONOMÍA



Tu propia versión del **éxito**.



LOS OLIVOS
D. Av. Antúnez de Mayolo 900
Urb. Mercurio
T. 522.4878 / 522.4920

LOS OLIVOS
D. Pje. Las Compras 118
Urb. El Trébol
T. 533.8176 / 533.0564

SURCO
D. Av. Santiago de Surco 4844
Urb. San Roque
T. 274.5058 / 557.5301

SURCO
D. Av. Santiago de Surco 4366
Urb. La Virreyna
T. 274.3013 / 282.9626



[f/INTECIOFICIAL](#)

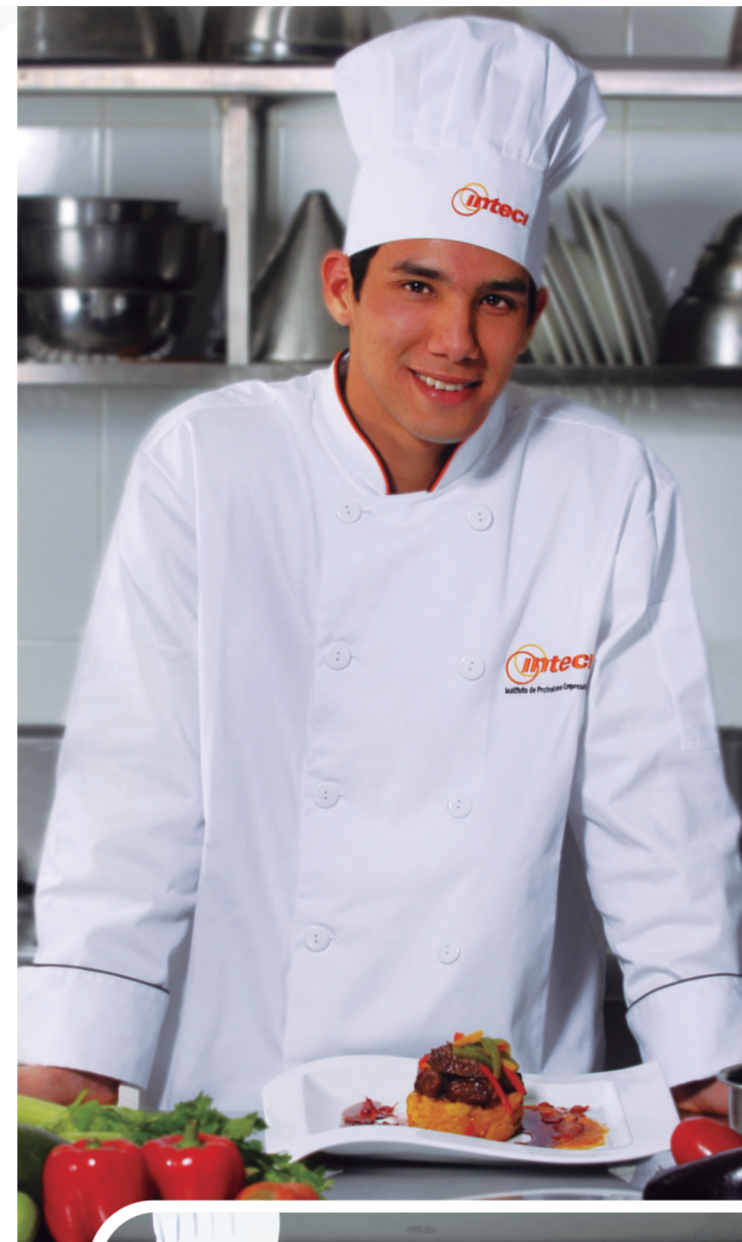
WWW.INTECI.EDU.PE

[@INTECI_PERU](#)

PROGRAMA DE ESTUDIO GASTRONOMÍA

El arte de la gastronomía en todas partes del mundo va adquiriendo mayor importancia. No solo por que ella representa la riqueza cultural de cada país así como su evolución, sino porque se ha convertido en una fuente de ingresos y atractivo turístico tan importante, que empresarios de todo el mundo e instituciones gubernamentales, le dedican tiempo, inversión y promoción para su desarrollo.

En este marco es que INTECI ofrece a aquellos jóvenes o adultos que han descubierto su pasión por la cocina y la investigación gastronómica, la posibilidad de desarrollar ese talento adquiriendo destrezas, habilidades técnicas y conocimientos; permitiéndoles dominar la gastronomía peruana, la culinaria internacional y la gestión de negocios gastronómicos.



INTECI te ofrece su experiencia de 18 años formando profesionales competentes y exitosos. La alta preparación de su equipo docente, sus planes de estudio y la implementación adecuada de sus talleres y espacios académicos así como sus alianzas estratégicas, te permitirán ingresar rápidamente a este mercado laboral en crecimiento.



PERFIL DEL EGRESADO

Formamos egresados líderes en el rubro culinario y gastronómico, con la capacidad de diseñar y administrar negocios de cocina y equipos de trabajo, ofreciendo un servicio de alimentos y bebidas de excelencia e innovador.

Al concluir, los alumnos estarán capacitados para:

- Dominar las técnicas de cocina, pastelería nacional e internacional y de vanguardia, así como las principales elaboraciones culinarias de la gastronomía internacional.
- Conocer a profundidad las técnicas culinarias de nuestra gastronomía nacional; sus elaboraciones regionales, fusión y contemporáneas.
- Conocer, respetar y manipular adecuadamente los productos de la biodiversidad, pudiendo proponer e innovar en la creación de platos contemporáneos.
- Gestionar exitosamente establecimientos de servicios de alimentos y bebidas y /o emprender su propio negocio gastronómico.

EL CAMINO INTECI

¿QUÉ NOS HACE DIFERENTES?

En INTECI recibirás una formación integral para potenciar tu talento y emprender con éxito. A esto le denominamos "El Camino INTECI".

01

Aprender haciendo

Talleres y metodología con clases vivenciales que te ayudarán a lograr un rápido aprendizaje, desarrollando tus habilidades con prácticas continuas.

02

Pasantías

Gracias a nuestros convenios, promovemos el intercambio y el desarrollo de prácticas profesionales en instituciones de prestigio a nivel nacional e internacional.

03

Experiencia internacional

El intercambio de experiencias y conocimientos a nivel internacional resulta necesario para la competencia profesional, por ello realizaremos: foros, clases y conferencias magistrales con profesionales de instituciones extranjeras, viajes de estudio, intercambios, entre otros.

04

Certificaciones modulares

La formación modular, especializada de acuerdo a cada rubro, nos permite otorgarte certificaciones modulares, convirtiéndose en una oportunidad para incorporarte rápidamente al mercado laboral.

05

Coaching profesional

INTECI cuenta con un área de apoyo y asesoría con el objetivo de potenciar tus habilidades y facilitar el contacto con buenas oportunidades que te beneficiarán a nivel profesional.

06

Coaching académico

INTECI cuenta con una estructura de soporte académico para que puedas adquirir un aprendizaje integral y superes cualquier dificultad en tu camino hacia la vida profesional.



CAMPO LABORAL

Podrás incorporarte exitosamente a empresas del rubro de alimentos y bebidas tales como hoteles, restaurantes, empresas de catering, cafeterías, clubes, cruceros, hospitales, entre otros.

Adicionalmente, gracias a la enseñanza con enfoque a la gestión de negocios y al emprendimiento, podrás emprender tu propia empresa de servicios de alimentos y bebidas.

PROGRAMA DE ESTUDIO GASTRONOMÍA

Este programa suma al dominio de la gastronomía peruana e internacional, la experticia en administración y gestión de negocios gastronómicos. Por ello recibirás además de cursos especializados, la asesoría para el desarrollo de un proyecto personal y el acompañamiento para su implementación.

Así mismo, se hará hincapié en la investigación y conocimiento profundo de insumos, técnicas de vanguardia y tecnología alimentaria, propiciando la innovación en elaboraciones culinarias, alimentos procesados artesanalmente, entre otros.



PLAN DE ESTUDIOS

CICLO I	CICLO II	CICLO III	CICLO IV	CICLO V	CICLO VI
TÉCNICAS Y TECNOLOGÍA CULINARIA					
Técnicas Culinarias	Técnicas Culinarias Avanzadas	Cocina Europea	Cocina Latinoamericana y Asiática	Cocina Fría y Tallado Artístico	Cocina de Concepto
Reconocimiento de Alimentos y Bebidas	Cocina Peruana Criolla	Cocina Peruana de la Costa	Cocina Peruana de la Sierra y la Selva	Cocina Peruana Creativa	Cocina Saludable y Sostenible
		Introducción a la Pastelería	Pastelería y Panadería Peruana	Pastelería y Panadería Internacional	Pastelería de Vanguardia y Restaurante
			Cocina de Producción		Enología, Cata y Maridaje
TÉCNICAS Y TECNOLOGÍA CULINARIA					
Higiene y Manipulación de Alimentos y Bebidas	Química de los Alimentos	Principios de Nutrición y Dietética	El Mundo de las Bebidas	Tecnología Alimentaria	
GESTIÓN APLICADA					
Matemática Aplicada	Herramientas Informáticas para Costos de Alimentos y Bebidas	Ingeniería de Menú	Gestión Efectiva en el Área de Alimentos y Bebidas	Plan de Marketing	Gestión de Recursos Humanos
	Compras y Almacén de Alimentos y Bebidas	Gestión de Servicios de Alimentos y Bebidas	Fundamentos de Marketing de Servicios		Proyecto de Emprendimiento
DESARROLLO PROFESIONAL					
Técnicas de Comunicación	Historia de la Gastronomía	Inglés Básico	Inglés Aplicado a la Gastronomía	Inglés Especializado	Inglés para el Entorno Laboral
Ética y Autodesarrollo				Liderazgo Personal y Profesional	

*Malla sujeta a variaciones con previo aviso

BENEFICIOS

- Título a nombre de la Nación PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
- Certificado a nombre del INSTITUTO INTECI

DURACIÓN

- 3 años (6 ciclos académicos)

CERTIFICACIONES MODULARES

- A nombre de INTECI:
- 1er año: ASISTENTE DE COCINA
 - 2do año: EXPERTO EN COCINA Y PASTELERÍA PERUANA
 - 3er año: EXPERTO EN COCINA Y PASTELERÍA INTERNACIONAL

Tú pones tu talento, nosotros la experiencia, nuestros egresados destacan en hoteles, restaurantes a nivel nacional e internacional o emprendiendo su propia empresa.

TESTIMONIOS

Richard Martínez

Siempre tuve alma de cocinero, y a través de INTECI pude seguir el verdadero camino del éxito. Luego de egresar, buena parte de mi trayectoria gastronómica comenzó en Argentina, trabajando en el restaurante peruano Coya de Buenos Aires. Más tarde, decidí trasladarme a Brasil para trabajar en el restaurante Taypa, de la ciudad de Brasilia, donde seguí cautivando a comensales con lo mejor de la gastronomía peruana. Actualmente soy jefe de cocina del hotel Villa 25, en Río de Janeiro.

José Luis Solórzano

Soy de Junín, y la pasión por la cocina viene de las tradiciones que adquirí de mi familia. Llegué a Lima de pequeño, y me adapté a la gran ciudad sin dejar de lado mi afición por los fogones. Gracias a la formación que recibí de los chefs de Inteci pude comenzar a incursionar en la gastronomía, trabajando en el restaurante Chayaskka de Pachacámac, y en la tappería La Cucharita, del chef Nazario Cano. Tras acceder al programa de convenios de Inteci pude realizar una pasantía y viajar a Extremadura Cáceres (España) para trabajar en el restaurante del hotel Atrio, perteneciente a la empresa empresa Relais & Chateaux, la misma que ha obtenido 2 estrellas Michelin.

Abrahan Cabanillas

Desarrollar liderazgo y un sólido perfil como cocinero profesional fueron las herramientas que obtuve al estudiar en Inteci. Eso me llevó a trabajar como cocinero de línea en el prestigioso restaurante CALA de Lima. Luego de unos años, decidí viajar a Chile, una decisión que me convirtió en 'sous chef' de los restaurantes peruanos Lima Limón, Huarique, Machu Picchu y Ayar Uchu.

Edgar Garay

Nací en la sierra de Ancash, y desde pequeño entendí la importancia de apreciar los insumos que brindaba la tierra a través de la cosecha, una labor que admiré de mis padres. Cuando llegué a Lima, estaba dispuesto a elegir la mejor institución para convertirme en un chef profesional. El gran grupo de docentes de Inteci me ayudó a fortalecer mi talento y despertar en mí a un líder de la cocina. Antes de graduarme, trabajé como asistente de cocina en los restaurantes Costa Verde y Bravo Restobar. Desde hace un tiempo, trabajo como demi-chef de partie de una de las líneas de cruceros más lujosas del mundo: el Princess Cruises.

Diego Armando Velásquez

INTECI, y su gran equipo de docentes, me dio la oportunidad de desarrollar mi talento y hacer realidad mis metas. Inicié mi carrera en Astrid y Gastón y, actualmente, trabajo para el restaurantes La Cevi en Frankfurt, Alemania.

Fiorella Quintanilla

Uno de mis sueños fue representar a mi país en el exterior, y con los años descubrí que podía lograrlo desde la cocina. Inteci me abrió las puertas para perseguir ese reto gracias a la buena formación de su plana docente. Trabajé en algunos restaurantes de prestigio en Lima, pero un día llegó la oportunidad de viajar a Brasil. En Río de Janeiro pude poner en práctica lo mejor de la gastronomía peruana, en el restaurante Lima Restobar. Hoy trabajo en el Club Hipopótamos de dicha ciudad, un lugar que expone la cocina francesa de primer nivel.



VENTAJAS

- 18 años convirtiendo tu pasión en éxito y con la satisfacción de tener a nuestros ex alumnos trabajando en prestigiosos restaurantes y empresas.
- Docentes con amplia y exitosa experiencia profesional.
- Enfatizamos en el dominio de la cocina peruana, técnicas internacionales y gestión de negocios.
- Formación complementaria a través de foros, conferencias gastronómicas y clases magistrales con chef peruanos e internacionales de prestigio y trayectoria profesional.
- Inglés gastronómico con la metodología de National Geographic.
- Educación personalizada a cargo de una plana docente con amplia y exitosa experiencia.
- Talleres totalmente implementados.
- Alianzas estratégicas con CONPEHT que facilitan intercambios y prácticas a nivel internacional.
- RESTAURANTE ESCUELA para prácticas pre-profesionales.
- Certificaciones Modulares refrendadas por el Ministerio de Educación para una rápida incorporación laboral.
- Título a nombre de la Nación que te permitirá trabajar en el Perú o en el extranjero y la continuidad de tus estudios.

ALIANZAS ESTRATÉGICAS

