



PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

3 años de estudios . 3 diplomas

GASTRONOMÍA EN LA PUCP

La Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP) y un grupo de cocineros liderados por Gastón Acurio han desarrollado un proyecto educativo en el rubro de la gastronomía. El objetivo es aportar una nueva generación de profesionales innovadores, creativos y comprometidos con su entorno que puedan desarrollar la industria gastronómica.

Esta nueva propuesta educativa busca formar jóvenes capaces de responder a los desafíos del sector gastronómico. Los egresados de este programa podrán diseñar y ejecutar experiencias innovadoras que respondan a una población cada vez más exigente e informada y, al mismo tiempo, impulsen procesos sociales a través de relaciones inclusivas y equitativas con los distintos actores de la cadena productiva.

Al estudiar gastronomía en la PUCP, serás un profesional especialmente sensible al respeto a la diversidad cultural, el cuidado de la salud y el equilibrio ecológico. Además, tendrás la oportunidad de formar parte de una comunidad global de profesionales que comparten estos valores y están en permanente búsqueda de nuevas oportunidades de aprendizaje.

.....

CAMPO LABORAL

El Programa de Gastronomía te prepara para desempeñarte profesionalmente como:

- Gerente o jefe de cocina en restaurantes, hoteles, clubes, centros de esparcimiento, clínicas, etc.
- Consultor gastronómico en industrias alimentarias o en temas de nutrición
- Asesor en propuestas gastronómicas innovadoras
- Emprendedor y gestor de tu propia empresa, restaurante o catering
- Crítico gastronómico
- Investigador en gastronomía
- Diseñador de productos gastronómicos
- Docente de gastronomía

.....

DIPLOMAS OTORGADOS POR LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ

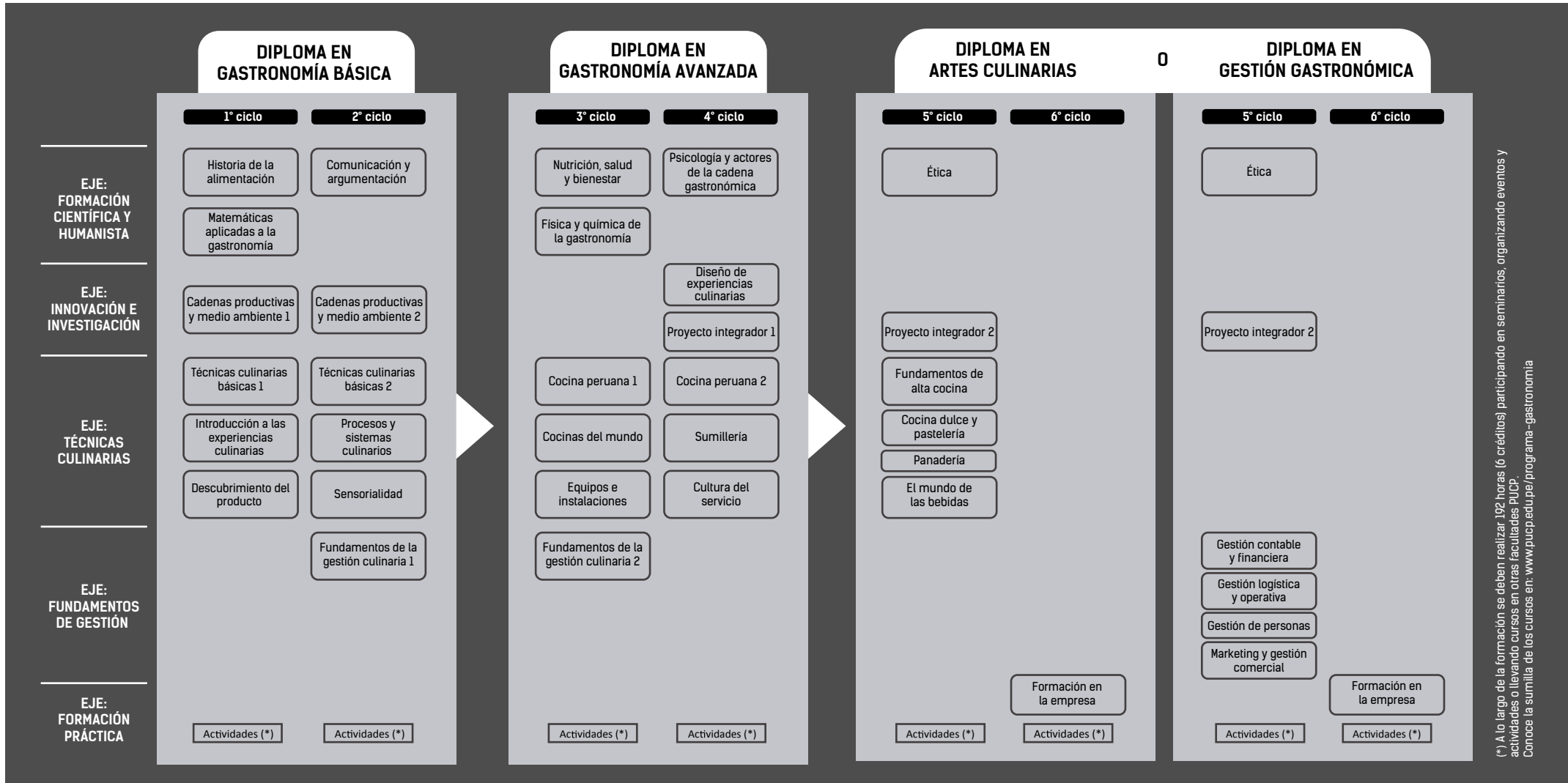
Este programa de 3 años te permite obtener 3 diplomas

1° año	GASTRONOMÍA BÁSICA
2° año	GASTRONOMÍA AVANZADA
3° año	ARTES CULINARIAS / GESTIÓN GASTRONÓMICA





PLAN DE ESTUDIOS



(*) A lo largo de la formación se deben realizar 192 horas (6 créditos) participando en seminarios, organizando eventos y actividades o llevando cursos en otras facultades PUCP. Conoce la sumilla de los cursos en: www.pucp.edu.pe/programa-gastronomia



DOCENTES

Gastón Acurio

Estudió cocina en Le Cordon Bleu de París y hoy cuenta con más de 50 establecimientos culinarios en América y Europa. Fundador de la Escuela de Cocina de Pachacútec, dedicada a formar como cocineros y mozos a jóvenes de bajos recursos. Como reconocimiento a su carrera, Gastón Acurio ha recibido uno de los más importantes condecoraciones del ámbito gastronómico, el Diners Club Lifetime Achievement Award, y su primer restaurante, Astrid y Gastón de Lima, se ubica entre los mejores restaurantes del mundo (The World's 50 Best Restaurants). Ha sido condecorado con la Orden al Mérito por Servicios Distinguidos en el grado de Gran Cruz.

Heinrich Herold

Chef del restaurante Catalina 555 y miembro del directorio de APEGA – Sociedad Peruana de Gastronomía desde el 2016. Estudió la carrera de cocina en el instituto de alta cocina D'Gallia y gestión de restaurantes en Le Cordon Bleu. Es consultor gastronómico para La Lucha Partners y Delicass en Lima, y Kiko Restaurant en California. Actualmente está desarrollando proyectos en Estados Unidos y Panamá. Ha colaborado en publicaciones como el portal gastronómico "El Trinche" y el libro "Perú, el gusto es nuestro".

María Elena Gutiérrez

Ingeniera Industrial con Maestría en Desarrollo Sostenible y Conservación Biológica de la Universidad de Maryland. Consultora de la desarrolladora de proyectos Biopower Capital, enfocada en diseñar e implementar soluciones bajo el enfoque de economía circular. Ha liderado la construcción de escenarios de mitigación al 2050 para el Perú en los sectores de energía, transporte, industria, forestal, agricultura y residuos. Como gerente de proyectos en la Secretaría General de la Comunidad Andina, gestionó la estrategia regional de biodiversidad, así como el inicio de la agenda ambiental, de ciencia y tecnología para los países de la CAN.

Karissa Becerra

Obtuvo el Gran Diploma en Gastronomía y Arte Culinario del French Culinary Institute de Nueva York. Es la fundadora y actual directora de La Revolución, asociación sin fines de lucro cuyo objetivo es educar a niños y adultos en temas relacionados con la alimentación. Además, ha sido consultora en temas culinarios, desarrollo de productos y de mercados en distintos proyectos, como la campaña "Perú, mucho gusto" de Promperú y Slow Food Perú Lima. En el 2018, fue finalista del Basque Culinary World Prize, galardón que reconoce a chefs con iniciativas transformadoras en las áreas de innovación, tecnología, educación y medio ambiente.

Eduardo Dargent

Doctor en Turismo, con maestrías en Historia y en Gestión cultural, patrimonio y turismo. Como investigador, una de sus áreas de especialización es la gastronomía. En este campo, ha publicado los libros "Vino y pisco en la historia del Perú" (UNSM, 2013) y "La cocina monacal en la Lima Virreinal" (UNSM, 2009). Ha sido profesor de Historia en las universidades de Lima, San Martín de Porres y Ricardo Palma.

.....

Arlette Eulert

Estudió pintura en la PUCP y cocina en Le Cordon Bleu Perú. Su experiencia laboral empezó en Café del Mar, y ha sido Sous Chef de los restaurantes Rafael y Mercado. Fuera del Perú, ha trabajado en Sucre (Guayaquil), Ibai Restaurant (Barcelona), Gaig restaurant (Barcelona), Nobu (Londres) y Dom Restaurant (Sao Paulo). Hace cinco años abrió Matria, restaurante que propone una cocina joven, distendida y creativa que fusiona las cocinas del sudeste asiático, la mediterránea y la peruana. En el 2016 recibió un reconocimiento del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo por su aporte a la gastronomía peruana y, en el 2018, ganó el premio SUMMUM a la mejor chef mujer del Perú.

Ignacio Barrios

Licenciado en Administración de Empresas y Marketing por la UPC, luego estudió cocina en Le Cordon Bleu de Londres. Su experiencia empieza en esta ciudad, donde trabajó en restaurantes como Wild Honey (una estrella Michelin) y Daylesford Organic. En diez años de carrera, ha trabajado en cocinas en Londres, Nueva York, Estocolmo, Barcelona y Madrid. En el 2013, fundó Urban Kitchen, espacio gastronómico enfocado en experiencias de cocina participativa, como talleres, clases, catas y cenas.

Cristina Toledo

Ingeniera de Industrias Alimentarias con especialización en Gestión de la Calidad e Inocuidad de Alimentos (PUCP) y en Gestión de la Calidad (UNALM). Actualmente es Jefe de Seguridad Alimentaria de Acurio Restaurantes. En este puesto, es responsable de planificar, dirigir y supervisar las buenas prácticas de manipulación, los procedimientos operativos de saneamiento y determinar los tiempos de vida útil en los restaurantes con el propósito de obtener productos seguros y aptos para los clientes. Ha participado en múltiples conferencias, seminarios sobre seguridad alimentaria y ha sido profesora de Bromatología en el Instituto Tecnológico Nuevo Pachacútec.

Bratzo Vergara

Chef con un Diplomado en Gastronomía y Marketing de Servicio Hospitalarios de Le Cordon Bleu Perú, y una especialización en cocina mediterránea y vasca de la Escuela de Hostelería AILA en España. Actualmente es el chef corporativo de Tanta. Como cocinero, se caracteriza por promover una cocina sostenible y ha participado en la investigación de nuevos recursos demersales junto con el Instituto del Mar del Perú, así como en varios cursos de extensión durante su estancia en Europa.

Santiago Forns

Psicólogo social de la PUCP. Su experiencia profesional se vincula a la creatividad grupal, la promoción del arte, de la cultura y de la salud mental, las relaciones sociales pacíficas y la construcción de una identidad colectiva. Santiago tiene un máster en educación universitaria por la Universidad Andrés Bello de Chile, tiene 24 años de experiencia como docente de creatividad. Ha publicado libros orientados a dar a conocer la historia del Perú, y es experto en trabajo con equipos multidisciplinarios, y en la integración de las ciencias sociales y las artes plásticas para generar propuestas de comunicación originales.

Conoce la lista completa en: www.pucp.edu.pe/programa-gastronomia



INFRAESTRUCTURA

El edificio para el Programa de Gastronomía se ubica dentro del campus de la PUCP. Ha sido diseñado como un espacio que busca optimizar el flujo de una cadena que empieza con un insumo en su estado natural y termina con su preparación y presentación.

Incluye una cocina demostrativa, cocinas básicas y especializadas, áreas de procesos, cámaras frías, aulas y talleres, laboratorios gastronómicos y un comedor, cada uno de ellos equipado con la última tecnología. Además, estará rodeado por huertos verticales.

TALLERES Y LABORATORIOS

- Bebidas
- Panadería
- Pastelería
- Housekeeping
- Cocina básica
- Cocina especializada
- Cocina demostrativa con sistema de grabación
- Laboratorio de bromatología

ESPACIOS POLIVALENTES

- Sala de reuniones
- Comedor para invitados
- Aula de usos múltiples

ÁREAS TÉCNICAS Y DE APRENDIZAJE

- Área de corte y mondado
- Cámaras frías
- Cuartos de procesamiento de carnes, vegetales, aves y marinos
- Áreas de lavado y almacenaje
- Recepción de materias primas

ADMISIÓN E INVERSIÓN

■ EVALUACIÓN PARA LA ADMISIÓN

Para ser admitido en el Programa de Gastronomía PUCP tendrás que demostrar que ya posees dos tipos de competencias, aquellas que te permitirán enfrentar con éxito la sólida formación que nos caracteriza y aquellas que te permitirán disfrutar y dedicarte con pasión a tu vocación: la gastronomía.

Consta de 3 momentos:

1 PRUEBA DE APTITUD ACADÉMICA

Es una prueba objetiva de 108 preguntas que evalúa las competencias de Lectura y de Redacción. Además, se evalúa la competencia de Matemática, sobre todo en aquellos aspectos necesarios para dedicarte a la gastronomía:

Competencia	N° de preguntas	Peso	Tiempo
Lectura	36	34%	1 hora
Redacción	36	33%	40 minutos
Matemática	36	33%	1 hora y 20 minutos
TOTAL	108	100%	3 horas

Consulta el temario de la prueba en: www.pucp.edu.pe/admision/modalidad/admision-gastronomia

Para pasar a la entrevista, debes obtener un mínimo de 450 puntos (el puntaje máximo es 1 000).

Grupos que pueden exonerarse de la prueba de aptitud académica

Ingresantes al pregrado PUCP

Egresados de 5° de colegios ITS con promedio 15 o más

Diplomas de bachilleratos (internacional, alemán, francés e italiano)

1° y 2° puestos al terminar la Educación Secundaria

Alumnos de universidades e institutos que hayan aprobado al menos 1 año de estudios

2 ENTREVISTA

La entrevista busca conocer al candidato al Programa y valorar sus motivaciones y habilidades personales para la formación en gastronomía. Está a cargo de un jurado designado por el Programa de Gastronomía.

Cada postulante tendrá un puntaje de entrevista y sobre esta base se organizará un cuadro de orden de mérito para asignar las vacantes.

VACANTES 2019-2 **42**

3 ADMISIÓN DEFINITIVA

Los admitidos al Programa de Gastronomía deberán presentar los documentos originales antes de cancelar la primera cuota académica y matricularse.

■ INSCRIPCIÓN PARA POSTULAR AL PROGRAMA

PROCESO

1. Ingresa a www.pucp.edu.pe/admision/modalidad/admision-gastronomia y llena tu ficha en línea. Allí podrás elegir si solicitas exonerarte de la prueba de aptitud académica.
2. Sube tus documentos de acuerdo al grupo que seleccionaste en formato PDF.

Documentos para la inscripción en línea:

- **Peruanos:** copia de DNI. **Extranjeros:** copia de pasaporte o carné de extranjería
 - **Si ya terminaste tu educación secundaria:** certificado de haber concluido la Educación Secundaria peruana
 - **Si estás solicitando la exoneración de la prueba de aptitud académica:** documentación que sustente tu pedido
3. Cancela en el banco los **derechos de inscripción** para postular: **S/ 550**.
Bancos donde puedes pagar: BBVA, BCP, SCOTIABANK O INTERBANK
Solo debes indicar tu número de documento de identidad, si eres extranjero pasaporte o carné de extranjería
 4. Revisa la lista que publicará la Universidad de aptos y exonerados para rendir la prueba de aptitud académica y la entrevista ingresando a tu campusvirtual.pucp.edu.pe/admision con tu usuario y contraseña que registraste el día de la inscripción

■ INVERSIÓN EN LOS ESTUDIOS*

	Año 2019	
	Ciclo 1	Ciclo 2
Boleta (5 boletas por ciclo)	S/ 2 200 mensual	S/ 2 200 mensual
Derecho de matrícula (se cancela 1 sola vez, en la primera cuota académica de cada ciclo)	S/ 200	S/ 200
Kit de Gastronomía (maletín de utensilios y uniformes)**	S/ 3685	

* Montos válidos para el año 2019. Cada año se reajustan los precios.

** Cada alumno recibirá: 2 chaquetas, 1 pantalón, 2 mandiles, 2 cristinas, 2 secadores. No incluye zapatos.

■ CALENDARIO Y CIUDADES DONDE PODRÁS RENDIR LA PRUEBA DE APTITUD ACADÉMICA

	CONVOCATORIAS		
	Primera (año 2019)	Segunda (año 2019)	Tercera (año 2019)
Inscripción y envío de documentos	del lunes 1 de abril al jueves 25 de abril	del lunes 6 de mayo al jueves 13 de junio	del lunes 24 de junio al jueves 4 de julio
Último día de pago	viernes 26 de abril	lunes 17 de junio	lunes 8 de julio
Publicación de lista de aptos y exonerados de la prueba de aptitud académica	lunes 29 de abril	miércoles 19 de junio	miércoles 10 de julio
Prueba de aptitud académica	5 de mayo	23 de junio	14 de julio
Sedes de aplicación de la prueba	Arequipa, Cusco, Huancayo, Lima y Trujillo	Lima	Lima
Publicación de aptos para la entrevista	martes 7 de mayo	martes 25 de junio	martes 16 de julio
Entrevista (solo Lima)	jueves 9 y viernes 10 de mayo	jueves 27 y viernes 28 de junio	del miércoles 17 al viernes 19 de julio
Publicación de admitidos	martes 14 de mayo	martes 2 de julio	lunes 22 de julio
Presentación de documentos originales para la admisión definitiva	jueves 16 de mayo	jueves 4 de julio	martes 23 de julio

Para mayor información visita nuestra página web:
www.pucp.edu.pe/programa-gastronomia