



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 en las siguientes áreas:

- Gerencia o jefatura de cocina en restaurantes, hoteles, clubes, centros de esparcimiento, clínicas, etc.
- Consultoría gastronómica en industrias alimentarias o en temas de nutrición
- Asesoría en propuestas gastronómicas innovadoras
- Emprendimiento y gestión de tu propia empresa, restaurante o catering
- Crítica gastronómica
- Investigación en gastronomía
- Diseño de productos gastronómicos
- Docencia en 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

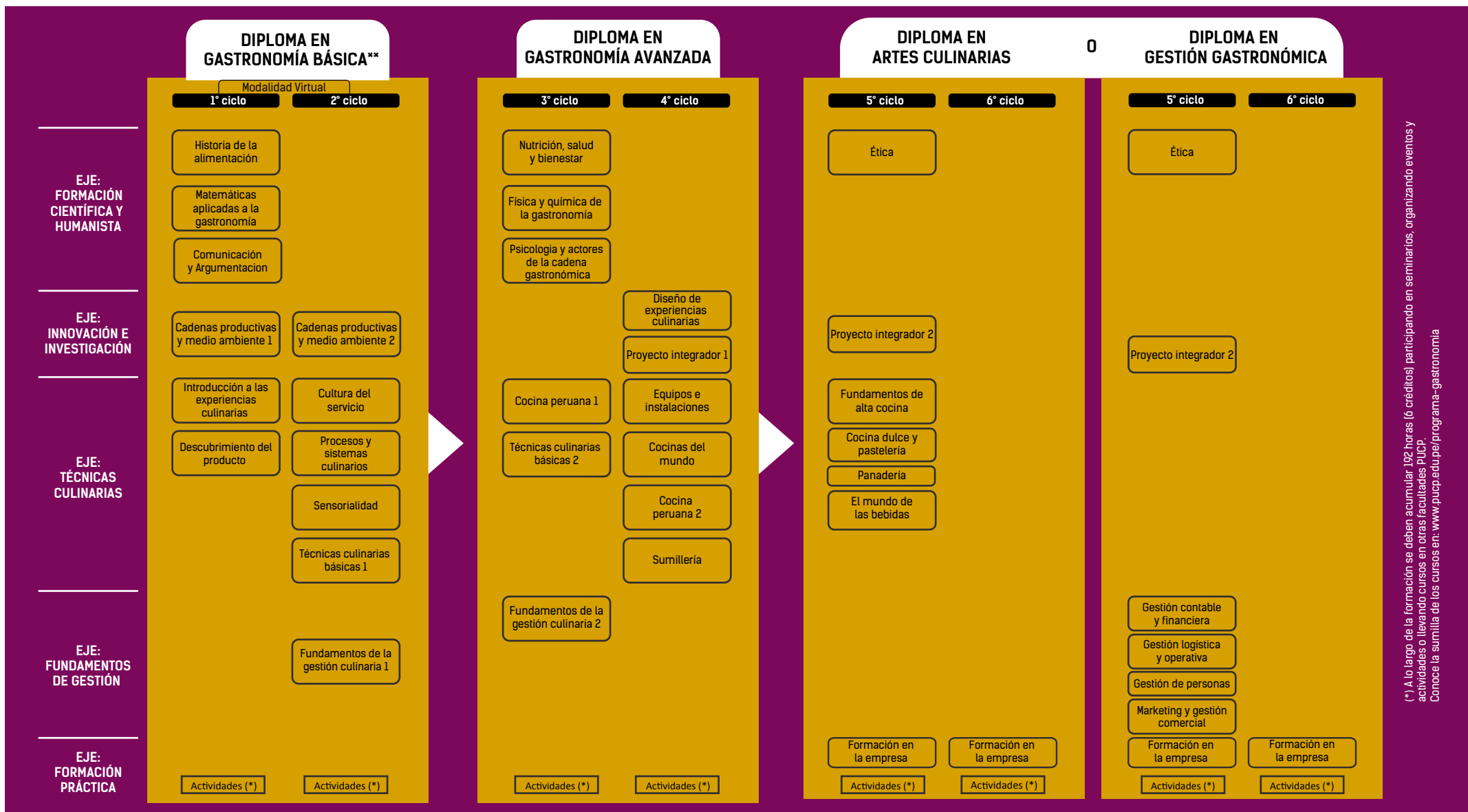
GASTRONOMÍA AVANZADA

3° año

ARTES CULINARIAS / GESTIÓN GASTRONÓMICA



PLAN DE ESTUDIOS



(*) A lo largo de la formación se deben acumular 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

**Ciclos 1° y 2° se realizarán en modalidad virtual

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. Es 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* (UNSMP, 2013) y *La cocina monacal en la Lima Virreinal* (UNSMP, 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 e la Calidad (UNALM). Actualmente, es Jefa 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 con 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. Tiene un máster en educación universitaria por la Universidad Andrés Bello de Chile, y 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.



CONSEJO CONSULTIVO

El Programa cuenta con un Consejo Consultivo conformado por reconocidos profesionales de la gastronomía.

Gastón Acurio

Presidente del Consejo Consultivo. 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.

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 96 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 gastronomía.

Competencia	N° de preguntas	Pesos	Tiempo
Lectura	28	34 %	45 minutos
Redacción	28	33 %	25 minutos
Matemática	40	33 %	1 horas y 20 minutos
TOTAL	96	100 %	2 horas 30 minutos

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 400 puntos (el puntaje máximo es 1000).

ADMISIÓN PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD

- La Universidad reserva el 5% de las vacantes para personas con discapacidad. Serán admitidos quienes alcancen el puntaje del último admitido del grupo dentro de la unidad académica a la que postula.
- Los postulantes con discapacidad reciben una bonificación del 5 % sobre el puntaje obtenido. En el caso de las personas con discapacidad visual total o con Síndrome de Down, la bonificación es del 20 %.
- Considerando la coyuntura y las condiciones de la modalidad virtual, existen limitaciones en cuanto a la adaptación de los exámenes para personas con discapacidad. La PUCP evaluará la solicitud de cada postulante que indique y sustente su condición al inscribirse en línea.

Grupos que pueden exonerarse de la prueba de aptitud académica

Ingresantes al pregrado PUCP	Egresados 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
------------------------------	---	---	---	---

EXAMEN EN MODALIDAD VIRTUAL

Rendirás el examen desde tu casa, en una laptop o PC, con conexión estable a internet.

El examen de admisión a la PUCP se realizará únicamente de manera virtual el **día 18 de julio** y se te informará el turno en el que te corresponderá rendirlo.

Requisitos indispensables:

- Sistema operativo **Windows** (7 en adelante) o **Mac** (Os 10.9 en adelante)
- Navegadores **Chrome** y **Mozilla Firefox** instalados y actualizados (última versión)
- Señal de internet estable, de preferencia con conexión cableada. **¿De qué forma compruebo que mi internet es estable? Debe tener al menos un ancho de banda de 1 Mbps.**
Puedes medir la velocidad de tu internet en www.speedtest.net/es
- Laptop o PC (**no se puede usar tablet ni celular**) con micrófono habilitado (no audífonos) y cámara web habilitada con una buena resolución. Debes tener una **cámara con una resolución mínima de 800 x 600 px.** (o superior)
Puedes revisar la resolución en <https://es.webcamtests.com>
- Contar en el equipo con los permisos necesarios para instalar el software requerido para la videovigilancia. Al rendir el curso de preparación, la plataforma te guiará en la instalación.
- Durante el curso de preparación y examen se recomienda desactivar el antivirus y firewall
- Un ambiente libre de interrupciones e iluminado, en el que puedas estar solo(a)

Infracciones

Por favor revisa con detenimiento las infracciones que son causales de eliminación del examen de admisión **AQUÍ**.

Aproximadamente siete días antes del examen, se publicará en tu plataforma de admisión (campusvirtual.pucp.edu.pe/admision) las instrucciones, el día y turno en que rendirás tu prueba (sin opción a cambio) y otros pasos adicionales que debes cumplir días antes de rendir el examen.

INSCRIPCIONES

Inscripciones	Último día de pago	Costo único
Del 3 de mayo al 8 de julio del 2021	9 de julio del 2021	350 soles

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 2021-2 **12**

3

ADMISIÓN DEFINITIVA

Los admitidos al Programa de Gastronomía deberán enviar al correo electrónico inscripciones@pucp.pe, 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:
 - **Fotografía tamaño pasaporte**, a color, a partir de los hombros y con fondo blanco, en formato JPG
 - **DNI, carné de extranjería o pasaporte** en formato PDF
 - **Certificado oficial** de 1° a 5° de Secundaria en formato PDF
 - **Consentimiento informado**: descárgalo de la plataforma, fírmalo y súbelo
 - **Si estás solicitando la exoneración** de la prueba de aptitud académica:

Ingresantes al pregrado PUCP			
Egresados de colegios ITS con promedio 15 o más	Diplomas de Bachillerato (Internacional, Alemán, Británico, 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
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificado de estudios que acredite promedio igual o mayor a 15, calculando: <ul style="list-style-type: none"> • De 1° a 4° de Secundaria • De 1° a 5° de Secundaria • De 3° a 5° de Secundaria 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diploma de Bachillerato (de haber terminado) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acta visada por la UGEL 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificado de estudios o récord de notas que acrediten el tiempo de estudio

3. Cancela en el banco los **derechos de inscripción** para postular: **S/ 350**.
Pago por derecho de inscripción a través de bancos autorizados:
 - BBVA Continental, BCP Banco de Crédito del Perú, Scotiabank e Interbank
 - Agentes, agencias y aplicación de celular de los bancos antes mencionados
 - Pago en línea a través de la plataforma web mediante tarjeta VISA, MASTERCARD, AMEX en los siguientes horarios:
 - VISA/AMEX (de lunes a domingo desde las 00:00 hasta las 8:45 p.m.)
 - Mastercard (de lunes a domingo desde las 00:00 hasta las 8:00 p.m.)
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 2021	
	Ciclo 1	Ciclo 2
Boleta (5 boletas por ciclo)	S/ 2200 mensual	S/ 2200 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 2020. Cada año se reajustan los precios.

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

■ CALENDARIO DE CONVOCATORIAS Y PROCESOS PARA LA INSCRIPCIÓN*

Convocatoria 2021-2

Inscríbete y sube tus documentos	Del 3 de mayo al 8 de julio del 2021
Realiza el pago	Del 4 de mayo al 9 de julio del 2021
Publicación de lista de aptos y exonerados de la prueba de aptitud académica	Del 17 de mayo al 13 de julio del 2021
Prueba de aptitud académica	Domingo 18 de julio del 2021
Publicación de resultados de la PAA y aptos para la entrevista	21 de julio del 2021
Entrevista virtual	22 de julio del 2021
Publicación de admitidos	26 de julio del 2021
Envío de documentos originales para la admisión definitiva	26 de julio del 2021
Inicio de clases	23 de agosto del 2021

*Las fechas del calendario podrían estar sujetas a cambios.

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