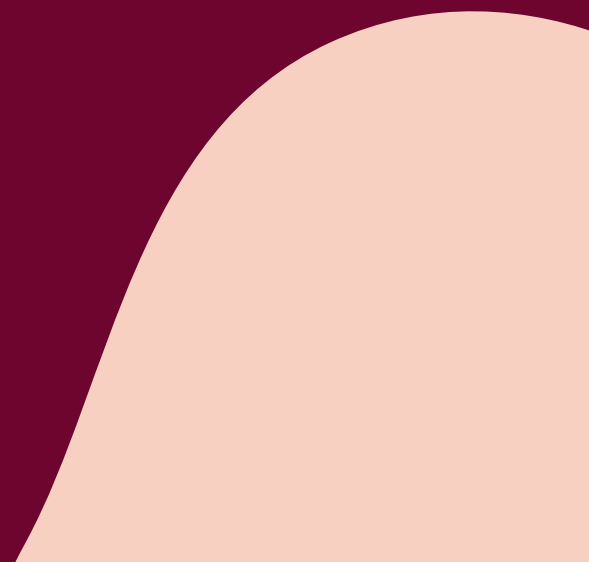


2025 - II

CARRERA:

**GASTRONOMÍA Y
GESTIÓN DE
RESTAURANTES**



ASOCIACIÓN VICTOR'S VISION



SOBRE LA ORGANIZACIÓN

En **Victor's Vision** acompañamos a jóvenes en situación de vulnerabilidad en Piura para que accedan a la educación superior y desarrollen todo su potencial. Lo hacemos brindando clases de reforzamiento, talleres socioemocionales y orientación vocacional.

FUNCIONES

- Asesorar en la planificación del menú semanal (nutritivo, variado y accesible).
- Brindar acompañamiento virtual a la estudiante becada en Servicios Gastronómicos.
- Proponer mejoras en procesos de organización y gestión presupuestal.
- Sugerir prácticas de higiene, seguridad y control de insumos.
- Apoyar en la sistematización de recetas y buenas prácticas.
- Participar en reuniones de seguimiento con el equipo de Visión Juventud.

HABILIDADES

- Conocimientos básicos en cocina, manipulación de alimentos e higiene.
- Capacidad para orientar y comunicar de forma clara a distancia.
- Enfoque en mejora continua y adaptabilidad.
- Creatividad para soluciones prácticas en contextos de recursos limitados.
- Compromiso social y entusiasmo por contribuir al desarrollo de jóvenes en formación técnica.

HORARIO Y MODALIDAD

- **Horario: flexible.**
- **Modalidad: Virtual**
- **Cupos: 2**

REDES

-  [ASOCIACIÓN VICTOR'S VISION](#)
-  [ASOCIACIÓN VICTOR'S VISION](#)
-  [ASOCIACIÓN VICTOR'S VISION](#)
-  [ASOCIACIÓN VICTOR'S VISION](#)
-  [ASOCIACIÓN VICTOR'S VISION](#)

HILO ROJO



SOBRE LA ORGANIZACIÓN

Tejer vínculos inquebrantables de solidaridad y esperanza para niños, jóvenes y mujeres en situación de vulnerabilidad, brindándoles oportunidades educativas, terapéuticas y de crecimiento personal. Inspirados en la fuerza simbólica del “Hilo Rojo”, trabajamos con un equipo comprometido de voluntarios para construir comunidades más justas, resilientes y llenas de posibilidades.

FUNCIONES

- Colaborar en la planificación de menús nutritivos y económicos para la olla común.
- Apoyar en la gestión de insumos, control de porciones y medidas de higiene.
- Participar en la organización del equipo de cocina y en la optimización del servicio diario.
- Proponer mejoras en la gestión alimentaria y procesos de atención.
- Brindar charlas o talleres sobre alimentación saludable a madres de familia y niños

HABILIDADES

- Conocimientos básicos en cocina, seguridad alimentaria y gestión de alimentos.
- Buena actitud, trabajo en equipo y sensibilidad social.
- Creatividad para optimizar recursos con bajo presupuesto.
- Organización y compromiso.

HORARIO Y MODALIDAD

- **Horario: lunes a viernes, flexible.**
- **Modalidad: Híbrida (Trujillo)**
- **Cupos: 1**

REDES



ASOCIACIÓN AFROPERUANA PARA EL DESARROLLO Y LA CULTURA UBUNTU



SOBRE LA ORGANIZACIÓN

Empoderar a NNJ afroperuanos y a sus familias

FUNCIONES

- Aplicar sus conocimientos e ideas al emprendimiento de la organización para nuestra autosostenibilidad como asociación sin fines de lucro, poder unir esta actividad, a través de ideas creativas para poder vincular nuestra labor y poder así, adquirir los recursos económicos para poder seguir ayudando

HABILIDADES

- Trabajo en equipo, liderazgo, empatía, aprender sobre el funcionamiento de asociaciones

El voluntario desarrollará habilidades de liderazgo, empatía y creatividad para poder aplicar la labor que hacemos en favor de los animales, charlas educativas, eventos, campañas, etc; y aplicarlas en los diseños, en las redes, repotenciar el marketing para poder llegar a más personas.

HORARIO Y MODALIDAD

- **Horario:** Tiempo libre, horario en la mañana o tarde, dos horas diarias, o más por día, diario o inter diario
- **Modalidad:** Híbrido, virtual y presencial
- **Cupos:** 1

REDES

 [FACEBOOK UBUNTU](#)

 [IG UBUNTU](#)

 [LINKEDIN UBUNTU](#)

 [TIKTOK UBUNTU](#)

UN MUNDO SIN LÍMITES



SOBRE LA ORGANIZACIÓN

Es forjar un futuro de inclusión y oportunidad. Transformamos vidas, empoderando a refugiados y migrantes a través del desarrollo de habilidades productivas que les permiten no solo participar activamente, sino liderar su propia integración y florecimiento social.

FUNCIONES

- Elaboración y Producción de Alimentos
- Gestión de Inventario y Control de Calidad
- Aseguramiento de prácticas seguras en la manipulación y cocción de alimentos
- Planificación y Ejecución de Eventos Gastronómicos

HABILIDADES

- Conocimiento Culinario y Recetas
- Gestión de Costos y Presupuestos
- Planificación de Menús y Eventos
- Conocimiento de Nutrición Básica

El voluntario desarrollará habilidades de liderazgo, empatía y resolución de conflictos al interactuar con comunidades vulnerables, trabajo en equipo.

HORARIO Y MODALIDAD

- **Horario:** Flexible, gestionado de manera interdiaria de lunes a viernes, de 9:00 a.m. a 05:00 p.m
- **Modalidad:** Híbrido
- **Cupos:** 4

REDES



[PÁGINA WEB UN MUNDO SIN LÍMITES](#)



[IG UN MUNDO SIN LÍMITES](#)



[FACEBOOK UN MUNDO SIN LÍMITES](#)



[YOUTUBE UN MUNDO SIN LÍMITES](#)



[TIKTOK UN MUNDO SIN LÍMITES](#)