



UNIVERSIDAD  
**LE CORDON BLEU®**

# Gastronomía y Gestión Empresarial



Certificación Internacional como  
**Bachelor in Gastronomy  
and Business Management.**

Certificado otorgado por:



# Gastronomía y Gestión Empresarial

( 5 años | 10 semestres académicos)

La carrera de **Gastronomía y Gestión Empresarial**, forma profesionales con sólidos conocimientos en negocios, proyectos y gestión empresarial culinaria.

Nuestros egresados estarán en la capacidad de enfrentar un mercado exigente y competitivo, donde podrán administrar empresas de restauración y afines, así como emprender su propio negocio, aplicando nuevas tendencias culinarias, innovación, sostenibilidad y responsabilidad social, logrando dejar huella en el mundo de la Gastronomía.

# C

## Malla Curricular

### 1 Ciclo

Lengua I  
Matemática I  
Química I  
Ciencia de los alimentos  
Administración general  
Biología  
Actividades de autodesarrollo I  
Gestión del conocimiento  
Inglés I

### 2 Ciclo

Lengua II  
Matemática II  
Química II  
Microbiología I  
Matemática financiera  
Francés técnico  
Buenas prácticas de manufactura  
Actividades de autodesarrollo II  
Inglés II

### 3 Ciclo

Estadística I  
Bioquímica I  
Introducción a la economía  
Introducción a la cocina  
Ecología  
Actividades de autodesarrollo III  
Inglés III  
Electivo

### 4 Ciclo

Nutrición  
Tecnología de alimentos  
Procesamiento de alimentos I  
Fundamentos de marketing  
Principios de microeconomía  
Actividades de autodesarrollo IV  
Seguridad  
Electivo

### 5 Ciclo

Contabilidad general  
Dietética  
Procesamiento de alimentos II  
Principios de macroeconomía  
Comportamiento de compras y consumo  
Economía y mercado de alimentos  
Responsabilidad social empresarial  
Electivo

### 6 Ciclo

Costos y presupuestos  
Nutrición y salud pública  
Refrigeración y conversación de alimentos  
Metodología de la investigación  
Cocina peruana  
Gestión de RRHH por competencias  
Electivo

### 7 Ciclo

Investigación de mercados  
Contabilidad financiera  
Compras y almacenamiento  
Toxicología de alimentos  
Vitivinicultura y elaboración  
Introducción a la pastelería  
Electivo

### 8 Ciclo

Finanzas  
Maridaje  
Panadería y pastelería industrial  
Marketing de servicios  
Control de calidad de alimentos  
Técnicas de ventas en restaurantes  
Electivo

### 9 Ciclo

Investigación en gastronomía I  
Prácticas pre profesionales supervisadas I  
Deontología profesional  
Electivo

### 10 Ciclo

Investigación en gastronomía II  
Prácticas pre profesionales supervisadas II  
Gerencia estratégica  
Electivo

### ELECTIVOS



- Psicología general
- Ciencias sociales
- Tecnología de productos cárnicos
- Tecnología de productos lácteos
- Ofimática
- Negociación y resolución de conflictos
- Sistema agroalimentario de Perú
- Creatividad empresarial
- Relaciones públicas
- Planeamiento y servicio de alimentos
- Realidad nacional y política alimentaria

\*Con la finalidad de cumplir con nuestro propósito de actualización constante, el plan de estudios está sujeto a modificaciones.



## Campo laboral



Empresas de servicios, cadenas de restaurantes, hoteles, catering, cruceros, campamentos y sectores afines.



Organizaciones nacionales e internacionales dedicadas a promover la Gastronomía sostenible y su inclusión Social.



Entidades dedicadas a la investigación, educación y la difusión de la Gastronomía.



Proyectos gastronómicos independientes y consultorías.

## Información importante



### Grado Académico

Bachiller en Gastronomía y Gestión Empresarial.



### Título Profesional

Licenciado en Gastronomía y Gestión Empresarial.

[ulcb.edu.pe](http://ulcb.edu.pe)

informes@ulcb.edu.pe

+511 617 83 10 |

Av. Salaverry 3180 Magdalena del Mar, Lima - Perú