

# Gastronomía y Gestión Empresarial

Gestión de la Cadena de Valor

Investigación

Creatividad Estratégica

Cursos Generales

Cursos Electivos

## Malla curricular

### Primer ciclo

Matemáticas Superiores  
Historia del Perú  
Comprensión y Producción del Lenguaje  
Introducción a los Estudios Universitarios  
Fundamentos de Administración  
Introducción a los Negocios Internacionales y de Hospitalidad

### Segundo ciclo

Estadística General  
Planeamiento y Control Empresarial  
Estrategias de Comunicación Integral  
Fundamentos de Marketing  
Fundamentos de Físicoquímica para la Gastronomía  
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

### Tercer ciclo

Matemática Financiera  
Responsabilidad Social  
Organización y Dirección Empresarial  
Comportamiento del Consumidor  
Nutrición y Dietética  
Técnicas y Aplicaciones Culinarias I

### Cuarto ciclo

Introducción a la Contabilidad  
Economía para los Negocios  
Gestión de Producto (Product Management)  
Técnicas y Aplicaciones Culinarias II  
Gestión de Alimentos y Bebidas  
Electivo

### Quinto ciclo

Costos y Presupuestos  
Investigación de Mercados  
Franquicias  
Estrategias de Negociación  
Técnicas y Aplicaciones Culinarias III  
Electivo

### Sexto ciclo

Dirección Comercial y Fuerza de Ventas  
Inteligencia de Mercados Internacionales  
Finanzas Aplicadas  
Enología y Cata  
Pastelería I  
Electivo

### Séptimo ciclo

Ética Profesional  
Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión  
Metodología de la Investigación  
Pastelería II  
Dirección de Operaciones  
Electivo

### Octavo ciclo

Dirección del Talento Humano  
Creatividad e Innovación: Design Thinking  
Plan de Negocios  
Cocina Peruana  
Legislación Aplicada  
Electivo

### Noveno ciclo

Investigación I  
Entrenamiento Externo I  
Dirección Estratégica I  
Transformación Digital  
Gastronomía Diferida (Catering)

### Décimo ciclo

Dirección Estratégica II  
Investigación II  
Entrenamiento Externo II  
Evaluación del Impacto Ambiental  
Hospitality Management

### Electivos

**Service Design**  
**Marketing de Retails**  
Relaciones Públicas y Protocolo  
Diseño y Equipamiento de Hoteles y Restaurantes  
**Ecommerce**

Tecnología de Productos Lácteos  
Tecnología de Ovoproductos  
Tecnología de Frutas y Hortalizas  
Tecnología de Granos y Cereales  
Evaluación Sensorial de los Alimentos