

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU
GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL**

ASIGNATURA	HT	HP	HT	C	G/E	O/EL
PRIMER CICLO						
Matemáticas Superiores	2	2	4	3	G	O
Historia del Perú	2	2	4	3	G	O
Comprensión y Producción del Lenguaje	2	2	4	3	G	O
Introducción a los Estudios Universitarios	2	2	4	3	G	O
Organización y administración de empresas	2	2	4	3	G	O
Introducción a los Negocios de Hospitalidad	2	2	4	3	E	O
Actividades de Autodesarrollo	0	4	4	2	G	O
TOTAL	12	16	28	20		
SEGUNDO CICLO						
Estadística General	2	2	4	3	G	O
Geografía global para los negocios	2	2	4	3	E	O
Estrategias de Comunicación Integral	2	2	4	3	G	O
Fundamentos de Marketing	2	2	4	3	E	O
Fundamentos de Fisiología para la Gastronomía	2	2	4	3	E	O
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	2	2	4	3	E	O
TOTAL	12	12	24	18		
TERCER CICLO						
Matemática Financiera	2	2	4	3	E	O
Antropología Aplicada	2	2	4	3	E	O
Realidad Nacional	2	2	4	3	G	O
Comportamiento del Consumidor	2	2	4	3	E	O
Nutrición y dietética	2	2	4	3	E	O
Técnicas y aplicaciones culinarias I	2	4	6	4	E	O
TOTAL	12	14	26	19		
CUARTO CICLO						
Introducción a la Contabilidad	2	2	4	3	E	O
Economía para los negocios I	2	2	4	3	E	O
Políticas de Producto y Marca	2	2	4	3	E	O
Técnicas y aplicaciones culinarias II	2	4	6	4	E	O
Producción, cata y comercialización de vinos y bebidas espirituosas	2	2	4	3	E	O
Electivo	4	0	4	4	E	EL
TOTAL	14	12	26	20		
QUINTO CICLO						
Costos y Presupuestos	2	2	4	3	E	O
Investigación de Mercados	2	2	4	3	E	O
Economía para los Negocios II	2	2	4	3	E	O
Estrategias de Negociación	2	2	4	3	E	O
Técnicas y aplicaciones culinarias III	2	4	6	4	E	O
Electivo	4	0	4	4	E	EL
TOTAL	14	12	26	20		
SEXTO CICLO						
Dirección Comercial y Fuerza de Ventas	2	2	4	3	E	O
Responsabilidad Social	2	2	4	3	G	O
Finanzas Aplicadas	2	2	4	3	E	O
Administración de Empresas de Restauración y Bar	2	2	4	3	E	O
Pastelería I	2	4	6	4	E	O
Electivo	4	0	4	4	E	EL
TOTAL	14	12	26	20		
SÉPTIMO CICLO						
Ética Profesional	2	2	4	3	G	O
Formulación y Evaluación de Proyectos	2	2	4	3	E	O
Metodología de la Investigación	2	2	4	3	G	O
Pastelería II	2	4	6	4	E	O
Gestión de la Cadena Total de Abastecimiento	2	2	4	3	E	O
Inglés	1	2	3	2	G	O
Electivo	4	0	4	4	E	EL
TOTAL	15	14	29	22		
OCTAVO CICLO						
Dirección de Recursos Humanos por Competencias	2	2	4	3	E	O
Creatividad e Innovación Empresarial	2	2	4	3	E	O
Plan de Negocios	2	4	6	4	E	O
Cocina peruana	2	4	6	4	E	O
Catering	1	4	5	3	E	O
Electivo	2	4	6	4	E	EL
TOTAL	11	20	31	21		
NOVENO CICLO						
Gestión de la Administración Pública	4	0	4	4	E	O
Investigación en Gastronomía y Gestión Empresarial I	2	8	10	6	E	O
Entrenamiento Externo en gastronomía y gestión empresarial I	0	20	20	10	E	O
Legislación y normativas aplicadas	2	2	4	3	E	O
TOTAL	8	30	38	23		
DÉCIMO CICLO						
Investigación en Gastronomía y Gestión Empresarial II	2	8	10	6	E	O
Entrenamiento Externo en gastronomía y gestión empresarial II	0	20	20	10	E	O
Evaluación del Impacto Ambiental	2	2	4	3	E	O
Marketing de Servicios	2	2	4	3	E	O
TOTAL DEL PLAN	118	174	292	205		
ELECTIVOS						
Ofimática para Negocios	4	0	4	4	E	EL
Coaching empresarial	4	0	4	4	E	EL
Relaciones Públicas y Protocolo	4	0	4	4	E	EL
Diseño y equipamiento de hoteles y restaurantes	4	0	4	4	E	EL
Gestión y organización de congresos y eventos	2	4	6	4	E	EL
OTROS ELECTIVOS						
Tecnología de Productos Lácteos	2	2	4	3	E	EL
Tecnología de Ovoproductos	2	2	4	3	E	EL
Tecnología de frutas y hortalizas	2	2	4	3	E	EL
Tecnología de granos y cereales	2	2	4	3	E	EL
OTROS ELECTIVOS						
Alimentos funcionales	2	2	4	3	E	EL
Cocina vegana y vegetariana	1	4	5	3	E	EL
Pastelería saludable	1	4	5	3	E	EL
Gastronomía hospitalaria	1	4	5	3	E	EL

G: Asignatura general
E: Asignatura de especialidad
O: Asignatura obligatoria
EL: Asignatura electiva