

“En la UPC encontré una malla curricular que me permite perfeccionar mis habilidades culinarias y me brinda conocimientos de gestión. Por ello, siento que voy a poder desarrollarme en lo que es mi pasión: la cocina; pero también voy a poder administrar diversos negocios en el campo de la restauración”.

ENRIQUE MORÓN

Estudiante de la carrera



UPC

Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas

Informes

Whatsapp: 979 102 395

T 610 5030

T 313 3333

Anexos: 2935, 2936
y 2937

Provincias

Línea gratuita 0 800 000 21

upc.pe

CONVENIOS INTERNACIONALES

La UPC ha sido considerada la universidad más internacional del Perú desde el año 2014 y cuenta con más de 200 convenios internacionales con prestigiosas universidades alrededor del mundo.



WASC

Senior College and
University Commission

Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas is accredited by the WASC Senior College and
University Commission (WSCUC), 985 Atlantic Avenue, Suite 100, Alameda, CA 94501, 510.748.9001

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN EN HOTELERÍA Y TURISMO

UPC

/gastronomía y gestión culinaria



UPC

exígete, innova

¿Por qué Gastronomía y Gestión Culinaria?

Nuestro programa desarrolla profesionales íntegros e innovadores, capaces de liderar y desarrollar propuestas gastronómicas sostenibles y económicamente rentables, gracias a su sólida formación culinaria. Al culminar tu carrera, tendrás las herramientas necesarias para crear tu estilo propio en la cocina, representando nuestra identidad cultural.

¿Por qué en la UPC?



Especializaciones

Podrás especializarte en eventos, lo que te dará una mayor visión del sector y aumentará tu empleabilidad.



Doble Grado Internacional

Podrás estudiar el último año en la Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo (CETT) - Universidad de Barcelona (España)* y obtener un título internacional.

UB: Universidad top 100 mundial en el ranking Best Global Universities 2020



Infraestructura de Primer Nivel

Contamos con instalaciones de primer nivel, donde podrás poner en práctica lo aprendido durante la carrera; entre ellos, los laboratorios especializados de cocina y pastelería, así como también el restaurante escuela K´ata, que está abierto al público y es atendido y gestionado por alumnos de la carrera.



El Mejor Equipo

El mundialmente reconocido chef Virgilio Martínez, propietario de Central*, restaurante top 10 del mundo, es miembro activo del Comité Consultivo y cofundador de la carrera.

*Según The World's 50 Best Restaurants.

SI ERES

Curioso/ Investigador
Emprendedor/ Intuitivo
Perseverante/ Creativo

SERÁS

Un profesional experto y creativo en cocina, con enfoque multidisciplinario, conocimiento integral del sector, y habilidades para innovar y gestionar el rubro gastronómico.

PODRÁS TRABAJAR COMO:

- Chef ejecutivo.
- Director de alimentos y bebidas.
- Empresario gastronómico.
- Asesor y consultor gastronómico.

Malla Curricular*

/01.

17 CRÉDS.

- ≥ Antropología y psicología de la alimentación y gastronomía
- ≥ Principios de Nutrición y Dietética
- ≥ Química de los Alimentos
- ≥ Introducción a los Negocios Gastronómicos
- ≥ Seguridad alimentaria
- ≥ Comprensión y Producción de Lenguaje I

/02.

21 CRÉDS.

- ≥ Insumos e Historia de la Gastronomía del Perú
- ≥ Fundamentos Técnicos de Pastelería
- ≥ Técnicas Culinarias Básicas
- ≥ Bases físicas y fisicoquímicas de los productos y procesos culinarios
- ≥ Fundamentos para el Cálculo
- ≥ Comprensión y producción de lenguaje II

/03.

22 CRÉDS.

- ≥ Técnicas Culinarias Intermedias
- ≥ Industria Alimentaria
- ≥ Pastelería Intermedia
- ≥ Fundamentos de Logística de Alimentos y Bebidas
- ≥ Fundamentos de la Gerencia
- ≥ Cálculo
- ≥ Seminario de Investigación Académica I

/04.

22 CRÉDS.

- ≥ Food and Beverage operations & service
- ≥ Técnicas de Panadería
- ≥ Técnicas Culinarias Avanzadas
- ≥ Planeamiento y desarrollo del menú
- ≥ Introducción al marketing
- ≥ Estadística Descriptiva
- ≥ Taller de Creatividad

/05.

22 CRÉDS.

- ≥ Elaboración y cata de vinos
- ≥ Cocina Tradicional de Local a Global
- ≥ Pastelería Avanzada
- ≥ Investigación de mercados
- ≥ Contabilidad general
- ≥ Temas de historia del Perú
- ≥ Ética y Ciudadanía

/06.

23 CRÉDS.

- ≥ Planificación y diseño de espacios culinarios
- ≥ Costos y presupuestos para la gastronomía
- ≥ Procesos de innovación de técnicas culinarias
- ≥ Producción certificada y marcas de calidad
- ≥ Marketing en gastronomía
- ≥ Derecho de los negocios
- ≥ Comunicación en las organizaciones

/07.

21 CRÉDS.

- ≥ Gestión de la restauración
- ≥ Inglés Aplicado I
- ≥ Colectividades e industrias afines
- ≥ Food and Beverage Management
- ≥ Diseño organizacional y procesos
- ≥ Negocios agroalimentarios
- ≥ Electivo 1

/08.

19 CRÉDS.

- ≥ Cocinas del mundo
- ≥ Gastronomía sostenible
- ≥ Hospitality and tourism human resources
- ≥ Inglés Aplicado II
- ≥ Electivo 2

/09.

18 CRÉDS.

- ≥ Análisis sensorial
- ≥ Cocina creativa
- ≥ Formulación de plan de negocios
- ≥ Innovación y desarrollo de producto
- ≥ Investigación culinaria y gastronómica
- ≥ Electivo 3

/10.

15 CRÉDS.

- ≥ Food media Industry
- ≥ Implementación de Negocios
- ≥ Seminario de Tesis
- ≥ Ética y responsabilidad social empresarial
- ≥ Electivo 4

Campus

≥ Esta carrera se dicta en el campus Monterrico.