

“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

Modalidad de Estudio

Presencial

Te permite un máximo de 20% de créditos aprobados de manera virtual a lo largo de la carrera.

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



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

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?



Egresados mejor pagados

Los egresados de Gastronomía y Gestión Culinaria de la UPC son los mejor pagados del Mercado, según el Portal Ponte en Carrera.



Especializaciones

Estudiando Gastronomía y Gestión Culinaria tendrás la opción de especializarte en Gestión de Eventos, Gestión de la Experiencia del Cliente y Leisure, Health and Entertainment Management.



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.



Prácticas en España

Podrás viajar 6 meses a San Sebastián – España y hacer tus prácticas en prestigiosos restaurantes galardonados con estrellas Michelin, para poner en práctica todo lo aprendido, de la mano de reconocidos chefs a nivel mundial.

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*

*Curso disponible solo en formato presencial o con un componente presencial.
**Curso disponible en formato presencial y virtual.

/01.

17 CRÉDOS.

- ** Introducción a la Gastronomía
- ** Antropología de la Alimentación
- ** Selección, Sanidad e Higiene de Alimentos
- * Química de los Alimentos
- ** Matemática Básica
- ** Comprensión y Producción de Lenguaje I

/02.

21 CRÉDOS.

- * Pastelería Básica
- ** Historia y Reconocimiento de Insumos
- * Técnicas Culinarias Básicas
- ** Principios de Nutrición
- * Composición de los Alimentos
- ** Estadística Descriptiva
- ** Comprensión y Producción de Lenguaje II

/03.

22 CRÉDOS.

- * Pastelería Intermedia
- ** Logística de Alimentaria y Bebidas
- * Técnicas Culinarias Intermedias
- * Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas
- ** Industria Alimentaria
- ** Fundamentos de la Gerencia
- ** Temáticas de Historia del Perú

/04.

22 CRÉDOS.

- * Técnicas de Panadería
- ** Planeamiento y Desarrollo del Menú
- * Técnicas Culinarias Avanzadas
- ** Certificaciones y Marcas de Calidad
- ** Introducción al Marketing
- ** Economía para la Gestión
- ** Taller de Creatividad

/05.

22 CRÉDOS.

- * Pastelería Avanzada
- ** Costos y Presupuestos para la Gastronomía
- * Cocina Peruana
- ** Investigación de Mercados
- ** Negocios Agroalimentarios
- ** Fundamentos de la Investigación Académica

/06.

23 CRÉDOS.

- * Técnicas Culinarias de Vanguardia
- ** Planificación y Diseño de Espacios Culinarios
- ** Marketing Gastronómico
- ** Diseño Organizacional y Procesos
- ** Contabilidad General
- ** Derecho de los Negocios
- ** Ética y Ciudadanía

/07.

21 CRÉDOS.

- * Enología, Cata y Maridaje
- ** Gestión de Restaurantes
- ** Comunicación en las Organizaciones
- ** Inglés Aplicado I
- ** Electivo
- ** Electivo
- ** Electivo

/08.

19 CRÉDOS.

- * Cocinas del Mundo
- ** Capital Humano en Empresas de Servicio
- * Innovación y Desarrollo de Productos
- ** Inglés Aplicado II
- ** Electivo
- ** Electivo
- ** Electivo

/09.

18 CRÉDOS.

- * Cocina Creativa
- ** Metodología de la Investigación
- ** Formulación y Plan de Negocios
- ** Electivo
- ** Electivo

/10.

15 CRÉDOS.

- ** Investigación Aplicada
- ** Ética y Responsabilidad Social Empresarial
- ** Implementación de los Negocios
- ** Electivo
- ** Electivo

Campus

≥ Esta carrera se dicta en el campus Monterrico.