

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN EN HOTELERÍA Y TURISMO

COFFEE



**/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.



Formación con Visión 360°

A través de nuestra malla curricular de Triple Enfoque tendrás una formación integral que combina el desarrollo de habilidades culinarias y de gestión de empresas del sector. Dominarás la creación de productos innovadores para la industria alimentaria, impulsando tu creatividad y liderazgo en un entorno de constante evolución.



Experiencia Práctica con Chefs

Contarás con un aprendizaje práctico e interactivo que te acercará al mundo real a través de showrooms gastronómicos, conversatorios con expertos, chefs invitados, salidas de campo nacionales e internacionales y mucho más.



Menciones Académicas

Podrás optar por alguna de nuestras 3 menciones académicas de carrera: **1)** Gestión de Eventos, **2)** Gestión de la Experiencia del Cliente y **3)** Leisure, Health and Entertainment Management.



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



Experiencia Internacional

Podrás vivir experiencias académicas en diversas ciudades del mundo que impulsarán tu formación profesional junto a expertos.

Alta Gastronomía Mundial

Amplía tus horizontes culinarios con nuestro programa de doble titulación **UPC-CETT en Barcelona**, España. Sumérgete en la cultura gastronómica europea y obtén dos títulos de prestigio internacional. Además, tendrás la oportunidad de enriquecer tu experiencia, a través de nuestra **Misión Académica a San Sebastián**, un referente mundial en alta cocina.



Oportunidades laborales exclusivas

Podrás acceder a oportunidades únicas, como prácticas en restaurantes con estrellas Michelin y programas de inserción laboral en prestigiosos restaurantes de hoteles de lujo en Miami. Vivirás una experiencia de aprendizaje en entornos culinarios de máxima excelencia, donde perfeccionarás tus habilidades y expandirás tu visión del arte gastronómico.

Infraestructura de primer nivel

Te sumergirás en una experiencia de aprendizaje de alta calidad en ambientes especializados diseñados acorde a las exigencias del mercado como: Restaurante escuela K'ata, Laboratorios de Cocina, Laboratorios de Pastelería, Aula Demostrativa de Cocina y nuestro innovador Biohuerto, donde perfeccionarás tus habilidades de manera práctica y profesional.



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

La carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria está disponible en modalidad presencial. La malla aplica para los nuevos alumnos ingresantes de 2025 en adelante que no cuenten con estudios previos.

/03.

22 CRÉDS.

- Composición de los Alimentos
- Estadística Descriptiva
- Fundamentos de la Gerencia
- Logística de Alimentos y Bebidas
- Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas
- Pastelería Intermedia
- Técnicas Culinarias Intermedias

/04.

22 CRÉDS.

- Enología, Cata y Maridaje
- Estadística Inferencial
- Industria Alimentaria
- Introducción al Marketing
- Planeamiento y Desarrollo del Menú
- Técnicas Culinarias Avanzadas
- Técnicas de Panadería

/07.

21 CRÉDS.

- Comunicación en las Organizaciones
- Gestión de Restaurantes
- Inglés Aplicado II
- Marketing Gastronómico
- Electivo
- Electivo
- Electivo

/08.

19 CRÉDS.

- Capital Humano en Empresas de Servicio
- Cocinas del Mundo
- Negocios Agroalimentarios
- Electivo
- Electivo
- Electivo

/01.

17 CRÉDS.

- Antropología de la Alimentación
- Aprendizaje Estratégico y Liderazgo
- Crítica y Comunicación
- Pensamiento Crítico Aplicado
- Selección, Sanidad e Higiene de Alimentos y Bebidas
- Sistemas y Sociedad

/02.

22 CRÉDS.

- Historia y Reconocimiento de Insumos
- Introducción a la Gastronomía
- Matemática Básica
- Pastelería Básica
- Principios de Nutrición
- Química de los Alimentos
- Técnicas Culinarias Básicas

/05.

21 CRÉDS.

- Cocina Peruana
- Costos y Presupuestos para la Gastronomía
- Economía para la Gestión
- Fundamentos de la Investigación Académica
- Investigación de Mercados
- Pastelería Avanzada

/06.

23 CRÉDS.

- Certificaciones y Marcas de calidad
- Contabilidad General
- Derecho de los Negocios
- Diseño Organizacional y Procesos
- Inglés Aplicado I
- Planificación y Diseño de Espacios Culinarios
- Técnicas Culinarias de Vanguardia

/09.

18 CRÉDS.

- Cocina Creativa
- Formulación de Plan de Negocios
- Innovación y Desarrollo de Producto
- Metodología de la Investigación
- Electivo
- Electivo

/10.

15 CRÉDS.

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

*Siguiendo nuestro principio de actualización constante, la malla curricular está sujeta a modificaciones.

Campus

≥ Esta carrera se dicta en el campus Monterrico.

Informes:

WhatsApp: 914 666 655

upc.pe

UPC
exígete, innova