



**UNIVERSIDAD  
LE CORDON BLEU®**

► Formando profesionales con propósito

**Gastronomía y**

**GESTIÓN EMPRESARIAL**

# ¿Por qué Gastronomía y Gestión Empresarial en la ULCB?

Nuestra carrera, además de enseñarte sobre toda la gestión culinaria como cocinero, te brindará una sólida formación en administración empresarial e investigación; para así, lograr ser un profesional en todos los aspectos del rubro gastronómico.

## Grados, Título y Certificación

- Bachiller en Gastronomía y Gestión Empresarial
- Licenciado/a en Gastronomía y Gestión Empresarial
- Bachelor in Gastronomy and Business Management

## Perfil de Ingreso

Esta carrera es para ti si tienes interés en investigar y comprender a fondo todo el proceso de la industria de los alimentos, desde la producción hasta el consumo; y de esa forma, generar ideas de negocios o emprendimientos que se anticipen a las tendencias del mercado.

## Perfil de Egreso

Al finalizar la carrera serás un profesional creativo y socialmente responsable, que cuenta con la capacidad de gestionar empresas de servicios, cadena de restaurantes, hoteles, y empresas afines comunicando con facilidad, resolviendo las diferencias y trabajando en equipo tomando decisiones en la solución de problemas y contribuyendo al desarrollo del país y del mundo.



# Malla curricular

## ¿Por qué estudiar con nosotros

¡DESTACA DEL RESTO!



### ESPECIALIZACIONES DURANTE LA CARRERA

Logra capacidades profesionales y especialízate mientras sigues estudiando tu carrera en la universidad.

Gestión de la Cadena de Valor

Investigación

Creatividad Estratégica

Cursos Generales

Cursos Electivos

### 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

Única sede universitaria de la Red Educativa Le Cordon Bleu Internacional.

### ¡Destaca del resto!



Enfoque en la investigación aplicada



Carreras enfocadas en la gestión sostenible y responsabilidad social



Malla curricular especializada

# Campo Laboral

- Organizaciones nacionales e internacionales dedicadas a promover la gastronomía sostenible y su inclusión social.
- Empresas de servicios, cadenas de restaurantes, hoteles, catering, cruceros, campamentos y sectores afines.
- Entidades dedicadas a la investigación, educación y la difusión de la gastronomía.
- Proyectos de gastronomía, Proyectos gastronómicos independientes y consultorías.



# MODALIDADES DE ADMISIÓN



## Ingreso Directo

Dirigido a quienes:

- Pertenecen a otra institución superior educativa\*
- Pertenecen al tercio superior en el colegio
- Tengan el grado de bachiller
- Deportista calificado por el IPD

(\*) Aplican condiciones



## Ingreso Regular

Dirigido a quienes han culminado el colegio y no cuentan con estudios superiores.

La evaluación consta de 2 etapas:

- Test de Aptitud Académica
- Entrevista personal



## ¡Premiamos tu dedicación!

¿Has estado en el tercio superior en la secundaria?

Si es así, obtendrás un

**25%** de  
descuento

%