



**UNIVERSIDAD  
LE CORDON BLEU®**

**Universidad para  
Ejecutivos (UPE)**

**Gastronomía**  
y Gestión Empresarial

---



# Malla Curricular

## 1 Ciclo

Matemáticas Superiores  
Historia del Perú  
Comprensión y Producción de Lenguaje  
Introducción a los Estudios Universitarios  
Organización y Administración de Empresas  
Introducción a los Negocios de Hospitalidad  
Actividades de Autodesarrollo

## 2 Ciclo

Estadística General  
Geografía Global para los Negocios  
Estrategias de Comunicación Integral  
Fundamentos de Marketing  
Fundamentos de Físicoquímica para la Gastronomía  
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

## 3 Ciclo

Matemática Financiera  
Antropología Aplicada  
Realidad Nacional  
Comportamiento del Consumidor  
Nutrición y Dietética  
Técnicas y Aplicaciones Culinarias I

## 4 Ciclo

Introducción a la Contabilidad  
Economía para los Negocios I  
Políticas de Producto y Marca  
  
Aplicaciones Culinarias II  
Producción, Cata y Comercialización de Vinos y Bebidas Espirituosas  
Electivo

## 5 Ciclo

Costos y Presupuestos  
Investigación de Mercados  
Economía para los Negocios II  
Estrategias de Negociación  
Técnicas y Aplicaciones Culinarias III  
Electivo

## 6 Ciclo

Dirección Comercial y Fuerza de Ventas  
Responsabilidad Social  
Finanzas Aplicadas  
Administración de Empresas de Restauración y Bar  
Pastelería I  
Electivo

## 7 Ciclo

Ética Profesional  
Formulación y Evaluación de Proyectos  
Metodología de la Investigación  
Pastelería II  
Gestión de la Cadena Total de Abastecimiento  
Inglés  
Electivo

## 8 Ciclo

Dirección de Recursos Humanos por Competencias  
Creatividad e Innovación Empresarial  
Plan de Negocios  
Cocina Peruana  
Catering  
Electivo

## 9 Ciclo

Gestión de la Administración Pública  
Investigación en Gastronomía y Gestión Empresarial I  
Entrenamiento Externo en Gastronomía y Gestión Empresarial I  
Legislación y Normativas Aplicadas

## 10 Ciclo

Investigación en Gastronomía y Gestión Empresarial II  
Entrenamiento Externo en Gastronomía y Gestión Empresarial II  
Evaluación del Impacto Ambiental  
Marketing de Servicios

## ELECTIVOS



Ofimática para Negocios  
Coaching Empresarial  
Relaciones Públicas y Protocolo  
Diseño y Equipamiento de Hoteles y Restaurantes  
Gestión y Organización  
Congresos y Eventos

Tecnología de Productos Lácteos  
Tecnología de Ovoproductos  
Tecnología de Frutas y Hortalizas  
Tecnología de Granos y Cereales  
Alimentos Funcionales  
Cocina Vegana y Vegetariana  
Pastelería Saludable  
Gastronomía Hospitalaria

\*Con la finalidad de cumplir con nuestro propósito de actualización constante, el plan de estudios está sujeto a modificaciones.

[ulcb.edu.pe](http://ulcb.edu.pe)

[informes@ulcb.edu.pe](mailto:informes@ulcb.edu.pe)

+511 617 83 10 | ☎ 914956517

Av. Salaverry 3180 Magdalena del Mar, Lima - Perú