



UNIVERSIDAD
LE CORDON BLEU®



GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL



Respaldo internacional

Forma parte de una Red Educativa presente en más de 20 países.



Doble certificación

Obtén un diploma internacional emitido por La Fondation Le Cordon Bleu – Art Culinaire et Gestion Hôtelière.

DONDE EL ALIMENTO
LO CAMBIA TODO



— PARÍS 1895 • 2010 LIMA —

Malla curricular

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
 Certificaciones progresivas En 5to ciclo Certificación en Planeamiento, Organización y Control Empresarial En 8vo ciclo Certificación en Formulación y Evaluación de Emprendimientos  Generales.  Gestión de Negocios.  Gestión de Servicios.  Gastronomía.  Desarrollo e Innovación.	Matemáticas Superiores	Estadística General	Responsabilidad Social	Economía para los Negocios	Costos y Presupuestos	Finanzas Aplicadas	Ética Profesional	Dirección del Talento Humano	Dirección Estratégica I	Dirección Estratégica II
	Historia de la Gastronomía y Hospitalidad	Estrategias de Comunicación Integral	Comportamiento del Consumidor	Introducción a la Contabilidad	Investigación de Mercados	Dirección Comercial y Fuerza de Ventas	Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión	Plan de Negocios	Entrenamiento Externo I	Evaluación del Impacto Ambiental
	Comprensión y Producción del Lenguaje	Introducción a los Negocios Internacionales y de Hospitalidad	Matemática Financiera	Gestión de Producto (Product Management)	Gestión de Alimentos y Bebidas	Inteligencia de Mercados Internacionales	Dirección de Operaciones	Derecho Empresarial	Seminario de Investigación	Hospitality Management
	Inteligencia Artificial y Competencias Digitales	Fundamentos de Marketing	Organización y Dirección Empresarial	Franquicias	Estrategias de Negociación	Enología y Cata	Metodología de la Investigación	Creatividad e Innovación: Design Thinking	Transformación Digital Empresarial	Entrenamiento Externo II
	Fundamentos de Administración	Planeamiento y Control Empresarial	Nutrición y dietética	Procesos Culinarios y Gestión de Insumos II	Procesos Culinarios y Gestión de Insumos III	Procesos de Pastelería y Repostería	Procesos de Pastelería Industrial	Identidad Gastronómica Peruana	Gastronomía Diferida	Trabajo de Investigación
	Buenas Prácticas de Manipulación	Fundamentos de Fisicoquímica para la Gastronomía	Procesos Culinarios y Gestión de Insumos I	Electivos - Relaciones Públicas y Protocolo - Marketing de Retails - Service Design - Diseño y Equipamiento de		Hoteles y Restaurantes - E-Commerce - Tecnología de Productos Lácteos - Tecnología de Frutas y Hortalizas - Tecnología de Granos y Cereales		- Evaluación Sensorial de los Alimentos - Tecnología de Ovoproductos - Diseño de Menú y Carta - Tecnología de Carne y Pescado		

→ Estudia donde el alimento lo cambia todo



Bolsa Laboral Internacional Hosco

Conecta con más de 80 países y accede a más de 15,000 oportunidades laborales activas.



Convenios Internacionales

Realiza pasantías en México y otras instituciones del mundo.



Infraestructura Especializada

Aprende en talleres de cocina y pastelería, laboratorio de alimentos y aulas equipadas para enología y cata.