



UNIVERSIDAD  
LE CORDON BLEU®

# GASTRO- NOMÍA 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
 <b>Certificaciones progresivas</b> <b>En 5to ciclo</b> Certificación en Planeamiento, Organización y Control Empresarial <b>En 8vo ciclo</b> Certificación en Formulación y Evaluación de Emprendimientos <ul style="list-style-type: none"> <li>● Generales.</li> <li>● Gestión de Negocios.</li> <li>● Gestión de Servicios.</li> <li>● Gastronomía.</li> <li>● Desarrollo e Innovación.</li> </ul>	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 Físicoquímica para la Gastronomía	Procesos Culinarios y Gestión de Insumos I	<b>Electivos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relaciones Públicas y Protocolo</li> <li>• Marketing de Retails</li> <li>• Service Design</li> <li>• Diseño y Equipamiento de</li> </ul>						
					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.