



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



Certificaciones progresivas

→ En 5to ciclo

Certificación en Planeamiento, Organización y Control Empresarial

→ En 8vo ciclo

Certificación en Formulación y Evaluación de Emprendimientos



Diplomas de especialidad

→ Diseño y Gestión de servicios

- Relaciones Públicas y Protocolo
- Marketing de Retails
- Service Design
- Diseño y Equipamiento de Hoteles y Restaurantes
- E-commerce

→ Tecnología de Alimentos

- Tecnología de productos lácteos
- Tecnología de Frutas y Hortalizas
- Tecnología de Granos y Cereales
- Evaluación sensorial de los Alimentos
- Tecnología de Ovoproductos

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
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	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	
								● Generales ● Gestión de Negocios ● Gestión de Servicios ● Gastronomía ● Desarrollo e Innovación	

- Generales
- Gestión de Negocios
- Gestión de Servicios
- Gastronomía
- Desarrollo e Innovación

→ 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.

