

GASTRONOMÍA Y GESTIÓN DE RESTAURANTES

Facultad de Negocios

¿CÓMO ES LA CARRERA?

GRADO

**BACHILLER EN GASTRONOMÍA
Y GESTIÓN DE RESTAURANTES**

TÍTULO PROFESIONAL

**LICENCIADO EN
GASTRONOMÍA Y GESTIÓN
DE RESTAURANTES**

DURACIÓN

5 AÑOS

Durante la carrera **te formarás como un especialista integral en gastronomía y administración de negocios culinarios**, combinando técnicas avanzadas de cocina, gestión eficiente de operaciones y estrategias orientadas a las tendencias del mercado.

**LIDERA EXPERIENCIAS
GASTRONÓMICAS
INNOVADORAS Y SOSTENIBLES.**



¿POR QUÉ ESTUDIAR GASTRONOMÍA Y GESTIÓN DE RESTAURANTES EN UPN?

**NUESTRO ENFOQUE INTEGRAL TE
CONVERTIRÁ EN UN PROFESIONAL
ALTAMENTE COMPETITIVO.**

Modelo 5+1 para Maestrías

Adelanta cursos de tu maestría mientras estudias, y, **al egresar, convalida en la Escuela de Posgrado UPN.**

Convenios Internacionales

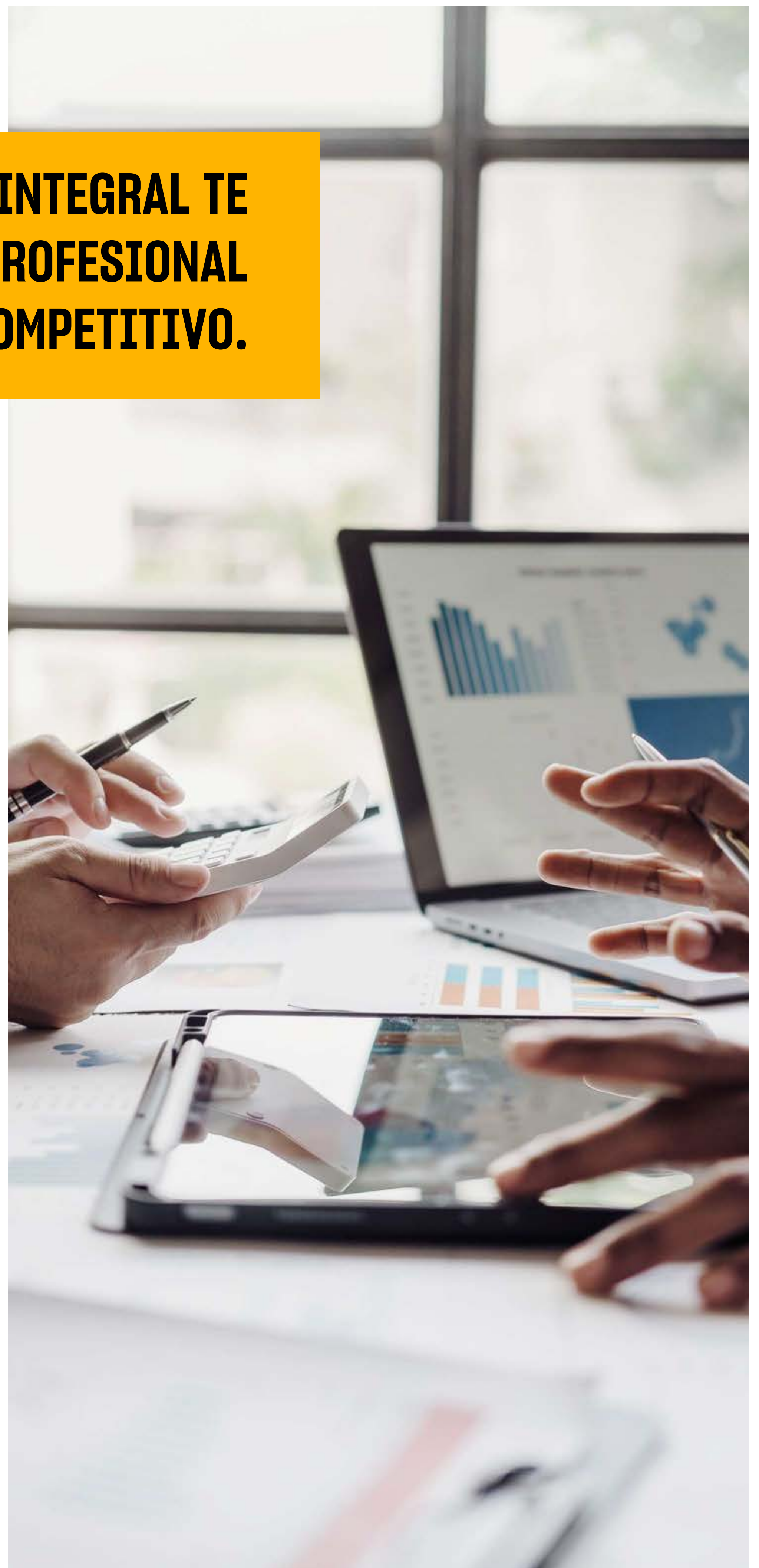
20 convenios con universidades top del mundo, reconocidas en el prestigioso ranking QS.

Formación Práctica

Accede a **talleres especializados de Bar y Bebidas, Cocina y Housekeeping**, simulando escenarios reales.

Visitas a Empresas Líderes

Conocerás de primera mano **cómo operan los negocios gastronómicos exitosos.**



¿QUÉ APRENDERÁS?



Consultoría

Prestación de asesoría técnica y consultorías en temas relacionados con la gastronomía.



Administración

Emprendimiento y administración eficiente de negocios gastronómicos propios.



Gestión Colaborativa

Trabajo con equipos multidisciplinarios y pluriculturales para optimizar la gestión de negocios gastronómicos.



Evaluación

Aplicación de herramientas de gestión administrativa, contable y tecnológica para evaluar la viabilidad de proyectos de emprendimiento y desarrollo de negocios gastronómicos.



¿EN QUÉ TRABAJARÁS?

- Diseñarás y ejecutarás proyectos gastronómicos propios o en corporaciones.
- Restaurantes, hoteles, resorts, ecolodges, clínicas y hospitales en gestión de servicios de alimentos.
- Empresas de catering y organización de eventos, así como entidades dedicadas a la investigación o difusión gastronómica.
- Consultoras y emprendimientos propios, liderando proyectos que destaquen en calidad, innovación y responsabilidad social.

CERTIFICACIONES Y CREDENCIALES ESPECIALIZADAS



**POTENCIA TU EMPLEABILIDAD
CON CERTIFICACIONES
QUE RESPALDAN
TUS COMPETENCIAS**

1. Certificación en Gestión de la Inocuidad para la Gastronomía
2. Certificación en Optimización de Operaciones en Negocios Gastronómicos

**CREDENCIALES ESPECIALIZADAS
DESDE LOS PRIMEROS CICLOS.***

Respaldadas por las mejores universidades y corporaciones del mundo.

coursera



**Las credenciales de las carreras están sujeta a cambios y actualizaciones a lo largo de la carrera.*



9/10

**9 de cada 10 EGRESADOS
DE UPN TRABAJAN***

***IPSOS 2024**



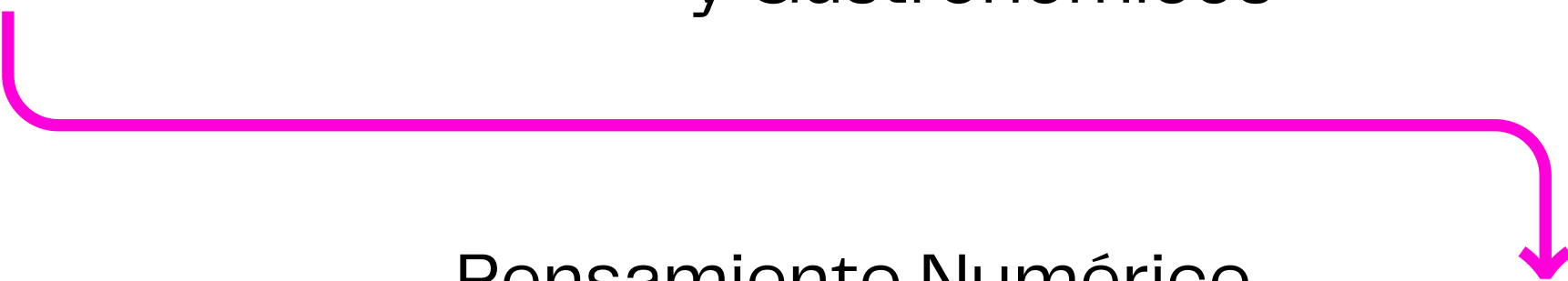
PLAN DE ESTUDIOS

Ciclo

01

20
créditos

- Interpretación de Textos
- Desarrollo del Talento
- Fundamentos de la Sostenibilidad Ambiental
- Taller de Interpretación de Textos
- Generación de Ideas de Negocios y Formalización Empresarial
- Tendencias Gastronómicas
- Empresas de Servicios Turísticos y Gastronómicos



Ciclo

02

40
créditos

- Pensamiento Numérico
- Empleabilidad y Tendencias del Mercado
- Liderazgo en Gestión Socioambiental
- Taller de Pensamiento Numérico
- Habilidades Digitales
- Contabilidad y Análisis Financiero
- Bromatología y Seguridad Alimentaria

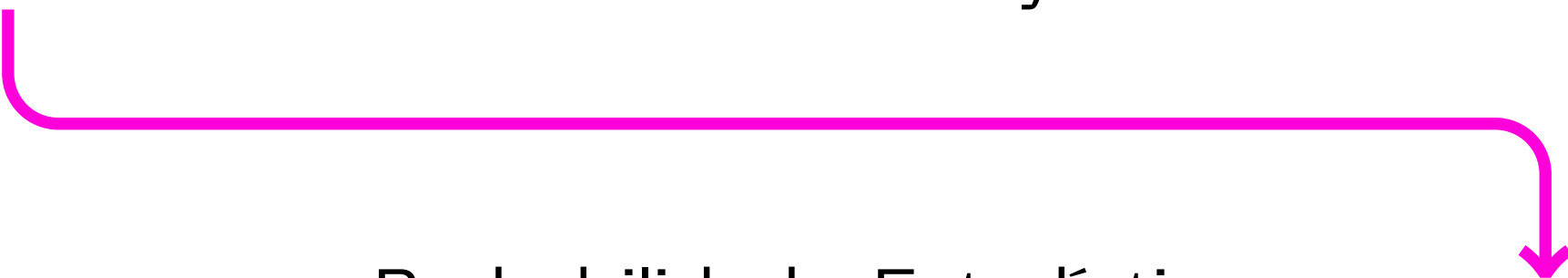


Ciclo

03

59
créditos

- Comunicación Efectiva
- Economía General para los Negocios
- Ciudadanía y Cambio Climático
- Essentials 1
- El Valor del Dinero y las Operaciones Financieras
- Costos Aplicados a Productos y Servicios
- Nutrición y Dietética Sostenible

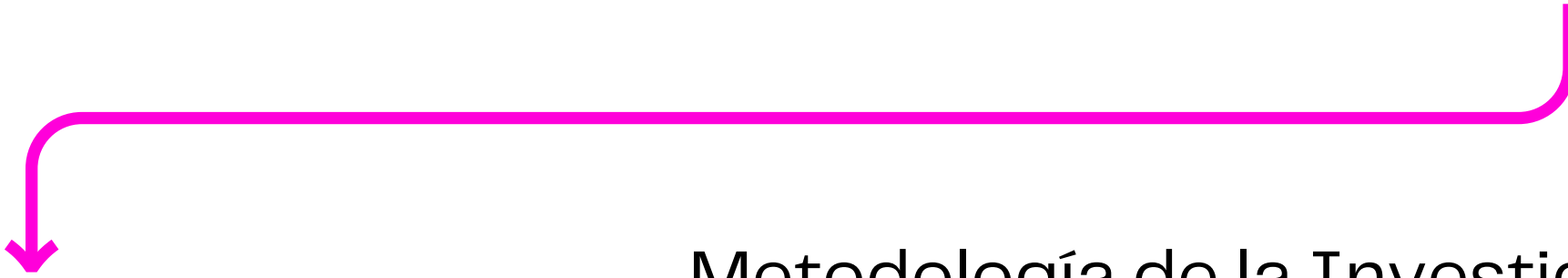


Ciclo

04

78
créditos

- Probabilidad y Estadística
- Essentials 2
- Innovación y Emprendimiento
- Inteligencia de Mercados e IA
- Técnicas y Procesos Culinarios Nacionales
- Planificación y Desarrollo de Menús Sostenibles



Ciclo

05

98
créditos

- Metodología de la Investigación
- Ciencia de Datos y Visualización
- Inteligencia Artificial Aplicada para la Investigación
- Inocuidad Alimentaria
- Técnicas y Procesos Culinarios Internacionales
- Marketing Turístico y Gastronómico
- Logística de Productos y Servicios

PLAN DE ESTUDIOS

Ciclo

06

118
créditos

- Formulación de Proyectos Interdisciplinarios
- Desarrollo y Gestión del Desempeño del Personal
- Ética y Ciudadanía Global
- Planificación y Diseño de Espacios Culinarios
- Panadería y Pastelería Artesanal
- Sistema Aplicado a Hoteles y Restaurantes
- Mixología y Bares

Ciclo

07

138
créditos

- Arte y Cultura
- Dilemas Éticos
- Cata y Maridaje
- English for Tourism
- Revenue Management
- Electivo Especialidad 1
- Oportunidades de Negocio en Entornos Internacionales

Ciclo

08

158
créditos

- Electivo 1
- English for Hospitality
- Operaciones de Empresas Gastronómicas
- English for Food and Beverage Service
- Inversión Gastronómica Sostenible
- Electivo Especialidad 2
- Negocios Globales y Sostenibles

Ciclo

09

180
créditos

- Electivo 2
- Turismo de Convenciones
- Integración de Competencias Generales y Habilidades Blandas
- Proyecto de Investigación Aplicada en Negocios
- Electivo Especialidad 3
- Innovación y Transformación Digital en las Organizaciones

Ciclo

10

200
créditos

- Electivo 3
- Integración de Competencias Específicas para la Profesión
- Trabajo de Investigación
- Electivo Especialidad 4
- Psicología Positiva para Líderes

**Estructura curricular referencial, sujeta a cambios. La universidad podrá brindar a los estudiantes cursos virtuales según disponibilidad de programación, plan de estudios y la modalidad de estudios elegida. Consulte por las modalidades disponibles por campus en upn.edu.pe*

¿POR QUÉ UPN?

MÁS DE
70,000
GRADUADOS

1.

Calidad académica certificada

Garantizamos estándares de calidad educativa respaldada por prestigiosos rankings y acreditadoras nacionales e internacionales.

2.

Innovador modelo educativo

Evolucionamos nuestro modelo educativo para que estudies de forma más práctica, especializada y conectada con el mundo real.

3.

Docentes expertos altamente capacitados

Líderes en sus respectivos campos que te guían y acompañan en cada etapa de tu formación, impulsando tu máximo potencial.

4.

Infraestructura y tecnología de vanguardia

Espacios modernos y especializados diseñados para aplicar metodologías activas, brindándote una experiencia educativa de alto nivel.

5.

Formación académica de nivel internacional

+ De 50 convenios con universidades top del mundo y programas de doble titulación de 5 años.



**TRANSFORMAMOS LA EDUCACIÓN CON UN
INNOVADOR MODELO DE APRENDIZAJE
QUE TE CERTIFICA Y TE PREPARA PARA
DESTACAR EN EL MUNDO LABORAL.**





**LLEVAMOS TU
POTENCIAL
AL MÁXIMO**

UPN.EDU.PE