

**G A S T R O N O M Í A
Y G E S T I Ó N D E
R E S T A U R A N T E S**



NEG

Facultad
de Negocios

Serás un especialista en gestión de restaurantes y cocina empleando técnicas y estrategias acordes a las nuevas tendencias.



¿CÓMO ES LA CARRERA?

Lo que vivirás con nosotros.

DURA 5 AÑOS

Grado obtenido

**Bachiller en Gastronomía
y Gestión de Restaurantes**

Título profesional

**Licenciado en Gastronomía
y Gestión de Restaurantes**

Gestionarás operaciones en restaurantes, considerando la seguridad alimentaria, alineado a las tendencias gastronómicas con sólidos conocimientos en nutrición, alimentación saludable y técnicas administrativas con una visión global.



SUNEDU

SUPERINTENDENCIA
NACIONAL DE EDUCACIÓN
SUPERIOR UNIVERSITARIA

Licenciados
por Sunedu

¿QUÉ APRENDERÁS?



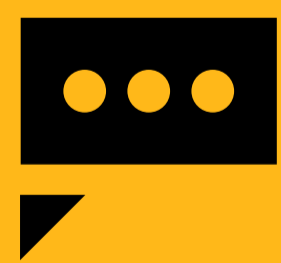
GESTIÓN GASTRONÓMICA

Gestionarás restaurantes u operaciones de alimentos y bebidas en catering, cruceros y empresas recreativas.



EMPRENDIMIENTO

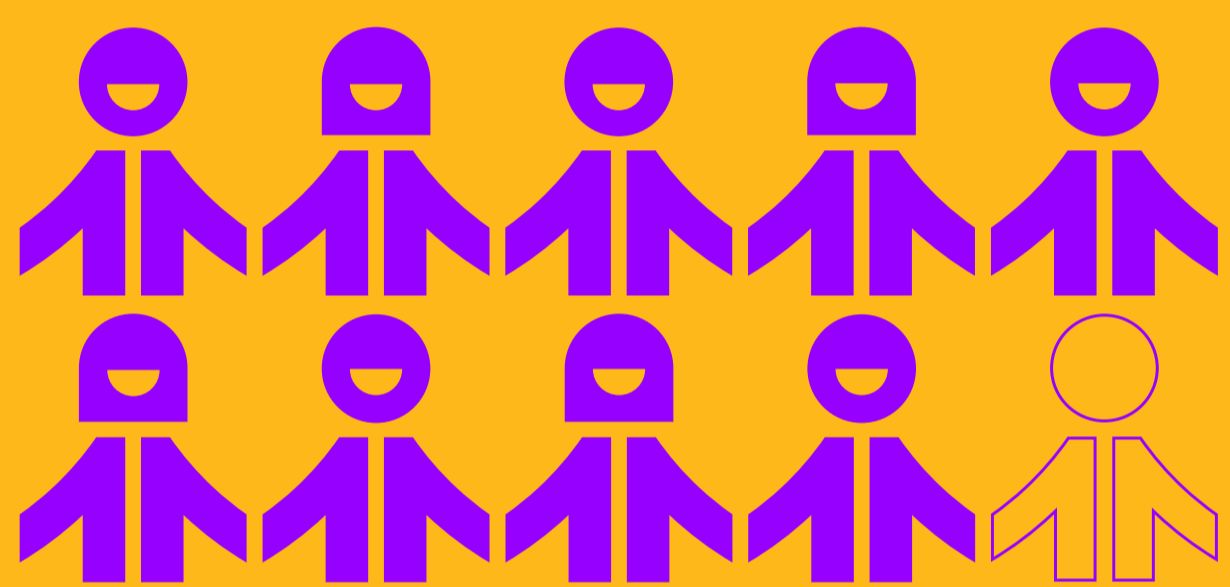
Elaborarás proyectos de emprendimiento y gestión en el rubro.



SERVICIOS

Diseñarás, elaborarás y ejecutarás planes eficientes de servicio y atención al cliente.

SÉ PARTE DE
LA CRECIENTE
INDUSTRIA
GASTRONÓMICA.



9 DE CADA 10

De nuestros
egresados trabajan
en su profesión.¹

¿EN QUÉ TRABAJARÁS?

Gestionarás restaurantes, caterings, áreas de alimentos y bebidas en cruceros, campamentos, clínicas, hospitales, centros de salud, empresas recreativas, entre otros. Asesorarás en higiene y seguridad alimentaria y técnicas gastronómicas.

- ↑ Restaurantes, franquicias, hoteles en área de alimentos y bebidas, bares, campamentos, cruceros; gerenciando equipos multidisciplinarios.
- ↑ En organismos no gubernamentales, instituciones del sector público; aportando en capacitaciones y fiscalización del rubro gastronómico.
- ↑ Entidades comprometidas con la investigación y la difusión de la gastronomía.



Potenciarás tu empleabilidad a través de nuestras **CERTIFICACIONES POR COMPETENCIAS:**

1. Asistente en Inocuidad Alimentaria.
2. Analista en Operaciones de Alimentos y Bebidas

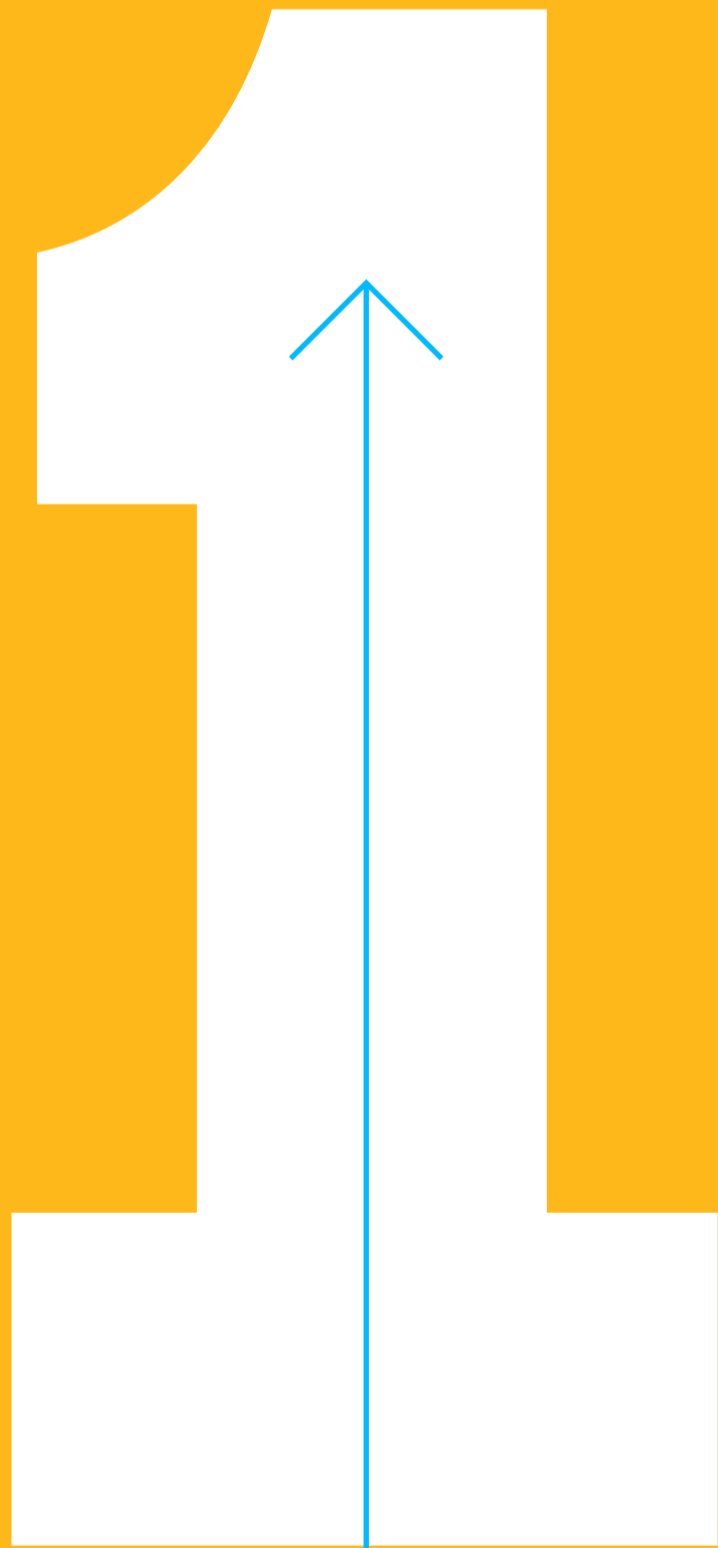
(¹) Estudio realizado con IPSOS en el 2024.





¿POR QUÉ ESTUDIAR CON NOSOTROS?

Porque somos expertos en educación superior, pertenecemos a una importante red de educación y desde hace 30 años potenciamos tu talento mejor que nadie para que cumplas todas tus metas.



Docentes que se preocupan por ti

CRECE CON NUESTROS EXPERIMENTADOS DOCENTES Y MENTORES

Docentes experimentados que te guían, acompañan y empoderan para desarrollar todo tu potencial.

2

Aprende diferente al resto

INNOVADORA METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA BASADA EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

↑ Modelo educativo 3.0

3

Un nuevo estándar en la educación

EXPERIMENTA UNA CALIDAD ACADÉMICA DE NIVEL INTERNACIONAL

Nuestra calidad académica y docente
está avalada por acreditaciones y
reconocimientos internacionales.



(1) Las acreditaciones de SINEACE e ICACIT aplican para un grupo de carreras de la Facultad de Ingeniería. **Más información en upn.edu.pe**

(2) La Acreditación ICACIT es una auditoría de cumplimiento de estándares internacionales de Washington Accord y el Sydney Accord del International Engineering Alliance, el Seoul Accord, el Canberra Accord y la European Network for Accreditation of Engineering Education, adoptador por ICACIT y se realiza a programas de pregrado y posgrado de instituciones educativas.

4

Plataformas de clase mundial

ESTUDIA CON LA MEJOR TECNOLOGÍA DE CLASE MUNDIAL

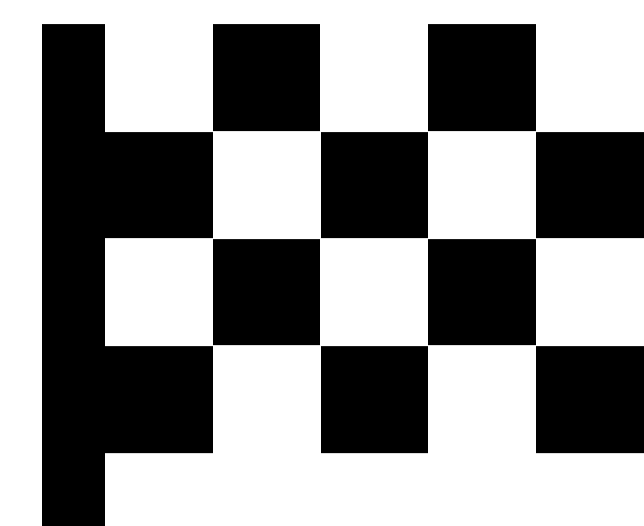
- ↑ **BlackBoard Ultra**, plataforma educativa top mundial.
- ↑ Portal de empleo con más de **15,600 ofertas laborales** al año.
- ↑ Laboratorios tecnológicos y **talleres especializados**.
- ↑ **Biblioteca virtual** con más de 29mil títulos y 86mil e-books.
- ↑ **MS Office 365**, entorno de trabajo top mundial.



Tenemos más
de 50 convenios
internacionales
con universidades
alrededor del mundo

TU CARRERA EN UPN

¿Qué cursos llevarás?



PARTIDA

01 PRIMER CICLO

Desarrollo del Talento

Complementos de Matemática

Fundamentos y Tendencias de la Gastronomía

Ciudadanía Global

Administración

Comunicación 1

22 Créditos

02 SEGUNDO CICLO

Matemática Básica

Higiene y Manipulación de Alimentos

Patrimonio Gastronómico

Metodología Universitaria

Comunicación 2

44 Créditos



1/5

TU CARRERA EN UPN

¿Qué cursos llevarás?



03 TERCER CICLO

Matemática 1

English for Service Industry 1

Contabilidad General

Herramientas Informáticas

Comunicación 3

Responsabilidad Social

64 Créditos

04 CUARTO CICLO

Bromatología

Metodología de la Investigación

Informática para Negocios

Probabilidad y Estadística

English for Service Industry 2

Costos y Presupuestos

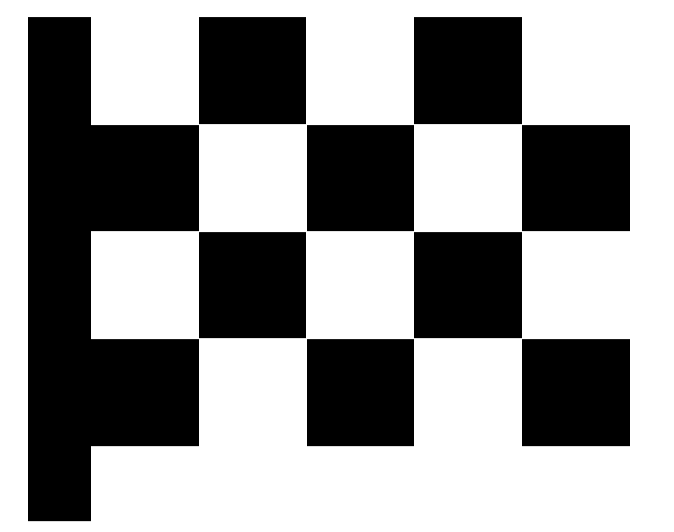
83 Créditos



2/5

TU CARRERA EN UPN

¿Qué cursos llevarás?



05 QUINTO CICLO

Técnicas Culinarias

Nutrición y Dietética

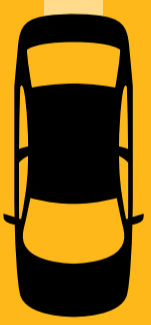
English for Service Industry 3

Investigación de Mercados

Gestión de Recursos Humanos

Empleabilidad

105 Créditos



06 SEXTO CICLO

Planificación de Cartas y Menú

Operaciones de Bar y Bebidas

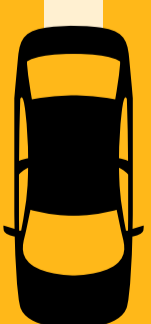
Análisis para Decisiones Financieras

Proyecto Social

Administración de Compras y Abastecimiento

Cocina Peruana

127 Créditos



3/5

TU CARRERA EN UPN

¿Qué cursos llevarás?



07 SÉPTIMO CICLO

Cocina Internacional

Marketing Turístico

Legislación Turística y Empresarial

Software Aplicado a Restaurantes

Enología

08 OCTAVO CICLO

Panadería y Pastelería

Gestión de Alimentos y Bebidas

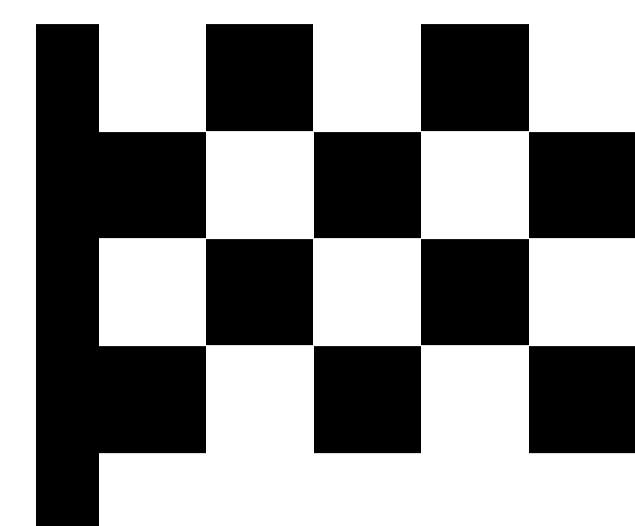
Prácticas Preprofesionales

146 Créditos

164 Créditos

TU CARRERA EN UPN

¿Qué cursos llevarás?



09 NOVENO CICLO

Tesis

Organización de Eventos

Electivo 1

10 DÉCIMO CICLO

Proyectos Turísticos

Trabajo de Investigación

Electivo 2

182 Créditos



**LLE-
GADA**

Esta malla también aplica para estudiantes reingresantes. Estructura curricular sujeta a cambios.

Modalidades*: Presencial y Semi Presencial.

(*) Aplica para nuevos alumnos a partir de marzo 2025. Consulte por las modalidades disponibles por campus.



**DONDE
TU TALENTO
LLEGA
MÁS ALTO**



UPN

**UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE**



958 754 444



upn.edu.pe