



Carrera Profesional de Gastronomía y Gestión Empresarial

Facultad de Ciencias
Administrativas
y Económicas

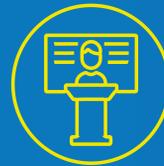
iGO
UCT!
Tu vocación en movimiento

¿Por qué elegir UCT?

iGO
UCT!
Tu vocación en movimiento



Formación académica de excelencia y en valores.



Plana docente con amplia experiencia y certificación académica.



Comprometidos con el desarrollo sostenible.



Bolsa de trabajo.

APOSTAMOS POR **TECNOLOGÍA ACADÉMICA**

Blackboard
LEARN ULTRA

Líder en sistema de gestión de aprendizaje presente en más de 19 mil universidades de 60 países a nivel mundial.

 **Microsoft 365**

Ofrece un conjunto de soluciones enfocadas en el estudiante para crear un entorno de aprendizaje equitativo ayudándolos a tener éxito tanto en el aula como fuera de ella.

POTENCIAMOS TU **FORMACIÓN ACADÉMICA**

Enriquece tu formación profesional conquistando nuevos horizontes.



Somos miembros de la ODUICAL
(Organización de Universidades
Católicas de América Latina y el Caribe)



Pertenecemos a la RPU
(Red Peruana de Universidades)

CARRERA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL

MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

CURSOS



PRESENCIAL



VIRTUAL

PLAN DE ESTUDIOS

1 CICLO

- ECONOMÍA GENERAL
- HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA
- HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- MATEMÁTICA APLICADA PARA LOS NEGOCIOS
- ESTADÍSTICA PARA LOS NEGOCIOS
- GLOBALIZACIÓN Y REALIDAD NACIONAL
- FORMACIÓN CRISTIANA

2 CICLO

- TALLER DE REDACCIÓN DE TEXTOS
- TÉCNICAS CULINARIAS
- ADMINISTRACIÓN
- FILOSOFÍA
- COMUNICACIÓN ORGANIZACIONAL
- SOCIOLOGÍA DE LAS ORGANIZACIONES
- DESARROLLO INTEGRAL Y LIDERAZGO

3 CICLO

- HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS PARA RESTAURANTES
- METODOLOGÍA UNIVERSITARIA
- ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- CREATIVIDAD E INNOVACIÓN EMPRESARIAL
- NUTRICIÓN DIETÉTICA
- HISTORIA Y TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS
- DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA

4 CICLO

- GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
- CONTABILIDAD GENERAL
- BROMATOLOGÍA
- TÉCNICAS CULINARIAS DE VANGUARDIA
- MARKETING GASTRONÓMICO
- OPERACIONES DE BAR Y BEBIDAS
- SOCIEDAD Y CASA COMÚN

5 CICLO

- DERECHO LABORAL
- COSTOS APLICADOS A LA GASTRONOMÍA
- ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES
- COCINA PERUANA
- INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
- ENOLOGÍA, CATA Y MARIDAJE
- RESPONSABILIDAD SOCIAL I

6 CICLO

- ELECTIVO I
- INGLÉS PROFESIONAL I
- GESTIÓN DE EMPRESAS FAMILIARES
- COCINA INTERNACIONAL
- COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR
- PANADERÍA Y PASTERERÍA
- RESPONSABILIDAD SOCIAL II

7 CICLO

- ELECTIVO II
- INGLÉS PROFESIONAL II
- DESARROLLO DE COMPETENCIAS GERENCIALES
- ARQUITECTURA GASTRONÓMICA
- ADMINISTRACIÓN DE LA CADENA DE SUMINISTROS
- PASTERERÍA ESPECIALIZADA
- METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

8 CICLO

- GERENCIA Y PROSPECTIVA ESTRATÉGICA
- INGLÉS PROFESIONAL III
- PLAN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS
- PLANIFICACIÓN DE CARTAS Y MENÚ
- CUSTOMER EXPERIENCE
- LOGÍSTICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- PROYECTO DE TESIS

9 CICLO

- PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES I
- PROYECTOS GASTRONÓMICOS SUSTENTABLES
- SERVICE QUALITY MANAGEMENT
- ÉTICA Y DEONTOLOGÍA PROFESIONAL
- ORGANIZACIÓN DE EVENTOS
- INFORME DE TESIS

10 CICLO

- PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES II
- E-COMMERCE
- TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

PODRÁS DESEMPEÑARTE EN/COMO:

- Gestión de operaciones culinarias de un restaurante, creando menús, supervisando al equipo de cocina, y garantizando la calidad de los alimentos y el cumplimiento de las normas de higiene.
- Desarrollo de estrategias de marketing para restaurantes y empresas de alimentos, enfocándose en la promoción de productos, la experiencia del cliente y la fidelización.
- Administración de restaurantes, supervisión del personal, gestión de inventarios, control de costos, atención al cliente y cumplimiento de objetivos financieros.
- Capacitación a equipos de cocina y administración en restaurantes, enfocándose en la mejora de habilidades técnicas y gerenciales.
- Experimentar con nuevas técnicas culinarias, ingredientes y presentaciones, buscando innovar en la oferta gastronómica y la experiencia del cliente.
- Creación y gestión de su propio restaurante, cafetería, catering, encargándose tanto de la cocina como de la parte administrativa.

'INFO' DE LA CARRERA



Duración: 5 años



Grado: Bachiller en
Gastronomía y Gestión
Empresarial



Título: Licenciado(a)
en Gastronomía y Gestión
Empresarial



Certificación Progresiva:



Gestor de Alimentos



Gestor de Operaciones
en Bares y Restaurantes



Gestor de Restaurantes
y Artes Culinarias

Explora el
universo UCT aquí



(**) La UCT establece cómo se dictan las clases y puede cancelar un curso o retrasar su inicio si no hay al menos 15 estudiantes matriculados. También puede fusionar aulas, ajustar horarios y establecer normas especiales en situaciones imprevistas, avisando a los matriculados por los medios oficiales. La UCT garantiza la protección de los datos personales para fines académicos y de orientación.



Carretera Panamericana
Norte Km. 555 - Moche



969 721 313

Chatbot, atención
las 24 horas del día.



044 60 74 30

Central Telefónica



admision@uct.edu.pe