

PREGRADO



FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN
EN HOTELERÍA Y TURISMO
Gastronomía
y gestión culinaria

upc.edu.pe



CONTENIDO
Perfil del alumno
Malla curricular
Testimonios

exígete, innova



LAUREATE
INTERNATIONAL
UNIVERSITIES

H&T

LA GASTRONOMÍA NO SOLO SE COMPONE DE SABORES, COLORES Y TEXTURAS: ES TAMBIÉN INSPIRACIÓN QUE SE TRANSFORMA EN ARTE.

Y EN ESE PROCESO SE UNEN LA VOCACIÓN DEL CHEF,
EL ESFUERZO DE TODO UN EQUIPO
Y LA RIQUEZA CULINARIA DE UN PAÍS QUE YA CONQUISTA
LOS PALADARES DEL MUNDO.

EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, EL PERÚ SE HA CONVERTIDO EN UNOS DE LOS PRINCIPALES DESTINOS GASTRONÓMICOS DEL MUNDO

Para mantener este éxito, es necesario que todos sus protagonistas –desde productores hasta cocineros y gerentes– fortalezcan y perfeccionen los logros conseguidos, para replicarlos en mayor escala a nivel internacional.

Consciente de este reto, la UPC ha desarrollado la carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria con el propósito de formar profesionales creativos y expertos en la experimentación culinaria, así como en la gestión de empresas ligadas al rubro gastronómico, y que logren trascender y dejar una marca a futuro en este campo. Para lograr ese objetivo, se ha diseñado un programa que, a partir de grupos reducidos, permita una enseñanza personalizada de la mano de reconocidos especialistas y profesionales locales e internacionales. Con un enfoque multidisciplinario, la carrera brinda a los estudiantes un conocimiento profundo de los insumos peruanos, desarrolla su capacidad de investigación y, al propiciar un contacto permanente con las últimas tendencias internacionales, les permitirá llevar su propia propuesta culinaria a todas las mesas del mundo.

CETT

Tourism & Hospitality
Education / Research



Urs Schaefer
URTS SCHAEFER
—DECANO DE LA FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN
EN HOTELERÍA Y TURISMO

SI ERES



Con sensibilidad artística.



Meticuloso y organizado.



Apasionado por la
gastronomía.



Preocupado por el medio
ambiente.



Curioso y creativo.



Emprendedor e intuitivo
para los negocios.



Perfeccionista y perseverante.

SERÁS

UN EXPERTO EN ALTA COCINA Y UN EMBAJADOR DE LA GASTRONOMÍA PERUANA HACIA EL MUNDO

Por eso, podrás trabajar en:

- Tu propio negocio, como chef o gestor de una cocina de estándares internacionales.
- Empresas de alimentos, cadenas de restaurantes, hoteles, catering, cruceros, campamentos y sectores afines.
- Organismos comprometidos con la investigación y la difusión del arte culinario.
- Proyectos enfocados en el diseño y la elaboración de cartas o menús.
- Instituciones educativas orientadas a la formación gastronómica.
- Entidades encargadas del control de calidad de productos alimenticios y servicios.
- Organizaciones responsables de la estandarización de los procesos relacionados con la industria alimentaria.
- Proyectos editoriales centrados en la promoción de productos y recetas.



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas

Informes
T: 610 5030
T: 313 3333

Anexos: 2935, 2936
y 2937

Campus Monterrico
Campus San Isidro
Campus Villa

www.upc.edu.pe



CONVENIOS INTERNACIONALES

Desde el año 2004, la UPC es miembro de Laureate International Universities, la red mundial de universidades privadas más grande del mundo.

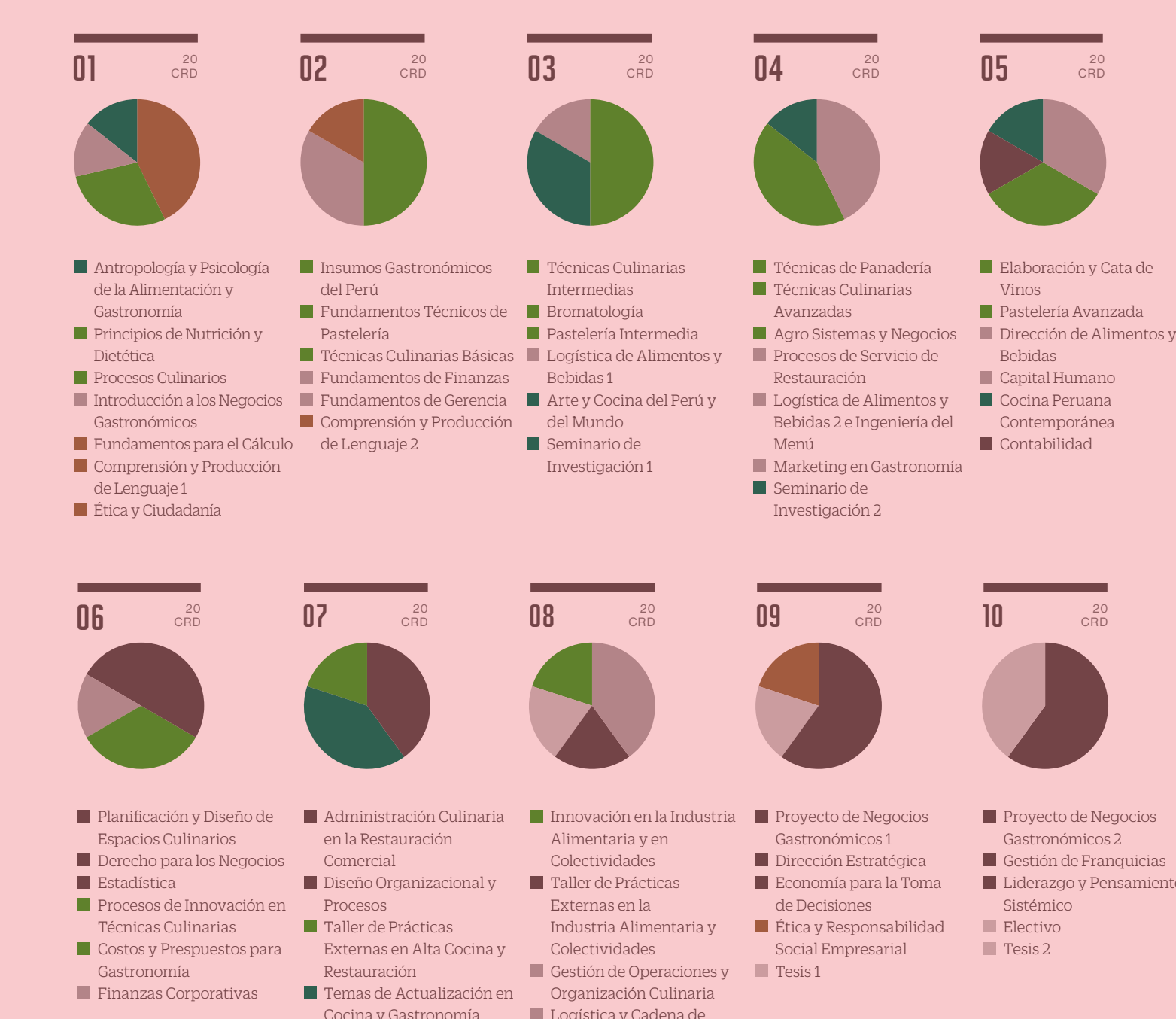


MALLA CURRICULAR

CICLO 2014-1

Siguiendo nuestro principio de actualización constante, la malla curricular está sujeta a modificaciones.

- INVESTIGACIÓN
- TÉCNICAS CULINARIAS
- GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- ADMINISTRACIÓN
- HUMANIDADES



ESCANEA EL CÓDIGO Y CONOCE MÁS SOBRE LA CARRERA



“

La cocina peruana está atravesando un momento muy importante. Luego de años de intenso trabajo y un enorme y esmerado esfuerzo por innovar y adaptarnos, hemos conseguido establecer hoy nuestro espacio en el mundo gastronómico, que justamente merecemos. El haber conseguido virar los ojos del mundo hacia el Perú, trae consigo una responsabilidad inmensa por sostener este momentum. La de consolidar nuestra cocina y asegurar la educación más completa y mejor enfocada, para las futuras generaciones de profesionales.

La UPC ofrece la carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria con ese objetivo. El de formar cocineros y empresarios, ofreciéndoles las herramientas necesarias para representar nuestra identidad culinaria y para crear estilos propios con argumento sólido. Sobre la base de una malla diferenciada, una enseñanza personalizada y con la participación de especialistas locales e internacionales; el programa tiene un enfoque multidisciplinario, abarcando diferentes áreas de estudio asociadas al arte de la cocina. Desde el ámbito de la investigación, las ciencias y el análisis de nuestra cultura e historia; hasta los usos y técnicas que marcan tendencia internacionalmente.

El conocimiento de cada elemento del proceso que integra la actividad de cocina resulta fundamental: productores, cocineros, gerentes y empresarios. Pues sólo revisando al detalle cada eslabón de esta cadena conseguiremos una cocina con reales cimientos. Manteniendo en todo momento la visión futura de trascender a través de profesionales excepcionales con cabida en cualquier espacio.

VIRGILIO MARTÍNEZ VÉLIZ

CO FUNDADOR DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA

¿POR QUÉ LA UPC?



TU CARRERA DESDE EL INICIO

[A]

Estarás en contacto con la cocina y la profesión que te apasiona desde el primer ciclo.

ENSEÑANZA PERSONALIZADA

[B]

En grupos pequeños que te permiten un aprendizaje teórico-práctico a medida.

EXCELENTE PLANA DOCENTE

[C]

Tus profesores son chefs y especialistas reconocidos local e internacionalmente.

SÓLIDAS HABILIDADES DE GESTIÓN

[D]

Para que sepas identificar oportunidades de negocio, emprender y gestionar tus propios proyectos.

DOBLE TÍTULO CON EL CETT Y LA UNIVERSIDAD DE BARCELONA

[E]

Tendrás la oportunidad de estudiar los últimos dos semestres en una universidad extranjera y recibir un título a nombre de dicha institución y de la UPC.

EXPERIENCIA INTERNACIONAL PERMANENTE

[F]

Con visitas de chefs y personalidades internacionales del sector y múltiples oportunidades de llevar cursos en el extranjero

INSERCIÓN LABORAL

[G]

contarás con el apoyo de la Oficina de Oportunidades Laborales para prepararte y acceder a ofertas de prácticas y empleo en las mejores empresas.