



Universidad Nacional de Educación
Enrique Guzmán y Valle
Alma Máter del Magisterio Nacional

**Facultad de
Ciencias
Empresariales**

**UNIVERSIDAD
LICENCIADA
POR SUNEDU**

+ + +



**+
+
+**

**Programa de
GASTRONOMÍA**

¿Cómo es el programa de **GASTRONOMÍA?**

¿De qué trata?

Formar Licenciados en Gastronomía que puedan planificar, organizar, dirigir, controlar y constituir empresas gastronómicas que respondan eficazmente a los requerimientos y necesidades del sector gastronómico.

Duración del Programa



Perfil del egresado

- ✓ Planifica, organiza, dirige, controla y constituye empresas gastronómicas para responder eficazmente a los requerimientos y necesidades de los comensales.
- ✓ Demuestra liderazgo para el trabajo en equipo, respetando las diferentes opiniones con tolerancia y ética.
- ✓ Detecta oportunidades para emprender nuevos negocios y/o desarrollar nuevos productos gastronómicos.
- ✓ Formular y evaluar proyectos para empresas públicas o privadas en el ámbito gastronómico.
- ✓ Domina y define recetas, métodos de producción, técnicas de conservación, envasado y almacenado de los diferentes productos que representa a los comensales.
- ✓ Planea y evalúa el aseguramiento de la calidad de los alimentos y bebidas o productos alimenticios que prepara, demostrando ética.
- ✓ Realiza actividades de investigación científica y tecnológica en todo aquello relacionado con la expresión de la gastronomía como ciencia, arte y cultura.

Grados y Títulos que obtendrás



- ✓ **Bachiller Universitario** en Gastronomía.
- ✓ **Título Profesional** de Licenciado Profesional Universitario en Gastronomía.

Malla Curricular

Programa de **GASTRONOMÍA**



CICLO 01

- Lenguaje y Comunicación I
- Inglés I
- Biología
- Matemática Básica I
- Metodología del Trabajo Universitario
- Sociedad y Cultura
- Actividad Física y Deporte
- Informática Básica
- Historia de los Alimentos y la Gastronomía

CICLO 02

- Lenguaje y Comunicación II
- Inglés II
- Ecología y Ambiente
- Matemática Básica II
- Geografía General
- Introducción a la Filosofía
- Educación Alimentaria
- Etnología y Folklore del Perú
- Técnicas Culinarias I

CICLO 03

- Lenguaje y Comunicación III
- Ética, Constitución y Derechos Humanos
- Realidad Regional y Nacional
- Estadística para la Gastronomía
- Inglés III
- Economía General
- Técnicas Culinarias II
- Administración Gastronómica

CICLO 04

- Actividad Productiva
- Proceso Histórico del Perú y del Mundo
- Legislación Gastronómica
- Operaciones Financieras en Gastronomía
- Inglés IV
- Cocina Nacional
- Gestión del Personal en Empresas Gastronómicas.
- Higiene y Seguridad HACCP

CICLO 05

- Etiqueta y Protocolo
- Contabilidad en Empresas Gastronómicas
- Francés I
- Nutrición y Dieta
- Cocina Internacional
- Marketing Gastronómico
- Bromatología y Toxicología
- Electivo (*)

CICLO 06

- Informática para los Negocios Gastronómicos
- Francés II
- Costos y Presupuestos Gastronómicos
- Servicio y Técnicas de Comedor
- Pescados y Mariscos
- Investigación de Mercados Gastronómicos
- Preservación y Conservación de los Alimentos
- Electivo (*)

CICLO 07

- Tesis I
- Estadística Aplicada a la Investigación
- Logística en Empresas Gastronómicas
- Francés Técnico
- Bar y Coctelería
- Cocina Vegetariana
- Electivo (*)

CICLO 08

- Tesis II
- Plan de Negocios Gastronómicos
- Panadería y Pastelería
- Diseño y Equipamiento de Empresas Gastronómicas
- Enología y Sumillería
- Snack y Cafetería

CICLO 09

- Tesis III
- Práctica Pre Profesional I
- Pastelería Fina
- Gerencia de Bar
- Fast Food
- Electivo (*)

CICLO 10

- Práctica Pre Profesional II
- Deontología Profesional en Gastronomía
- Organización de Banquetes y Catering
- Gerencia Gastronómica

(*) CURSOS ELECTIVOS DE ESPECIALIDAD.

Campo laboral

SECTOR PRIVADO

- Establecimientos de Restaurantes y Hoteles.
- Pastelerías y Panaderías.
- Empresas de Catering y Banquetes.
- Bares
- Cruceros.
- Campamentos Mineros.

SECTOR PÚBLICO

- Hospitales y Clínicas: Gestión de alimentos y bebidas en entornos de salud.
- Entidades de Calidad y Salubridad: Inspección y supervisión de estándares en empresas gastronómicas.

EJERCICIO INDEPENDIENTE:

- Emprendimientos Gastronómicos.
- Consultorías y Asesorías Gastronómicas.
- Servicios de Banquetes y Eventos Especiales.

DOCENCIA

- Docencia en instituciones educativas públicas y privadas.



Docentes Capacitados



Convenios Nacionales e Internacionales



Excelentes Instalaciones



Informes de Admisión



(01) 313 3713 - (01) 313 3700 Anexo 3210



admision_inscripcion@une.edu.pe



www.une.edu.pe/admision



Dirección:

Jr. Pío Sarobe N° 200 Urb. La Huerta Rímac

Teléfono:

382 1313 - 313 3700 Anexo 4610

Web:

www.une.edu.pe/Empresariales

