



UNIVERSIDAD  
PRIVADA  
DEL NORTE



## CARRERA DE **GASTRONOMÍA Y GESTIÓN DE RESTAURANTES**

**FACULTAD DE NEGOCIOS**

**LICENCIADOS POR SUNEDU**

## ¿POR QUÉ ELEGIR UPN?



Instituto Internacional para el  
Aseguramiento de la Calidad

Obtuvimos la acreditación  
**institucional internacional**  
en todos nuestros campus.



**9 de cada 10**  
de nuestros egresados trabajan y  
el 90% lo hace en su profesión\*.



**Somos parte de la red  
de universidades**  
más grande del mundo.

## ¿QUÉ HARÁS?

### ➤ Trabajarás

en equipos multidisciplinarios y pluriculturales para optimizar la gestión de empresas gastronómicas.

### ➤ Brindarás

asesoría técnica y consultorías en temas relacionados a la gastronomía

### ➤ Aplicarás

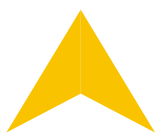
herramientas de gestión administrativa, contable y tecnológica para evaluar la viabilidad de proyectos de emprendimiento y desarrollo de negocios gastronómicos.

### ➤ Emprenderás

y dirigirás de manera exitosa tu propio negocio gastronómico.

## ¿DÓNDE TRABAJARÁS?

- 📍 Gerencia en restaurantes de hoteles, resorts y ecolodges.
- 📍 Docencia e investigación en universidades en temas de gastronomía y gestión de restaurantes.
- 📍 Gestión de áreas de cocina y nutrición de clínicas, hospitales y centros de salud.
- 📍 Consultoría a empresas de alimentos y bebidas.
- 📍 Empresas de eventos y catering.
- 📍 Organización de eventos.
- 📍 Gerencias de alimentos.



# MALLA CURRICULAR\*

CICLO

**01**

22 CRED.

- > Desarrollo del talento (v)
- > Complementos de matemática
- > Introducción a la gastronomía
- > Responsabilidad social (v)
- > Higiene y manipulación de alimentos
- > Comunicación 1 (v)

CICLO

**06**

22 CRED.

- > Planificación de cartas y menú
- > Gestión de recursos humanos (v)
- > Operaciones de bar y bebidas
- > Administración financiera (v)
- > Administración de compras y abastecimiento
- > Cocina Peruana

CICLO

**02**

22 CRED.

- > Matemática básica (v)
- > Psicología de la felicidad (v)
- > Patrimonio gastronómico
- > Metodología universitaria (v)
- > Contabilidad general
- > Comunicación 2 (v)

CICLO

**07**

19 CRED.

- > Cocina internacional
- > Marketing turístico
- > Legislación turística y empresarial
- > Proyecto social (v)
- > Software aplicado a restaurantes
- > Enología

CICLO

**03**

20 CRED.

- > Matemática 1
- > English for service industry 1
- > Bromatología
- > Herramientas informáticas (v)
- > Comunicación 3

CICLO

**08**

18 CRED.

- > Panadería y pastelería
- > Proyectos turísticos
- > Práctica preprofesional (v)

CICLO

**04**

19 CRED.

- > Administración
- > Metodología de la investigación (v)
- > Informática para negocios
- > Probabilidad y estadística (v)
- > English for service industry 2

CICLO

**09**

18 CRED.

- > Electivo 1
- > Taller de tesis 1 (v)
- > Gestión de alimentos y bebidas

CICLO

**05**

22 CRED.

- > Técnicas culinarias
- > Investigación de mercados
- > Costos y presupuestos
- > Nutrición y dietética
- > English for service industry 3
- > Empleabilidad (v)

CICLO

**10**

18 CRED.

- > Electivo 2
- > Organización de eventos
- > Taller de tesis 2 (v)



\* La universidad se reserva el derecho de cerrar una carrera en caso no se alcance el mínimo de 15 estudiantes matriculados. Esta malla es aplicada inclusive para estudiantes reingresantes. Estructura curricular y docentes referenciales - sujeto a cambios. La universidad tiene la facultad de asignar a los estudiantes cursos en línea según disponibilidad o capacidad de ciclo.

(v) Curso virtual en 16 semanas.