



COMIENZA
PUCP



GASTRONOMÍA

Hoy comienzas un camino de descubrimiento, dando el primer paso hacia lo que realmente te apasiona. Investiga, innova y crea en la PUCP.

Comienza a ser grande. #SéGrande.

Estudia lo que te apasiona

En Gastronomía PUCP, desarrollarás un pensamiento crítico desde un enfoque estratégico y de investigación para generar nuevos aportes al sector. Te prepararás para proponer soluciones a los vacíos en las cadenas de procesos, los sistemas alimentarios o la salud.

¡Sé un(a) Gastrónomo(a) PUCP!

Buscamos que las personas que egresan de nuestra facultad sean agentes de bienestar social al actuar como puente entre productores y consumidores. En la PUCP, encontrarás una carrera con infraestructura de alta calidad y orientación a la investigación, además de convenios de alto nivel con la Universidad de Barcelona y el grupo Acurio.

Gastronomía PUCP
está pensada para
formar profesionales
completos con
conocimientos,
infraestructura y
técnicas A1.

**Cinzia
Repetto**

—
Chef El Bodegón



Piensa en grande y mejora el mundo

Participa en proyectos de responsabilidad social promoviendo el compromiso con el desarrollo del país. Asimismo, mantenemos fuertes relaciones con el gremio nacional de cocineros, beneficiando la inserción en el mercado laboral de las personas que egresan de nuestra facultad.

Más que una carrera, la gastronomía es un estilo de vida. Es 100% pasión que te lleva a encontrar sentido a lo que haces.

¿Dónde podrías comenzar a trabajar?

- Gerencia
- Consultoría en gastronomía
- Asesoría
- Tu propio emprendimiento
- Crítica gastronómica
- Investigación
- Diseño
- Docencia

Checklist vocacional

- Tienes disposición para el trabajo en equipo.
- Tienes una lectura comprensiva y crítica.
- Posees la habilidad para expresarte con fluidez y coherencia, de manera verbal o escrita.
- Posees habilidades informáticas básicas.
- Tienes inclinación por la investigación.
- Posees razonamiento numérico para la resolución de problemas.

**Cinzia
Repetto**
—
Chef El Bodegón



Plan de estudios y duración del programa

**El programa de Gastronomía dura 6
semestres (3 años)**

Nivel 1

- Técnicas Culinarias Básicas 1
- Introducción a las Experiencias Culinarias
- Descubrimiento del Producto
- Cadenas Productivas y Medio Ambiente 1
- Historia de la Alimentación
- Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía

Nivel 2

- Técnicas Culinarias Básicas 2
- Procesos y Sistemas Culinarios
- Sensorialidad
- Fundamentos de la Gestión Culinaria 1
- Cadenas Productivas y Medio Ambiente 2
- Comunicación y Argumentación

Nivel 3

- Cocina Peruana 1
- Cocinas del Mundo
- Equipos e Instalaciones
- Fundamentos de la Gestión Culinaria 2
- Física y Química Aplicadas a la Gastronomía
- Nutrición, Salud y Bienestar

Nivel 4

- Cocina Peruana 2
- Sumillería
- Cultura del Servicio
- Diseño de Experiencias Culinarias
- Proyecto Integrador 1
- Psicología y Actores de la Cadena Gastronómica

Nivel 5

- Fundamentos de Alta Cocina
- Cocina Dulce y Pastelería
- Panadería
- El Mundo de las Bebidas
- Proyecto Integrador 2
- Ética

Nivel 6

- Formación Práctica Inhouse
- Gestión Contable y Financiera
- Gestión Logística y Operativa
- Gestión de Personas
- Marketing y Gestión Comercial
- Electivos (actividades académicas cocurriculares)



105 PUCP

2º
Universidad
Licenciada
del País

**Conoce
nuestro campus**



El único campus, ubicado en Lima, mide **413,902m²**, esto es casi 58 veces más grande que el Estadio Nacional. La tercera parte está compuesta por áreas verdes. En este espacio encontrarás:

8 bibliotecas
62 laboratorios
636 aulas
17 cafeterías

Canchas deportivas
Coliseo Polideportivo
Servicio de salud
...y mucho más

Primer campus sostenible del Perú con edificios construidos considerando el impacto ambiental. Seis de ellos cuentan con certificación LEED, reconocimiento del International Sustainable Campus Network (ISCN).





105 PUCP

2º
Universidad
Licenciada
del País

Eres grande
cuando das
ese primer
gran paso.
Comienza a
ser grande

#SéGrande

Suscríbete [aquí](#)
para conocer más

Conoce más aquí:



comienza.pucp.edu.pe



Resuelve
tus dudas con
nuestro chatbot
K-TO aquí

