



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 Acúrio.

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.

¿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.

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

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

2°
Universidad
Licenciada
del País

Conoce nuestro campus



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).

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





105PUCP

2°
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

