UNIVERSIDAD CIENTÍFICA del Sur



GASTRONOMÍA Y GESTIÓN DE NEGOCIOS

Cocinar es más que preparar platillos: es crear experiencias, preservar nuestra identidad y construir negocios con visión de futuro. Nuestra carrera de Gastronomía y Gestión de Negocios te forma como un profesional capaz de operar la cocina y gestionar el negocio al mismo tiempo, combinando técnica culinaria, creatividad y herramientas empresariales para desarrollar propuestas gastronómicas rentables y con identidad.

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN CIENTÍFICA?

COCINA Y NEGOCIO
Una formación que integra técnica culinaria y gestión empresarial. Aprende a operar la cocina, formular proyectos gastronómicos y gestionar un negocio rentable.

FOOD TECH LAB
Una ventaja para tu negocio gastronómico. Con cursos como Business Intelligence and Business Analytics e IA y Transformación Digital para Negocios Gastronómicos, aprenderás a predecir y segmentar la demanda y optimizar procesos, operaciones e inventarios.

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS Y MODELOS INNOVADORES
Explora modelos de negocio más allá del restaurante tradicional con cursos como Gestión de Eventos Gastronómicos y Catering, Dinámica y Gestión de Experiencias Gastronómicas y el Proyecto Integrador de Gastronomía y Gestión, para desarrolla tus propias ideas innovadoras.

RUTAS GASTRONÓMICAS
Recorre los destinos y rutas gastronómicas y alimentarias más representativos del país y conoce sus insumos, técnicas ancestrales y restaurantes icónicos a lo largo de tu formación.

CULINARY JOURNEYS
Conoce las experiencias gastronómicas más importantes del mundo recorriendo Europa, América y Asia a través de sus técnicas y insumos de la mano de cocineros y trayectoria en cada cocina. Tu formación contará la historia detrás de la propuesta internacional, convirtiéndote en un verdadero embajador gastronómico.

DOBLE GRADO 4+2
Con la posibilidad de obtener un segundo grado de bachiller en Administración Hotelera y Turismo con dos años adicionales a partir del cuarto año y ampliar tu campo laboral hacia hoteles, turismo y experiencias gastronómicas.

CERTIFICACIONES PROGRESIVAS
Suma hasta 4 certificaciones a lo largo de tu carrera en: Cocina Peruana, Panadería y Pastelería Básica, Cocina básica y Gastronomía Digital que respaldan tus competencias antes de egresar.

SEGUNDO GRADO CON UNIVERSITY OF LONDON
Estudia en Perú y obtén un título global de una de las mejores universidades del mundo. Como Recognised Teaching Centre de la University of London, ofrecemos el BSc in Business Administration, que potencia tu formación gastronómica con sólidos conocimientos en gestión, liderazgo y negocios internacionales para elevar tu carrera profesional al siguiente nivel.

ORIENTACIONES PROFESIONALES
Elige la orientación que mejor se ajuste a tu perfil y diferénciate en el mundo profesional. Profundiza en Artes Culinarias e Innovación Gastronómica para un perfil creativo, como pastelería y gastronomía avanzada o barismo y bebidas de especialidad, o fortalece tu formación con orientaciones de otras áreas de la universidad, para enfrentar los retos actuales del sector gastronómico.

RECONOCIMIENTOS INSTITUCIONALES QUE RATIFICAN NUESTRA CALIDAD

TOP 1 DEL PERÚ — RANKING DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL 2025 — QS ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY RATINGS - 2025

TOP 3 PRIVADAS — RANKING 2025 — SUNEDU

TOP 1 DEL PERÚ — IMPACT RANKINGS 2025 — Times Higher Education

TOP 2 DEL PERÚ — RANKING DE UNIVERSIDADES 2025 — UI GreenMetric World University Rankings

TOP 1 DEL PERÚ — EN LIFE SCIENCES 2025 — World University Rankings 2025 by Subject

TOP 4 DEL PERÚ — WORLD UNIVERSITY RANKINGS — QS RANKED 2026

MALLA CURRICULAR* DISEÑADA POR COMPETENCIAS

Avanza ciclo a ciclo desde las bases de la gastronomía hasta integrar todo lo aprendido en un proyecto final. Nuestra malla combina talleres prácticos de cocina, pastelería y panadería con cursos de gestión, innovación y tecnología aplicada a la gastronomía, diseñados tu recorrido con electivos en las últimas clases. Una formación progresiva, donde cada curso se apoya en el anterior, para que egresas con competencias que podrás aplicar en el sector.

	Créditos
Método Científica	6
Alimentación funcional y sostenible	6
Ciencias del mundo	8
Gastronomía digital	10
Investigación	12
Raíces culinarias	12
Cursos generales	13
Diversificación del sector y nuevas tendencias	14
Electivos	30
Ciencias, artes y técnicas culinarias	35
Gestión gastronómica	51

*Plan de estudios sujeto a evaluación

1
- Gastronomía 360°
- Desempeño universitario
- Multi skills
- Lengua y comunicación
- Razonamiento cuantitativo
- Realidad nacional

2
- Ciencias de los procesos culinarios
- Fundamentos de hotelería y restauración
- Introducción a la investigación
- Fundamentos de la administración
- Educación ambiental
- Historia y antropología de la alimentación

3
- Taller de técnicas de cocina I
- Higiene y microbiología alimentaria
- Alimentación funcional y nutrición
- Contabilidad empresarial
- Logística de insumos gastronómicos
- Biodiversidad y gastronomía sostenible

4
- Taller de técnicas de cocina II
- Taller de pastelería
- Cocina de autor y variaciones culinarias
- Costos y presupuestos en restaurantes y hoteles
- Estadística para los negocios gastronómicos
- Cocina peruana: Costa, norte y amazonía

5
- Taller de panadería
- Gerencia de alimentos y bebidas
- Cocina cultural y gestión del patrimonio
- Análisis de la información de mercado
- Gestión del talento y liderazgo en negocios gastronómicos
- Cocinas del Perú: Centro y Cusco

6
- Cocina experimental y de vanguardia
- Creatividad e innovación en empresas gastronómicas
- Business Intelligence y Analytics
- Modelos de negocios gastronómicos
- Marketing gastronómico digital
- Cocinas de carta y diseño de menús

7
- Laboratorio de creatividad culinaria
- Viajes sensoriales: Pisco, vino y cerveza
- I+A transformación digital para negocios gastronómicos
- Formulación y evaluación de proyectos gastronómicos
- Legislación en empresas gastronómicas y del sector
- Culinary journeys I: Europa

8
- Taller de alta cocina peruana
- Gestión de eventos gastronómicos y catering
- Food design
- Business plan in hospitality industry
- Proyecto integrador de emprendimiento gastronómico
- Culinary journeys II: America & Asia

9
- Proyección de investigación
- Electivo
- Electivo
- Electivo
- Electivo

10
- Trabajo de investigación
- Electivo
- Electivo
- Electivo
- Electivo

ENFOQUE DEL PLAN DE ESTUDIOS

- Técnica y producción culinaria
- Diseño de menú y experiencias
- Gestión de operaciones y costos
- Emprendimiento y modelos de negocios
- Analítica y tecnología gastronómica

*Para la obtención del grado de bachiller se requiere la acreditación del idioma inglés a nivel B2 y un tercer idioma a nivel A2 según el marco común europeo.

Tu malla curricular y la metodología utilizada en clase están alineadas a estándares nuestro proceso de constante actualización.

Electivos de la orientación en artes culinarias e innovación gastronómica

- Panadería y pastelería moderna
- Pastelería y panadería avanzada
- Barismo y bebidas de especialidad
- Sumillería y cocas del mundo
- Laboratorio de salud y nutrición
- Revenue management & pricing gastronómico
- Food styling y fotografía gastronómica

¿EN QUÉ CAMPUS VOY A ESTUDIAR?



Imagen referencial del campus Norte. Fotografía tomada en octubre 2017

CAMPUS ARAMBURÚ
Av. República de Panamá 3944



CAMPUS NORTE
Av. Alfredo Mendiola con Av. 2 de Octubre

ÁREAS DE DESEMPEÑO

Al concluir tu carrera universitaria, podrás aplicar tus conocimientos y habilidades en un campo que te apasione, contribuyendo al crecimiento y desarrollo de tu profesión.

- Chef ejecutivo
- Director o gerente de alimentos y bebidas
- Empresario gastronómico
- Desarrollador de productos alimentarios
- Asesor o crítico gastronómico
- Docente gastronómico

DOBLES GRADOS INSTITUCIONALES

Doble Grado Pontificia Universidad Católica de Minas Gerais — PUC Minas

Doble Grado University of Kentucky

Doble Grado Pace University

Doble Grado University of the Rajai Valley — UNIVALI

Doble Grado University of Victoria

Doble Grado EU Business School

*Total de dobles grados ofrecidos por la universidad, los cuales varían según la carrera y están sujetos a actualización, según nuestro principio de mejora continua.

+160 CONVENIOS INTERNACIONALES

BRASIL
Pontificia Universidad Católica de Minas Gerais - PUC MINAS
Centro Universitario UNIVATES
Universidad Extremo Sur Catarinense - UNESC
Grupo Educacional UNIS
Universidad Estatal Paulista - UNESP
Universidad Estatal del Paraná Occidental - UNIOESTE
Universidad Presbiteriana Mackenzie - UPM

CANADÁ
Lakehead University

CHILE
Universidad Autónoma de Chile
Universidad Central de Chile
Universidad Católica del Maule
Universidad Mayor
Fundación Instituto Profesional Duoc UC

COLOMBIA
Fundación Universitaria Internacional del Trópico Americano - UNITROPICO
Universidad Piloto de Colombia
Universidad Pontificia Bolivariana
Universidad de Antioquia
Universidad Católica de Colombia

COREA DEL SUR
Chonbuk National University

ESPAÑA
Universidad San Jorge
Universidad de Extremadura
Universidad Pontificia de Salamanca
Universidad Complutense de Madrid
Universidad de León
Universidad Católica San Antonio de Murcia
Universidad de Córdoba

COSTA RICA
Instituto Tecnológico de Costa Rica

EEUU
UC Berkeley Extension
San Francisco State University

GUATEMALA
Universidad Francisco Marroquín

ITALIA
Università degli Studi della Campania - Luigi Vanvitelli
Universidad de Siena

MÉXICO
Universidad Autónoma del Estado de México - UAEM
Universidad Autónoma Metropolitana - UAM
Universidad Autónoma de San Luis Potosí
Universidad Veracruzana
Universidad Tecnológica de Cancún
Universidad de Quintana Roo
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla
Universidad de Guadalajara
Universidad Tecnológica del Sur del Estado de Morelos
Universidad Autónoma de Baja California
Universidad Anáhuac Cancún

REINO UNIDO
University of Essex

PARAGUAY
Universidad Autónoma de Encarnación

PORTUGAL
Universidad de Lisboa

*Total de convenios suscritos por la universidad, los cuales varían según la carrera y están sujetos a actualización, según nuestro principio de mejora continua.

Central WhatsApp:
955 656 442

informes@cientifica.edu.pe
cientifica.edu.pe

MEJORAS TÚ, MEJORA EL MUNDO.