

# GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA



MODALIDAD DE ESTUDIO: PRESENCIAL / SEMIPRESENCIAL

► NIVELES DE LAS COMPETENCIAS ■■■■■■ 1 = LOGRO INICIAL ■■■■■■ 2 = LOGRO INTERMEDIO ■■■■■■ 3 = LOGRO FINAL

► CRÉDITOS GENERALES 35 ► CRÉDITOS OBLIGATORIOS DE CARRERA 150 ► CRÉDITOS ELECTIVOS 15

CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS TÉCNICAS				HORAS PRÁCTICAS			CP	CV	CP	CV	CV	COMPETENCIAS GENERALES	COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	REQUISITOS		
		HT	HP	CP	CP	CV	CV											
<b>► ► CICLO 1</b>													<b>20</b>					
HU625	Comprensión y Producción del Lenguaje I	64		4	4								General	1		HU624 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general		
MA677	Matemática Básica	64	32	5		1.0	4.0						General		1	MA634 Nivelación de Matemática o haber sido exonerado por el proceso de admisión general		
GA128	Antropología de la Alimentación	32		2	2								Carrera		1	1	No tiene requisitos	
GA129	Introducción a la Gastronomía	48		3	3								Carrera		1	1	No tiene requisitos	
GA03	Química de los Alimentos	32	32	3	3								Carrera	1		1	1	No tiene requisitos
HO117	Selección, Sanidad e Higiene de Alimentos y Bebidas	48		3	3								Carrera		1		No tiene requisitos	
<b>► ► CICLO 2</b>													<b>22</b>					
HU626	Comprensión y Producción del Lenguaje II	64		4	4								General	1		HU625 Comprensión y Producción del Lenguaje I		
MA460	Estadística Descriptiva	48	32	4		2.5	1.5						General		1	MA677 Matemática Básica		
GA131	Composición de los Alimentos	32	32	3	3								Carrera	1		1	GA03 Química de los Alimentos; HO117 Selección, Sanidad e Higiene de los Alimentos	
GA133	Historia y Reconocimiento de Insumos	48		3	3								Carrera	1	1	1	GA128 Antropología de la Alimentación	
GA132	Pastelería Básica	16	64	3	3								Carrera		1		HO117 Selección, Sanidad e Higiene de los Alimentos	
GA130	Principios de Nutrición	16	32	2	2								Carrera	1		1	1	No tiene requisitos
GA119	Técnicas Culinarias Básicas	16	64	3	3								Carrera		1		HO117 Selección, Sanidad e Higiene de los Alimentos	
<b>► ► CICLO 3</b>													<b>21</b>					
HU187	Temas de Historia del Perú	48		3		2.0	1.0						General		1	HU625 Comprensión y Producción del Lenguaje I		
AD144	Fundamentos de la Gerencia	48		3		2.0	1.0						Carrera	1		GA129 Introducción a la Gastronomía		
GA49	Industria Alimentaria	32	32	3	3								Carrera			1	GA131 Composición de los Alimentos; GA130 Principios de Nutrición	
GA134	Logística de Alimentos y Bebidas	48		3	3								Carrera	1	1	1	GA129 Introducción a la Gastronomía	
HO172	Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas	16	64	3	3								Carrera			1	GA129 Introducción a la Gastronomía	
GA120	Pastelería Intermedia	16	64	3	3								Carrera		1		GA132 Pastelería Básica	
GA121	Técnicas Culinarias Intermedias	16	64	3	3								Carrera		1		GA119 Técnicas Culinarias Básicas; GA131 Composición de los Alimentos	
<b>► ► CICLO 4</b>													<b>21</b>					
HU49	Economía para la Gestión	48		3		2.0	1.0						General	2	2	MA677 Matemática Básica		
HU193	Taller de Creatividad	48		3				3					General		1	No tiene requisitos		
GA135	Certificaciones y Marcas de Calidad	48		3	3								Carrera	2		2	2	GA49 Industria Alimentaria
AM112	Introducción al Marketing	48		3	3								Carrera	1			No tiene requisitos	
GA104	Planeamiento y Desarrollo del Menú	48		3	3								Carrera	1		2	GA134 Logística de Alimentos y Bebidas	
GA122	Técnicas Culinarias Avanzadas	16	64	3	3								Carrera		2		GA121 Técnicas Culinarias Intermedias	
GA123	Técnicas de Panadería	16	64	3	3								Carrera		2		GA132 Pastelería Básica	
<b>► ► CICLO 5</b>													<b>21</b>					
HU318	Fundamentos de la Investigación Académica	48	32	4		3.0	1.0						General	2		HU626 Comprensión y Producción de Lenguaje II		
GA136	Cocina Peruana	16	64	3	3								Carrera			2	GA133 Historia y Reconocimiento de Insumos; GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas	
GA64	Costos y Presupuestos para la Gastronomía	64		4	4								Carrera	2		2	GA104 Planeamiento y Desarrollo del Menú	
HO165	Investigación de Mercados	64		4	4			4					Carrera	2	2		MA460 Estadística Descriptiva; AM112 Introducción al Marketing	
GA72	Negocios Agroalimentarios	48		3	3								Carrera		2		2	GA135 Certificaciones y Marcas de Calidad
GA126	Pastelería Avanzada	16	64	3	3								Carrera		2		GA120 Pastelería Intermedia	
<b>► ► CICLO 6</b>													<b>22</b>					
HU548	Ética y Ciudadanía	32		2	2								General		1	HU626 Comprensión y Producción de Lenguaje II		
CA78	Contabilidad General	48	32	4		3.0	1.0						Carrera			AD144 Fundamentos de la Gerencia		
DE31	Derecho de los Negocios	64		4		2.0	2.0						Carrera		2	AD144 Fundamentos de la Gerencia		
AD170	Diseño Organizacional y Procesos	32	32	3		1.0	2.0						Carrera			AD144 Fundamentos de la Gerencia		
GA138	Marketing Gastronómico	48		3	3								Carrera		2	3	AM112 Introducción al Marketing	
GA105	Planificación y Diseño de Espacios Culinarios	48		3	3								Carrera			3	HO172 Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas; GA104 Planeamiento y Desarrollo del Menú	
GA139	Técnicas Culinarias de Vanguardia	16	64	3	3								Carrera		2	2	GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas	

# GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA



MODALIDAD DE ESTUDIO: PRESENCIAL / SEMIPRESENCIAL

► NIVELES DE LAS COMPETENCIAS ■■■■■■■■ 1 = LOGRO INICIAL ■■■■■■■■ 2 = LOGRO INTERMEDIO ■■■■■■■■ 3 = LOGRO FINAL

► CRÉDITOS GENERALES 35 ► CRÉDITOS OBLIGATORIOS DE CARRERA 150 ► CRÉDITOS ELECTIVOS 15

CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	HORAS TÉCNICAS		HORAS PRÁCTICAS		CRÉDITOS		FORMATO PRESENCIAL		FORMATO BLENDED		FORMATO VIRTUAL		TIPO DE CURSO	COMPETENCIAS GENERALES						COMPETENCIAS ESPECÍFICAS			REQUISITOS			
		HT	HP	CP	CP	CV	CV	CP	CP	CV	CV	CP	CP		CV	CV	Comunicación	Uso de la Información para el Aprendizaje Crítico	Resolución de Problemas	Trabajo en Equipo	Ciudadanía	Pensamiento Innovador	Gestión Cultural		Dirección de Operaciones	Análisis Científico	
► ► CICLO 7						21																					
HU80	Comunicación en las Organizaciones	32	32	3	3									General	1												HU626 Comprensión y Producción de Lenguaje II
GA137	Enología, Cata y Maridaje	16	64	3	3									Carrera								3					HO172 Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas
HO175	Gestión de Restaurantes	48		3	3							3		Carrera													GA64 Costos y Presupuestos para la Gastronomía; HO172 Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas
HU233	Inglés Aplicado I	16	64	3	3									Carrera	2												HU61 Inglés 5
	Electivo	48		3	3									Electivo													
	Electivo	48		3	3							3		Electivo													
	Electivo	48		3	3							3		Electivo													
► ► CICLO 8						19																					
HO176	Capital Humano en Empresas de Servicio	48		3	3							3	Carrera							2							AD170 Diseño Organizacional y Procesos
GA115	Cocinas del Mundo	32	64	4	4									Carrera									3				GA136 Cocina Peruana
HU234	Inglés Aplicado II	16	64	3	3									Carrera													HU233 Inglés Aplicado I
GA112	Innovación y Desarrollo de Productos	32	32	3	3									Carrera								3		3	3		GA139 Técnicas Culinarias de Vanguardia; GA72 Negocios Agroalimentarios
	Electivo	48		3	3							3	Electivo														
	Electivo	48		3	3							3	Electivo														
► ► CICLO 9						18																					
GA116	Cocina Creativa	16	64	3	3									Carrera									3		3		GA115 Cocinas del Mundo; GA139 Técnicas Culinarias de Vanguardia
HO156	Formulación de Plan de Negocios	32	32	3	3							3	Carrera				3										HO175 Gestión de Restaurantes; HO165 Investigación de Mercados
HO169	Metodología de la Investigación	32	32	3	3			2.0	1.0					Carrera	3	3											HU318 Fundamentos de la Investigación Académica; 140 créditos
	Electivo	48		3	3									Electivo													
	Electivo	48		3	3									Electivo													
	Electivo	48		3	3									Electivo													
► ► CICLO 10						15																					
HO189	Curso de Trabajo de Investigación - Investigación Aplicada	32	32	3				2.0	1.0					Carrera	3	3											HO169 Metodología de la Investigación
TU66	Ética y Responsabilidad Social Empresarial	48		3	3									Carrera								3					140 Créditos aprobados
HO157	Implementación de Negocios	32	32	3	3									Carrera	3	3											HO156 Formulación de Plan de Negocios
	Electivo	48		3	3									Electivo													
	Electivo	48		3	3									Electivo													
► ► CURSOS 64 ► ► CREDITAJE TOTAL 200																											

\* Sujeto a cambios

Fecha de aprobación: 04/06/2024