

GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA (UPC + MINERVA)

NIVEL	CÓDIGO	ASIGNATURA	CRÉDITO	HORAS SEMANA		REQUISITO
				TEORÍA	PRÁCTICA	
1	GA162	Antropología de la Alimentación	2	2		No tiene requisitos
1	HU712	Aprendizaje Estratégico y Liderazgo	3	3		No tiene requisitos
1	HU705	Crítica y Comunicación	3	3		No tiene requisitos
1	HU713	Pensamiento Crítico Aplicado	3	3		No tiene requisitos
1	HO215	Selección, Sanidad e Higiene de Alimentos y Bebida	3	3		No tiene requisitos
1	HU706	Sistemas y Sociedad	3	3		No tiene requisitos
2	GA167	Historia y Reconocimiento De Insumos	3	3		GA162 Antropología de la Alimentación
2	GA163	Introducción a la Gastronomía	3	3		No tiene requisitos
2	MA751	Matemática Básica	5	4	2	No tiene requisitos
2	GA166	Pastelería Básica	3	1	4	HO215 Selección, Sanidad e Higiene de Alimentos y Bebida
2	GA164	Principios de Nutrición	2	1	2	No tiene requisitos
2	GA150	Química de los Alimentos	3	2	2	No tiene requisitos
2	GA156	Técnicas Culinarias Básicas	3	1	4	HO215 Selección, Sanidad e Higiene de Alimentos y Bebida
3	GA165	Composición de los Alimentos	3	2	2	GA150 Química de los Alimentos y HO215 Selección, Sanidad e Higiene de Alimentos y Bebida
3	MA718	Estadística Descriptiva	4	4	1	MA751 Matemática Básica
3	AD2758	Fundamentos De La Gerencia	3	3		GA163 Introducción a la Gastronomía
3	GA168	Logística de Alimentos y Bebidas	3	3		GA163 Introducción a la Gastronomía
3	HO206	Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas	3	1	4	GA163 Introducción a la Gastronomía
3	GA157	Pastelería Intermedia	3	1	4	GA166 Pastelería Básica
3	GA158	Técnicas Culinarias Intermedias	3	1	4	GA156 Técnicas Culinarias Básicas
4	GA171	Enología, Cata y Maridaje	3	2	2	HO206 Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas
4	MA719	Estadística Inferencial	4	3	2	MA718 Estadística Descriptiva
4	GA174	Industria Alimentaria	3	2	2	GA165 Composición de los Alimentos y GA164 Principios de Nutrición
4	AM237	Introducción al Marketing	3	3		No tiene requisitos
4	GA151	Planeamiento y Desarrollo del Menú	3	3		GA168 Logística de Alimentos y Bebidas
4	GA159	Técnicas Culinarias Avanzadas	3	1	4	GA158 Técnicas Culinarias Intermedias
4	GA160	Técnicas de Panadería	3	1	4	GA166 Pastelería Básica
5	GA170	Cocina Peruana	3	1	4	GA167 Historia y Reconocimiento De Insumos y GA159 Técnicas Culinarias Avanzadas
5	GA175	Costos y Presupuestos para la Gastronomía	4	4		GA151 Planeamiento y Desarrollo del Menú
5	EN76	Economía Para La Gestión	3	3		MA751 Matemática Básica
5	HU703	Fundamentos de la Investigación Académica	4	3	2	HU705 Crítica y Comunicación
5	HO201	Investigación de Mercados	4	4		MA718 Estadística Descriptiva y AM237 Introducción al Marketing
5	GA161	Pastelería Avanzada	3	1	4	GA157 Pastelería Intermedia
6	GA169	Certificaciones y Marcas De Calidad	3	3		GA174 Industria Alimentaria
6	CA227	Contabilidad General	4	3	2	AD2758 Fundamentos De La Gerencia
6	DE1167	Derecho De Los Negocios	4	4		AD2758 Fundamentos De La Gerencia
6	AD2760	Diseño Organizacional y Procesos	3	2	2	AD2758 Fundamentos De La Gerencia
6	TR435	Inglés Aplicado I	3	1	4	HU61 Inglés 5
6	GA152	Planificación y Diseño de Espacios Culinarios	3	3		HO206 Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas y GA151 Planeamiento y Desarrollo del Menú
6	GA173	Técnicas Culinarias de Vanguardia	3	1	4	GA159 Técnicas Culinarias Avanzadas
7	HU719	Comunicación en las Organizaciones	3	2	2	HU705 Crítica y Comunicación
7	HO209	Gestión de Restaurantes	3	3		GA175 Costos y Presupuestos para la Gastronomía y HO206 Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas
7	TR436	Inglés Aplicado II	3	1	4	TR435 Inglés Aplicado I
7	GA172	Marketing Gastronómico	3	3		AM237 Introducción al Marketing
7		ELECTIVOS DE CARRERA	9	9		
8	HO210	Capital Humano en Empresas de Servicio	3	3		AD2760 Diseño Organizacional y Procesos
8	GA154	Cocinas del Mundo	4	2	4	GA170 Cocina Peruana
8	GA176	Negocios Agroalimentarios	3	3		GA169 Certificaciones y Marcas De Calidad
8		ELECTIVOS DE CARRERA	9	9		
9	GA155	Cocina Creativa	3	1	4	GA154 Cocinas del Mundo y GA173 Técnicas Culinarias de Vanguardia
9	HO197	Formulación de Plan de Negocios	3	2	2	HO209 Gestión de Restaurantes y HO201 Investigación de Mercados
9	GA153	Innovación y Desarrollo de Producto	3	2	2	GA176 Negocios Agroalimentarios y GA173 Técnicas Culinarias de Vanguardia
9	HO203	Metodología de la Investigación	3	2	2	HU703 Fundamentos de la Investigación Académica y 140 créditos aprobados
9		ELECTIVOS DE CARRERA	6	6		
10	HO213	CTI Investigación Aplicada	3	2	2	HO203 Metodología de la Investigación
10	HO198	Implementación de Negocios	3	2	2	HO197 Formulación de Plan de Negocios
10	TU89	Ética y Responsabilidad Social Empresarial	3	3		140 créditos aprobados
10		ELECTIVOS DE CARRERA	6	6		