

# GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA



MODALIDAD DE ESTUDIO: SEMIPRESENCIAL

Créditos presenciales 65.5%

Créditos Virtuales 34.5%

▶ ▶ 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	CRÉDITOS				TIPO DE CURSO	COMPETENCIAS GENERALES										COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	REQUISITOS	
		CP	CP	CV	CV		Ciudadanía	Comunicación Escrita y Oral	Manejo de la Información y Planeamiento Crítico	Planeamiento Innovador	Planeamiento Cuantitativo	Chef Ejecutivo	Director de Alimentos y Bebidas	Empresario	Anexo Gastronómico				
<b>▶ ▶ CICLO 1</b>		<b>17</b>																	
HU625	Comprensión y Producción de Lenguaje I	4			4	GENERAL			1									HU624 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general	
AG67	Seguridad Alimentaria	3	3			CARRERA	1											No tiene requisitos	
GA03	Química de los Alimentos	3	3			CARRERA				1								No tiene requisitos	
GA42	Introducción a los Negocios Gastronómicos	3	3			CARRERA			1									No tiene requisitos	
GA01	Antropología y psicología de la alimentación y gastronomía	2	2			CARRERA	1											No tiene requisitos	
GA111	Principios de Nutrición y Dietética	2	2			CARRERA												No tiene requisitos	
<b>▶ ▶ CICLO 2</b>		<b>21</b>																	
MA384	Fundamentos para el Cálculo	5		4	1	GENERAL			2									(MA634 Nivelación de Matemática (Adm-Éc) o haber sido exonerado por el proceso de admisión general.)	
HU626	Comprensión y Producción de Lenguaje II	4			4	GENERAL		1	1									HU625 Comprensión y Producción de Lenguaje I	
GA117	Bases Fís. y Fisiol. de Produc. y Proc. Culinarios	3	3			CARRERA				1								GA03 Química de los Alimentos	
GA118	Fundamentos Técnicos de Pastelería	3	3			CARRERA				1								No tiene requisitos	
GA119	Técnicas Culinarias Básicas	3	3			CARRERA					1							GA01 Antropología y psicología de la alimentación y gastronomía, GA111 Principios de nutrición y dietética, GA03 Química de los alimentos.	
GA46	Insumos e Historia de la Gastronomía del Perú	3	3			CARRERA	1			1								GA01 Antropología y psicología de la alimentación y gastronomía	
<b>▶ ▶ CICLO 3</b>		<b>22</b>																	
MA459	Cálculo	5		4	1	GENERAL				1								MA384 Fundamentos para el Cálculo	
HU159	Seminario de Investigación Académica I	2		1	1	GENERAL				1								HU626 Comprensión y Producción de Lenguaje II	
AD144	Fundamentos de la Gerencia	3		2	1	CARRERA										2		GA42 Introducción a los Negocios Gastronómicos	
GA120	Pastelería Intermedia	3	3			CARRERA										1		GA118 Fundamentos Técnicos de Pastelería	
GA121	Técnicas Culinarias Intermedias	3	3			CARRERA					1							GA117 Bases físicas y fisiológicas de los productos y procesos culinarios, GA119 Técnicas culinarias básicas.	
GA48	Fundamentos de Logística de Alimentos y Bebidas	3	3			CARRERA												GA118 Fundamentos Técnicos de Pastelería y GA119 Técnicas Culinarias Básicas	
GA49	Industria Alimentaria	3	3			CARRERA											2	GA46 Insumos e Historia de la Gastronomía del Perú	
<b>▶ ▶ CICLO 4</b>		<b>22</b>																	
MA460	Estadística Descriptiva	4		3	1	GENERAL											2	MA459 Cálculo	
HU193	Taller de Creatividad	3		2	1	GENERAL				1								No tiene requisitos	
AM112	Introducción al Marketing	3		2	1	CARRERA										1		No tiene requisitos	
GA104	Planeamiento y Desarrollo del Menú	3			3	CARRERA			1									GA48 Fundamentos de Logística de Alimentos y Bebidas	
GA122	Técnicas Culinarias Avanzadas	3	3			CARRERA					1							GA121 Técnicas Culinarias Intermedias	
GA123	Técnicas de Panadería	3	3			CARRERA										1		GA119 Técnicas Culinarias Básicas	
HO120	Food and Beverage Operations & Service	3	3			CARRERA			1									GA42 Introducción a los Negocios Gastronómicos	
<b>▶ ▶ CICLO 5</b>		<b>22</b>																	
HU187	Temas de Historia del Perú	3		2	1	GENERAL				2								(HU624 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general.)	
HU548	Ética y Ciudadanía	2			2	GENERAL										2		(HU624 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general.)	
CA78	Contabilidad General	4		3	1	CARRERA										2		AD144 Fundamentos de la Gerencia	
HO165	Investigación de Mercados	4			4	CARRERA											2	MA460 Estadística Descriptiva	
GA124	Elaboración y Cata de Vinos	3	3			CARRERA												HO120 Food and Beverage Operations & Service	
GA125	Cocina Tradicional de Local A Global	3	3			CARRERA					1							GA46 Insumos e Historia de la Gastronomía del Perú y GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas	
GA126	Pastelería Avanzada	3	3			CARRERA				2								GA120 Pastelería Intermedia	
<b>▶ ▶ CICLO 6</b>		<b>23</b>																	
HU80	Comunicación en las Organizaciones	3			3	GENERAL				2								HU626 Comprensión y Producción de Lenguaje II	
DE331	Derecho de los Negocios	4		2	2	CARRERA										2		AD144 Fundamentos de la Gerencia	
GA64	Costos y Presupuestos para la Gastronomía	4			4	CARRERA											2	GA104 Planeamiento y Desarrollo del Menú	
GA105	Planificación y Diseño de Espacios Culinarios	3	3			CARRERA											3	HO120 Food and Beverage Operations & Service y GA104 Planeamiento y Desarrollo del Menú	
GA127	Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias	3	3			CARRERA					2							GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas	
GA66	Producción Certificada y Marcas de Calidad	3	3			CARRERA			2							2		No tiene requisitos	
GA67	Marketing en Gastronomía	3	3			CARRERA	1											No tiene requisitos	

