GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA



MODALIDAD DE ESTUDIO: PRESENCIAL / SEMIPRESENCIAL

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

		CP= Créditos Presenciales CV = Créditos Vir <u>tuales</u>								СОМ	COMPETENCIAS GENERALES COMPETENCIAS ESPECÍFICAS							
					FORM	/ 。			7						7	ž /		
	Nonde for Ches		ر /		Ž)	FOL	To Marian	ODE CURBO	7		Penser of Chico Pare	î / .ć	Cher E.	Other County	Y 804.		8	
			CREDITOS	Ž.	7/		0 1/4	, D			10 th	Manaul Quali	San		nentos		On 100 100 100 100 100 100 100 100 100 10	
- 45			Ĕ	MAY	N.		THE E	5	Somens	4 6 6		, Que	niento.	Olienoro	WA WILL	oju	The state of the s	
	Ž.		ģ	7	ίδ.	/ 2		o de la composition della comp	, on one	380		2000	They E.		, in the second			
			СР	СР	cv	CV								Ť				
	► ► CICLO 1	17																
HU625	Comprensión y Producción de Lenguaje I	4	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			1				No tiene requisitos	
GA42	Introducción a los Negocios Gastronómicos	3	3				CARRERA	ш	1						1		No tiene requisitos	
GA01 GA111	Antropología y psicología de la alimentación y gastronomía	2	2				CARRERA	1					1			1		
GAIII	Principios de Nutrición y Dietética		2				CARRERA	_					1			-	No tiene requisitos	
	► CICLO 2	21																
MA384	Fundamentos para el Cálculo	5 4	5	4	1	5	GENERAL		2								(MA634 Nivelación de Matemática (Adm-Ec) o haber sido exonerado por el proceso de admisión general.)	
HU626 GA117	Comprensión y Producción de Lenguaje II Bases Fís. y Fisioq. de Produc. y Proc. Culinarios	3	4			4	GENERAL		1	1			1				HU625 Comprensión y Producción del Lenguaje I GA03 Química de los Alimentos	
GA117	Fundamentos Técnicos de Pastelería	3	3				CARRERA			1			1			1	No tiene requisitos	
GA119	Técnicas Culinarias Básicas	3	3				CARRERA			1			1			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			1				GA01 Antropología y psicología de la alimentación y gastronomía	
	► ► CICLO 3	22																
MA459	Cálculo	5	5	4	1	5	GENERAL			1							MA384 Fundamentos para el Cálculo	
HU159	Seminario de Investigación Académica I	2	2	1	1	2	GENERAL			1							HU626 Comprensión y Producción de Lenguaje II	
AD144	Fundamentos de la Gerencia	3	3	2	1	3	CARRERA					2					GA42 Introducción a los Negocios Gastronómicos	
GA120	Pastelería Intermedia	3	3				CARRERA					1	2				GA118 Fundamentos Técnicos de Pastelería	
GA121	Técnicas Culinarias Intermedias	3	3				CARRERA				1		2				GA117 Bases físicas y fisioquímicas de los productos y procesos culinarios, GA119 Técnicas culinarias básicas.	
GA48	Fundamentos de Logística de Alimentos y Bebidas	3	3				CARRERA							1		1	GA118 Fundamentos Técnicos de Pastelería y GA119 Técnicas Culinarias Básicas	
GA49	Industria Alimentaria	3	3				CARRERA			_		2					GA46 Insumos e Historia de la Gastronomia del Perú	
	► ► CICLO 4	22																
MA460	Estadística Descriptiva	4	4	3	1	4	GENERAL					2					MA459 Cálculo	
HU193	Taller de Creatividad	3	3	2	1	3	GENERAL			1							No tiene requisitos	
AM112	Introducción al Marketing	3	3	2	1	3	CARRERA				1						No tiene requisitos	
GA104 GA122	Planeamiento y Desarrollo del Menú Técnicas Culinarias Avanzadas	3	3			3	CARRERA		1		1		2	1		1	GA48 Fundamentos de Logística de Alimentos y Bebidas GA121 Técnicas Culinarias Intermedias	
GA123	Técnicas de Panadería	3	3				CARRERA				1	1	2			1	GA121 Tecnicas Culmarias Intermedias GA119 Técnicas Culmarias Básicas	
HO120	Food and Beverage Operations & Service	3	3				CARRERA		1					1			GA42 Introducción a los Negocios Gastronómicos	
	► ► CICLO 5	22																
HU187	Temas de Historia del Perú	3	3	2	1	3	GENERAL			2							(HU624 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general.)	
HU548	Ética y Ciudadanía	2	2	-	-	2	GENERAL			-		2					(HU624 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admissión general.)	
CA78	Contabilidad General	4	4	3	1	4	CARRERA				2						AD144 Fundamentos de la Gerencia	
HO165	Investigación de Mercados	4	4			4	CARRERA					2					MA460 Estadística Descriptiva	
GA124	Elaboración y Cata de Vinos	3	3				CARRERA							2			HO120 Food and Beverage Operations & Service	
GA125	Cocina Tradicional de Local A Global	3	3				CARRERA				1		2				GA46 Insumos e Historia de la Gastronomía del Perú y GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas	
GA126	Pastelería Avanzada	3	3				CARRERA		2				2				GA120 Pasteleria Intermedia	
	► ► CICLO 6	23																
HU80	Comunicación en las Organizaciones	3	3			3	GENERAL		2								HU626 Comprensión y Producción de Lenguaje II	
DE331	Derecho de los Negocios	4	4	2	2	4	CARRERA				2						AD144 Fundamentos de la Gerencia	
GA64	Costos y Presupuestos para la Gastronomía	4	4			4	CARRERA					2		2	2		GA104 Planeamiento y Desarrollo del Menú	
GA105	Planificación y Diseño de Espacios Culinarios	3	3				CARRERA			_		3			2	2	HO120 Food and Beverage Operations & Service y GA104 Planeamiento y Desarrollo del Menú GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas	
GA127 GA66	Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias Producción Certificada y Marcas de Calidad	3	3				CARRERA		2	2	2		2		2	2	GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas No tiene requisitos	
GA67	Marketing en Gastronomía	3	3				CARRERA	1	-		-				2		No tiene requisitos No tiene requisitos	
	→ CICLO 7	21																
AD170							CARRERA	2										
AD170 GA113	Diseño Organizacional y Procesos Gestión de la Restauración	3	3	2	1	3	CARRERA	2					2				AD144 Fundamentos de la Gerencia H0120 Food and Beverage Operations & Service y GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas	
GA114	Colectividades e Industrias Afines	3	3				CARRERA		2				3			3	HOLZO FOOD and Beverage Operations & Service y GA122 Techicas Culinarias Avanzadas GA127 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias	
GA72	Negocios Agroalimentarios	3	3				CARRERA			2					3		No tiene requisitos	
HO126	Food & Beverage Management	3	3				CARRERA			2				3			GA64 Costos y Presupuestos para la Gastronomía y HO120 Food and Beverage Operations & Service	
HU233	Inglés Aplicado I	3	3			3	CARRERA			2							HU61 Inglés S	
	Electivo	3					ELECTIVO											

GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA



MODALIDAD DE ESTUDIO: PRESENCIAL / SEMIPRESENCIAL

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

						tos Presenciale: ditos Virtuales	5		сом	PETEN	CIAS GI	ENERA	LES	СОМР	ETENC	CIAS ESPECÍFICAS
	CONCO. DE SE CURO.					TIPO	OSUD JO DE CURSO	Conyor	(20 de 19 de	Pensen Office Para	Toesour Quantition	Chet Es	Oliverior de	Emper	16g / 10gs	SO S
		10	СР	CP CV	CV											
	→ ► CICLO 8	19														
GA115	Cocinas del Mundo	4	4			CARRERA						3				GA125 Cocina Tradicional de Local A Global
GA107	Gastronomía Sostenible	3	3		3	CARRERA							3	3		120 créditos aprobados
HO127	Hospitality and Tourism Human Resources	3	3			CARRERA		2								AD170 Diseño Organizacional y Procesos
HU234	Inglés Aplicado II	3	3		3	CARRERA		3								HU233 Inglés Aplicado I
	Electivo	6				ELECTIVO									_	
	► ► CICLO 9	18														
GA112	Innovación y Desarrollo de Producto	3	3			CARRERA			3			3				GA72 Negocios Agroalimentarios y GA127 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
GA116	Cocina Creativa	3	3			CARRERA		3				3				GA115 Cocinas del Mundo y GA127 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
GA76	Análisis Sensorial	3	3			CARRERA	3						3			GA124 Elaboración y Cata de Vinos
GA79	Investigación Culinaria y Gastronómica	3	3			CARRERA			3						3	140 créditos aprobados
HO156	Formulación de Plan de Negocios	3	3		3	CARRERA			3				3	3		GA64 Costos y Presupuestos para la Gastronomía y HO165 Investigación de Mercados
	Electivo	3				ELECTIVO										
	► ► CICLO 10	15														
GA84	Food Media Industry	3	3			CARRERA				3					3	GA76 Análisis Sensorial y HU80 Comunicación en las Organizaciones
HO146	Seminario de Tesis	3	3			CARRERA			3							GA79 Investigación Culinaria y Gastronómica
HO157	Implementacion de Negocios	3	3		3	CARRERA					3		3	3		HO156 Formulación de Plan de Negocios
TU66	Ética y Responsabilidad Social Empresarial	3	3		3	CARRERA	3						3			140 créditos aprobados
	Electivo	3				ELECTIVO										
	►► CURSOS 63 ►► CREDITAJE TOTAL 200															
* Sujeto a ca	mbios															Fecha de aprobación: 07/07/2022 Recitado (0/07/00)