

GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA



MODALIDAD DE ESTUDIO: PRESENCIAL

Créditos presenciales 93.8%

Créditos Virtuales 6.3%

▶ ▶ NIVELES DE LAS COMPETENCIAS ██████████ 1 = LOGRO INICIAL ██████████ 2 = LOGRO INTERMEDIO ██████████ 3 = LOGRO FINAL

▶ ▶ CRÉDITOS GENERALES 35 ▶ ▶ CRÉDITOS OBLIGATORIOS DE CARRERA 135 ▶ ▶ CRÉDITOS ELECTIVOS 30

| CÓDIGO | NOMBRE DE CURSO | CP= Créditos Presenciales CV =Créditos Virtuales | | | | FORMATO PRESENCIAL | FORMATO BLENDED | FORMATO VIRTUAL | TIPO DE CURSO | COMPETENCIAS GENERALES | | | | | COMPETENCIAS ESPECÍFICAS | | | REQUISITOS |
|--------------------|---|---|----|-----|-----|--------------------|-----------------|-----------------|---------------|------------------------|---|--------------------------|------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|---|
| | | CP | CP | CV | CV | | | | | Comunicación | Uso de la Información para el Aprendizaje Crítico | Resolución de Conflictos | Ciudadanía | Pensamiento Innovador | Gestión Cultural | Dirección de Operaciones | Análisis Científico | |
| ▶ ▶ CICLO 1 | | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HU625 | Comprensión y Producción del Lenguaje I | 4 | 4 | | | | | | General | 1 | | | | | | | | HU624 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general |
| MA677 | Matemática Básica | 5 | 5 | | | | | | General | | 1 | | | | | | | MA634 Nivelación de Matemática o haber sido exonerado por el proceso de admisión general |
| GA128 | Antropología de la Alimentación | 2 | 2 | | | | | | Específico | | | 1 | | 1 | | | | No tiene requisitos |
| GA129 | Introducción a la Gastronomía | 3 | 3 | | | | | | Específico | | | | 1 | | 1 | | | No tiene requisitos |
| GA03 | Química de los Alimentos | 3 | 3 | | | | | | Específico | 1 | | | | 1 | | 1 | | No tiene requisitos |
| HO117 | Selección, Sanidad e Higiene de Alimentos y Bebidas | 3 | 3 | | | | | | Específico | | | 1 | | | | | | No tiene requisitos |
| ▶ ▶ CICLO 2 | | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HU626 | Comprensión y Producción del Lenguaje II | 4 | 4 | | | | | | General | 1 | | | | | | | | HU625 Comprensión y Producción del Lenguaje I |
| MA460 | Estadística Descriptiva | 4 | | 2.5 | 1.5 | | | | General | | 1 | | | | | | | MA677 Matemática Básica |
| GA131 | Composición de los Alimentos | 3 | 3 | | | | | | Específico | 1 | | | | | | | 1 | GA03 Química de los Alimentos y HO117 Selección, Sanidad e Higiene de los Alimentos |
| GA133 | Historia y Reconocimiento de Insumos | 3 | 3 | | | | | | Específico | 1 | | 1 | | 1 | | | | GA128 Antropología de la Alimentación |
| GA132 | Pastelería Básica | 3 | 3 | | | | | | Específico | | | | | 1 | | | | HO117 Selección, Sanidad e Higiene de los Alimentos |
| GA130 | Principios de Nutrición | 2 | 2 | | | | | | Específico | 1 | | | 1 | | | | 1 | No tiene requisitos |
| GA119 | Técnicas Culinarias Básicas | 3 | 3 | | | | | | Específico | | | | | 1 | | | | HO117 Selección, Sanidad e Higiene de los Alimentos |
| ▶ ▶ CICLO 3 | | 21 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HU187 | Temas de Historia del Perú | 3 | | 2 | 1 | | | | General | | 1 | | | | | | | HU625 Comprensión y Producción del Lenguaje I |
| AD144 | Fundamentos de la Gerencia | 3 | | 2 | 1 | | | | Específico | 1 | | | | | | | | GA129 Introducción a la Gastronomía |
| GA49 | Industria Alimentaria | 3 | 3 | | | | | | Específico | | | | | | | | 1 | GA131 Composición de los Alimentos; GA130 Principios de Nutrición |
| GA134 | Logística de Alimentos y Bebidas | 3 | 3 | | | | | | Específico | 1 | 1 | | | | 1 | | | GA129 Introducción a la Gastronomía |
| HO172 | Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas | 3 | 3 | | | | | | Específico | | | | | | | | | GA129 Introducción a la Gastronomía |
| GA120 | Pastelería Intermedia | 3 | 3 | | | | | | Específico | | | | | 1 | | | | GA132 Pastelería Básica |
| GA121 | Técnicas Culinarias Intermedias | 3 | 3 | | | | | | Específico | | | | | 1 | | | | GA119 Técnicas Culinarias Básicas; GA131 Composición de los Alimentos |
| ▶ ▶ CICLO 4 | | 21 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HU49 | Economía para la Gestión | 3 | | 2 | 1 | | | | General | 2 | 2 | | | | | | | MA677 Matemática Básica |
| HU193 | Taller de Creatividad | 3 | | 2 | 1 | | | | General | | | 1 | | | | | | No tiene requisitos |
| GA135 | Certificaciones y Marcas de Calidad | 3 | 3 | | | | | | Específico | 2 | | | | | 2 | 2 | | GA49 Industria Alimentaria |
| AM112 | Introducción al Marketing | 3 | 3 | | | | | | Específico | 1 | | | | | | | | No tiene requisitos |
| GA104 | Planeamiento y Desarrollo del Menú | 3 | 3 | | | | | | Específico | 1 | | | | | 2 | | | GA134 Logística de Alimentos y Bebidas |
| GA122 | Técnicas Culinarias Avanzadas | 3 | 3 | | | | | | Específico | | | | | 2 | | | | GA121 Técnicas Culinarias Intermedias |
| GA123 | Técnicas de Panadería | 3 | 3 | | | | | | Específico | | | | | 2 | | | | GA132 Pastelería Básica |
| ▶ ▶ CICLO 5 | | 21 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HU318 | Fundamentos de la Investigación Académica | 4 | | 3 | 1 | | | | General | | 2 | | | | | | | HU626 Comprensión y Producción de Lenguaje II |
| GA136 | Cocina Peruana | 3 | 3 | | | | | | Específico | | | | | 2 | | | | GA133 Historia y Reconocimiento de Insumos; GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas |
| GA64 | Costos y Presupuestos para la Gastronomía | 4 | 4 | | | | | | Específico | | 2 | | | | 2 | | | GA104 Planeamiento y Desarrollo del Menú |
| HO165 | Investigación de Mercados | 4 | 4 | | | | | | Específico | 2 | | 2 | | | | | | MA460 Estadística Descriptiva; AM112 Introducción al Marketing |
| GA72 | Negocios Agroalimentarios | 3 | 3 | | | | | | Específico | | | | 2 | | | 2 | | GA135 Certificaciones y Marcas de Calidad |
| GA126 | Pastelería Avanzada | 3 | 3 | | | | | | Específico | | | | | 2 | | | | GA120 Pastelería Intermedia |
| ▶ ▶ CICLO 6 | | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HU548 | Ética y Ciudadanía | 2 | 2 | | | | | | General | | | 1 | | | | | | HU626 Comprensión y Producción de Lenguaje II |
| CA78 | Contabilidad General | 4 | | 3 | 1 | | | | Específico | | | | | | | | | AD144 Fundamentos de la Gerencia |
| DE331 | Derecho de los Negocios | 4 | | 2 | 2 | | | | Específico | | 2 | | | | | | | AD144 Fundamentos de la Gerencia |
| AD170 | Diseño Organizacional y Procesos | 3 | | 1 | 2 | | | | Específico | | | | | | | | | AD144 Fundamentos de la Gerencia |
| GA138 | Marketing Gastronómico | 3 | 3 | | | | | | Específico | | | | 2 | | | 3 | | AM112 Introducción al Marketing |
| GA105 | Planificación y Diseño de Espacios Culinarios | 3 | 3 | | | | | | Específico | | | | | | | 3 | | HO172 Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas; GA104 Planeamiento y Desarrollo del Menú |
| GA139 | Técnicas Culinarias de Vanguardia | 3 | 3 | | | | | | Específico | | | | | 2 | | | 2 | GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas |

GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA



MODALIDAD DE ESTUDIO: PRESENCIAL

Créditos presenciales 93.8%

Créditos Virtuales 6.3%

▶ ▶ NIVELES DE LAS COMPETENCIAS ██████████ 1 = LOGRO INICIAL ██████████ 2 = LOGRO INTERMEDIO ██████████ 3 = LOGRO FINAL

▶ ▶ CRÉDITOS GENERALES 35 ▶ ▶ CRÉDITOS OBLIGATORIOS DE CARRERA 135 ▶ ▶ CRÉDITOS ELECTIVOS 30

| CÓDIGO | NOMBRE DE CURSO | CP= Créditos Presenciales CV =Créditos Virtuales | | | | COMPETENCIAS GENERALES | | | | | COMPETENCIAS ESPECÍFICAS | | | REQUISITOS | |
|--|--|---|----|----|----|---------------------------------|---|---------------------------|------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|------------|---|
| | | CP | CP | CV | CV | Comunicación | Uso de la Información para el Aprendizaje Crítico | Razonamiento Cuantitativo | Ciudadanía | Pensamiento Innovador | Gestión Cultural | Dirección de Operaciones | Análisis Científico | | |
| ▶ ▶ CICLO 7 | | 21 | | | | | | | | | | | | | |
| HU80 | Comunicación en las Organizaciones | 3 | 3 | | | General | 1 | | | | | | | | HU626 Comprensión y Producción de Lenguaje II |
| GA137 | Enología, Cata y Maridaje | 3 | 3 | | | Específico | | | | 3 | | | | | HO172 Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas |
| HO175 | Gestión de Restaurantes | 3 | 3 | | | Específico | | | | | | | | | GAA4 Costos y Presupuestos para la Gastronomía; HO172 Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas |
| HU233 | Inglés Aplicado I | 3 | 3 | | | Específico | 2 | | | | | | | | HU61 Inglés 5 |
| | Electivo | 3 | 3 | | | Electivo | | | | | | | | | |
| | Electivo | 3 | 3 | | | Electivo | | | | | | | | | |
| | Electivo | 3 | 3 | | | Electivo | | | | | | | | | |
| ▶ ▶ CICLO 8 | | 19 | | | | | | | | | | | | | |
| HO176 | Capital Humano en Empresas de Servicio | 3 | 3 | | | Específico | | | 2 | | | | | | AD170 Diseño Organizacional y Procesos |
| GA115 | Cocinas del Mundo | 4 | 4 | | | Específico | | | | 3 | | | | | GA136 Cocina Peruana |
| HU234 | Inglés Aplicado II | 3 | 3 | | | Específico | 2 | | | | | | | | HU233 Inglés Aplicado I |
| GA112 | Innovación y Desarrollo de Productos | 3 | 3 | | | Específico | | | | 3 | 3 | 3 | | | GA139 Técnicas Culinarias de Vanguardia; GA72 Negocios Agroalimentarios |
| | Electivo | 3 | 3 | | | Electivo | | | | | | | | | |
| | Electivo | 3 | 3 | | | Electivo | | | | | | | | | |
| ▶ ▶ CICLO 9 | | 18 | | | | | | | | | | | | | |
| GA116 | Cocina Creativa | 3 | 3 | | | Específico | | | | | 3 | | 3 | | GA115 Cocinas del Mundo; GA139 Técnicas Culinarias de Vanguardia |
| HO156 | Formulación de Plan de Negocios | 3 | 3 | | | Específico | | | 3 | | 3 | | | | HO175 Gestión de Restaurantes; HO165 Investigación de Mercados |
| HO169 | Metodología de la Investigación | 3 | | 2 | 1 | Específico | 3 | 3 | | | | | | | HU318 Fundamentos de la Investigación Académica; 140 créditos |
| | Electivo | 3 | 3 | | | Electivo | | | | | | | | | |
| | Electivo | 3 | 3 | | | Electivo | | | | | | | | | |
| | Electivo | 3 | 3 | | | Electivo | | | | | | | | | |
| ▶ ▶ CICLO 10 | | 15 | | | | | | | | | | | | | |
| TU66 | Ética y Responsabilidad Social Empresarial | 3 | 3 | | | Específico | | | | 3 | | | | | 140 Créditos aprobados |
| HO157 | Implementación de Negocios | 3 | 3 | | | Específico | | | 3 | | | | | | HO156 Formulación de Plan de Negocios |
| HO189 | Investigación Aplicada | 3 | 3 | | | Específico | 3 | 3 | | | | | | | HO169 Metodología de la Investigación |
| | Electivo | 3 | 3 | | | Electivo | | | | | | | | | |
| | Electivo | 3 | 3 | | | Electivo | | | | | | | | | |
| ▶ ▶ CURSOS 64 ▶ ▶ CREDITAJE TOTAL 200 | | 166 22 13 0 200 | | | | | | | | | | | | | |
| * Sujeto a cambios | | 93.8% 6.3% 100.0% | | | | Fecha de aprobación: 15/12/2022 | | | | | | | | | |