

GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA



MODALIDAD DE ESTUDIO: SEMIPRESENCIAL

Créditos presenciales 64.8%

Créditos Virtuales 35.3%

▶ ▶ 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	
▶ ▶ 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: SEMIPRESENCIAL

Créditos presenciales 64.8%

Créditos Virtuales 35.3%

▶ ▶ 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	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		108		22	13	58	200											
* Sujeto a cambios		64.8%		35.3%		100.0%		Fecha de aprobación: 15/12/2022										