



▶ ▶ 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	
				Ciudadanía	Comunicación Escrita y Oral	Manejo de la Información y Pensamiento Crítico	Planeamiento Innovador	Razonamiento Cuantitativo	Chef Ejecutivo	Director de Alimentos y Bebidas	Empresario	Aseo Gastronómico				
▶ ▶ CICLO 1 CRD 17																
HU625	Comprensión y Producción de Lenguaje I	4	GENERAL		1											HU624 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general
AG67	Seguridad Alimentaria	3	CARRERA	1												No tiene requisitos
GA03	Química de los Alimentos	3	CARRERA				1									No tiene requisitos
GA42	Introducción a los Negocios Gastronómicos	3	CARRERA		1											No tiene requisitos
GA01	Antropología y psicología de la alimentación y gastronomía	2	CARRERA	1												No tiene requisitos
GA111	Principios de Nutrición y Dietética	2	CARRERA													No tiene requisitos
▶ ▶ CICLO 2 CRD 21																
MA384	Fundamentos para el Cálculo	5	GENERAL		2											(MA634 Nivelación de Matemática (Adm-Ec) o haber sido exonerado por el proceso de admisión general.)
HU626	Comprensión y Producción de Lenguaje II	4	GENERAL		1	1										HU625 Comprensión y Producción del Lenguaje I
GA117	Bases Fís. y Fisiol. de Produc. y Proc. Culinarios	3	CARRERA				1									GA03 Química de los Alimentos
GA118	Fundamentos Técnicos de Pastelería	3	CARRERA				1									No tiene requisitos
GA119	Técnicas Culinarias Básicas	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	CARRERA	1			1									GA01 Antropología y psicología de la alimentación y gastronomía
▶ ▶ CICLO 3 CRD 22																
MA459	Cálculo	5	GENERAL			1										MA384 Fundamentos para el Cálculo
HU159	Seminario de Investigación Académica I	2	GENERAL			1										HU626 Comprensión y Producción de Lenguaje II
AD144	Fundamentos de la Gerencia	3	CARRERA					2								GA42 Introducción a los Negocios Gastronómicos
GA120	Pastelería Intermedia	3	CARRERA						1							GA118 Fundamentos Técnicos de Pastelería
GA121	Técnicas Culinarias Intermedias	3	CARRERA				1									GA117 Bases físicas y fisicoquímicas de los productos y procesos culinarios, GA119 Técnicas culinarias básicas.
GA48	Fundamentos de Logística de Alimentos y Bebidas	3	CARRERA													GA118 Fundamentos Técnicos de Pastelería y GA119 Técnicas Culinarias Básicas
GA49	Industria Alimentaria	3	CARRERA							2						GA46 Insumos e Historia de la Gastronomía del Perú
▶ ▶ CICLO 4 CRD 22																
MA460	Estadística Descriptiva	4	GENERAL							2						MA459 Cálculo
HU193	Taller de Creatividad	3	GENERAL			1										No tiene requisitos
AM112	Introducción al Marketing	3	CARRERA					1								No tiene requisitos
GA104	Planeamiento y Desarrollo del Menú	3	CARRERA		1											GA48 Fundamentos de Logística de Alimentos y Bebidas
GA122	Técnicas Culinarias Avanzadas	3	CARRERA					1								GA121 Técnicas Culinarias Intermedias
GA123	Técnicas de Panadería	3	CARRERA							1						GA119 Técnicas Culinarias Básicas
HO120	Food and Beverage Operations & Service	3	CARRERA		1											GA42 Introducción a los Negocios Gastronómicos
▶ ▶ CICLO 5 CRD 22																
HU187	Temas de Historia del Perú	3	GENERAL			2										(HU624 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general.)
HU548	Ética y Ciudadanía	2	GENERAL							2						(HU624 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general.)
CA78	Contabilidad General	4	CARRERA					2								AD144 Fundamentos de la Gerencia
HO165	Investigación de Mercados	4	CARRERA							2						MA460 Estadística Descriptiva
GA124	Elaboración y Cata de Vinos	3	CARRERA													HO120 Food and Beverage Operations & Service
GA125	Cocina Tradicional de Local A Global	3	CARRERA						1							GA46 Insumos e Historia de la Gastronomía del Perú y GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas
GA126	Pastelería Avanzada	3	CARRERA		2											GA120 Pastelería Intermedia

GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA



► ► 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	
				Ciudadanía	Comunicación Escrita y Oral	Manejo de la Información y Pensamiento Crítico	Planeamiento Innovador	Razonamiento Cuantitativo	Chef Ejecutivo	Director de Alimentos y Bebidas	Empresario	Azúcar Gastronómico				
► ► CICLO 6 CRD 23																
HU80	Comunicación en las Organizaciones	3	GENERAL	2												HU626 Comprensión y Producción de Lenguaje II
DE331	Derecho de los Negocios	4	CARRERA			2										AD144 Fundamentos de la Gerencia
GA64	Costos y Presupuestos para la Gastronomía	4	CARRERA				2									GA104 Planeamiento y Desarrollo del Menú
GA105	Planificación y Diseño de Espacios Culinarios	3	CARRERA					3								HO120 Food and Beverage Operations & Service y GA104 Planeamiento y Desarrollo del Menú
GA127	Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias	3	CARRERA		2											GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas
GA66	Producción Certificada y Marcas de Calidad	3	CARRERA	2		2										No tiene requisitos
GA67	Marketing en Gastronomía	3	CARRERA	1												No tiene requisitos
► ► CICLO 7 CRD 21																
AD170	Diseño Organizacional y Procesos	3	CARRERA	2												AD144 Fundamentos de la Gerencia
GA113	Gestión de la Restauración	3	CARRERA													HO120 Food and Beverage Operations & Service y GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas
GA114	Colectividades e Industrias Afines	3	CARRERA		2											GA127 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
GA72	Negocios Agroalimentarios	3	CARRERA			2										No tiene requisitos
HO126	Food & Beverage Management	3	CARRERA			2										GA64 Costos y Presupuestos para la Gastronomía y HO120 Food and Beverage Operations & Service
HU233	Inglés Aplicado I	3	CARRERA			2										HU61 Inglés 5
	Electivo	3	ELECTIVO													
► ► CICLO 8 CRD 19																
GA115	Cocinas del Mundo	4	CARRERA													GA125 Cocina Tradicional de Local A Global
GA107	Gastronomía Sostenible	3	CARRERA													120 créditos aprobados
HO127	Hospitality and Tourism Human Resources	3	CARRERA		2											AD170 Diseño Organizacional y Procesos
HU234	Inglés Aplicado II	3	CARRERA		3											HU233 Inglés Aplicado I
	Electivo	6	ELECTIVO													
► ► CICLO 9 CRD 18																
GA112	Innovación y Desarrollo de Producto	3	CARRERA				3									GA72 Negocios Agroalimentarios y GA127 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
GA116	Cocina Creativa	3	CARRERA			3										GA115 Cocinas del Mundo y GA127 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
GA76	Análisis Sensorial	3	CARRERA	3												GA124 Elaboración y Cata de Vinos
GA79	Investigación Culinaria y Gastronómica	3	CARRERA				3									140 créditos aprobados
HO156	Formulación de Plan de Negocios	3	CARRERA				3									GA64 Costos y Presupuestos para la Gastronomía y HO165 Investigación de Mercados
	Electivo	3	ELECTIVO													
► ► CICLO 10 CRD 15																
GA84	Food Media Industry	3	CARRERA					3								GA76 Análisis Sensorial y HU80 Comunicación en las Organizaciones
HO146	Seminario de Tesis	3	CARRERA				3									GA79 Investigación Culinaria y Gastronómica
HO157	Implementación de Negocios	3	CARRERA							3						HO156 Formulación de Plan de Negocios
TU66	Ética y Responsabilidad Social Empresarial	3	CARRERA	3												140 créditos aprobados
	Electivo	3	ELECTIVO													

► ► CURSOS 63 ► ► CREDITAJE TOTAL 200

Sujeto a cambios - Fecha de aprobación: 21/09/2022