

GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA



MODALIDAD DE ESTUDIO: PRESENCIAL / SEMIPRESENCIAL

► 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	CREDITOS	CP=Créditos Presenciales CV=Créditos Virtuales				FORMATO PRESENCIAL	FORMATO BLENDED	FORMATO VIRTUAL	TIPO DE CURSO	COMPETENCIAS GENERALES							COMPETENCIAS ESPECÍFICAS			REQUISITOS
			CP	CP	CV	CV					Ciudadanía	Comunicación Escrita y Oral	Manejo de la Información y Pensamiento Crítico	Resolución de Problemas	Razonamiento Cuantitativo	Clase Ejecutiva	Dirigir de Alimentos y Bebidas	Empresario	Asesor Gastronómico		
► ► 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								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		
► ► CICLO 2		21																			
MA384	Fundamentos para el Cálculo	5	5	4	1		5	GENERAL		2									(MAE34 Nivelación de Matemática (Adm-Ec) o haber sido exonerado por el proceso de admisión general.)		
HU626	Comprensión y Producción de Lenguaje II	4	4				4	GENERAL	1	1									HU625 Comprensión y Producción del Lenguaje I		
GA117	Bases Fís. y Fisiolq. 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	Insusos e Historia de la Gastronomía del Perú	3	3					CARRERA	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							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 Insusos e Historia de la Gastronomía 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	Planeamiento y Desarrollo del Menú	3	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		
► ► 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 admisión 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											HO120 Food and Beverage Operations & Service		
GA125	Cocina Tradicional de Local A Global	3	3					CARRERA				1							GA46 Insusos e Historia de la Gastronomía del Perú y GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas		
GA126	Pastelería Avanzada	3	3					CARRERA		2									GA120 Pastelería 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						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		

GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA



MODALIDAD DE ESTUDIO: PRESENCIAL / SEMIPRESENCIAL

► ► 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	CREDITOS	CP= Créditos Presenciales CV =Créditos Virtuales				FORMATO PRESENCIAL	FORMATO BLENDED	FORMATO VIRTUAL	TIPO DE CURSO	COMPETENCIAS GENERALES					COMPETENCIAS ESPECÍFICAS			REQUISITOS
			Ciudadanía	Comunicación Escrita y Oral	Manejo de la Información y Pensamiento Crítico	Resolución de Problemas					Razonamiento Cuantitativo	Capacidad de Liderazgo	Dirigir de Equipos y Proyectos	Empresario	Asesor Gastronómico	AD144 Fundamentos de la Gerencia	HO120 Food and Beverage Operations & Service y GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas	GA127 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias	
► ► CICLO 7		21																	
AD170	Diseño Organizacional y Procesos	3	3	2	1	3	CARRERA		2										AD144 Fundamentos de la Gerencia
GA113	Gestión de la Restauración	3	3				CARRERA												HO120 Food and Beverage Operations & Service y GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas
GA114	Colectividades e Industrias Afines	3	3				CARRERA		2										GA127 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
GA72	Negocios Agroalimentarios	3	3				CARRERA			2									No tiene requisitos
HO126	Food & Beverage Management	3	3				CARRERA			2									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 5
	Electivo	3					ELECTIVO												
► ► CICLO 8		19																	
GA115	Cocinas del Mundo	4	4				CARRERA												GA125 Cocina Tradicional de Local A Global
GA107	Gastronomía Sostenible	3	3				CARRERA												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									GA72 Negocios Agroalimentarios y GA127 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
GA116	Cocina Creativa	3	3				CARRERA		3										GA115 Cocinas del Mundo y GA127 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
GA76	Análisis Sensorial	3	3				CARRERA	3											GA124 Elaboración y Cata de Vinos
GA79	Investigación Culinaria y Gastronómica	3	3				CARRERA			3									140 créditos aprobados
HO156	Formulación de Plan de Negocios	3	3			3	CARRERA			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								GA76 Análisis Sensorial y HU80 Comunicación en las Organizaciones
HO146	Seminario de Tesis	3	3				CARRERA			3									GA79 Investigación Culinaria y Gastronómica
HO157	Implementación de Negocios	3	3			3	CARRERA					3							HO156 Formulación de Plan de Negocios
TU66	Ética y Responsabilidad Social Empresarial	3	3			3	CARRERA	3											140 créditos aprobados
	Electivo	3					ELECTIVO												

► ► CURSOS 63 ► ► CREDITAJE TOTAL 200

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