

# GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA



MODALIDAD DE ESTUDIO: PRESENCIAL

Créditos presenciales 81.0%

Créditos Virtuales 19.0%

► ► 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				TPO DE CURSO	COMPETENCIAS GENERALES							COMPETENCIAS ESPECÍFICAS			REQUISITOS
		CP	CP	CV	CV		Comunicación Escrita y Oral	Manejo de la Información y Aprendizaje Ongoing	Planeamiento e Innovación	Calificación	Dirección de Alimentos y Platos	Empresario	Asesor Gastronómico				
► ► CICLO 1		17															
HU625	Comprensión y Producción de Lenguaje I	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			GENERAL		2									(MA634 Nivelación de Matemática (Adm-Éc) o haber sido exonerado por el proceso de admisión general.)
HU626	Comprensión y Producción de Lenguaje II	4	4			GENERAL	1	1									HU625 Comprensión y Producción del Lenguaje I
GA117	Bases Fís. y Fisiol. 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	Insumos 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			GENERAL			1								MA384 Fundamentos para el Cálculo
HU159	Seminario de Investigación Académica I	2	2			GENERAL			1								HU626 Comprensión y Producción de Lenguaje II
AD144	Fundamentos de la Gerencia	3	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					1						GA118 Fundamentos Técnicos de Pastelería y GA119 Técnicas Culinarias Básicas
GA49	Industria Alimentaria	3	3			CARRERA						2					GA46 Insumos e Historia de la Gastronomía del Perú
► ► CICLO 4		22															
MA460	Estadística Descriptiva	4	4			GENERAL					2						MA459 Cálculo
HU193	Taller de Creatividad	3	3			GENERAL			1								No tiene requisitos
AM112	Introducción al Marketing	3	3			CARRERA				1							No tiene requisitos
GA104	Planeamiento y Desarrollo del Menú	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	GENERAL			2								(HU624 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general.)
HU548	Ética y Ciudadanía	2			2	GENERAL					2						(HU624 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general.)
CA78	Contabilidad General	4	4			CARRERA				2							AD144 Fundamentos de la Gerencia
HO165	Investigación de Mercados	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 Insumos 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	GENERAL		2									HU626 Comprensión y Producción de Lenguaje II
DE331	Derecho de los Negocios	4	4			CARRERA					2						AD144 Fundamentos de la Gerencia
GA64	Costos y Presupuestos para la Gastronomía	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

Créditos presenciales 81.0%

Créditos Virtuales 19.0%

► ► 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	CP= Créditos Presenciales CV =Créditos Virtuales		FORMATO PRESENCIAL	FORMATO BLENDED	FORMATO VIRTUAL	TIPO DE CURSO	COMPETENCIAS GENERALES										COMPETENCIAS ESPECÍFICAS										REQUISITOS
			CP	CV					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
► ► CICLO 7		21																											
AD170	Diseño Organizacional y Procesos	3	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	CARRERA				2																	HU61 Inglés 5	
	Electivo	3				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	CARRERA				3																	HU233 Inglés Aplicado I	
	Electivo	6				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	CARRERA					3																GA64 Costos y Presupuestos para la Gastronomía y HO165 Investigación de Mercados	
	Electivo	3				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	CARRERA								3													HO156 Formulación de Plan de Negocios	
TU66	Ética y Responsabilidad Social Empresarial	3				3	CARRERA		3																			140 créditos aprobados	
	Electivo	3				3	ELECTIVO																						
► ► CURSOS 63 ► ► CREDITAJE TOTAL 200			162	38	200																								
			81.0%	19.0%	100.0%																								

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