

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
Enrique Guzmán y Valle
"Alma Máter del Magisterio Nacional"

RECTORADO

RESOLUCIÓN N° 1300-2019-R-UNE

Chosica, 03 de mayo del 2019

VISTO el Oficio N° 0707-2019-VR-ACAD, del 02 de mayo del 2019, del Vicerrectorado Académico de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.

CONSIDERANDO:

Que con Resolución N° 0214-2014-CU-COG-UNE, del 22 de enero del 2014, se ratifica, en vía de regularización, la Resolución N° 536-2013-D-FACE, del 10 de setiembre del 2013, mediante la cual la Facultad de Ciencias Empresariales aprueba el Currículo 2013, que incluye los planes de estudios lógico y cronológico, la malla curricular y los perfiles correspondientes a las carreras profesionales de Administración de Empresas, de Turismo y Hotelería, de Administración de Negocios Internacionales y de Gastronomía, que entrará en vigencia a partir de los ingresantes 2013;

Que la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle se encuentra en proceso de licenciamiento institucional, en cumplimiento de la Resolución del Consejo Directivo N° 006-2015/SUNEDU/CD de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria – SUNEDU, del 13 de noviembre del 2015, que aprueba el "Modelo de Licenciamiento y su implementación en el Sistema Universitario Peruano";

Que mediante Resolución de Superintendencia N° 0054-2017-SUNEDU, del 01 de junio del 2017, se aprueban los "Criterios Técnicos de Evaluación de los Expedientes de Licenciamiento";

Que con Resolución N° 0016-2017-AU-UNE, del 27 de noviembre del 2017, y su ratificatoria la Resolución N° 0007-2019-AU-UNE, se aprueba la reforma del Estatuto de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, el que fue promulgado mediante Resolución N° 0377-2015-R-UNE y modificado por Resolución N° 009-2016-AU-UNE;

Que mediante Resolución N° 0852-2018-R-UNE, del 06 de abril del 2018, se aprueba el Reglamento General de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, en adecuación a la reforma del Estatuto;

Que con Resolución N° 0270-2019-R-UNE, del 20 de febrero del 2019, se incluye en el currículo de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, aprobado por Resolución N° 0017-2004-R-UNE y Resolución N° 0917-2006-R-UNE, el idioma Inglés o Quechua, como cursos electivos, a partir de las promociones 2016, 2017 y 2018, en los Ciclos Académicos VII y VIII, de Pregrado;

Que es obligatorio el cumplimiento del indicador 2, en el cual se establece que la universidad cuenta con planes de estudio para cada uno de los Programas de Pregrado, aprobados por la autoridad competente de la universidad, conforme a lo señalado en la Resolución de Superintendencia N° 0054-2017-SUNEDU;

Que con Resolución N° 0013-2019-AU-UNE, del 26 de abril del 2019, se aprueba el cambio de denominación de los programas de estudios que oferta nuestra universidad, así como de los grados académicos y títulos profesionales que otorga esta casa superior de estudios;





UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN

Enrique Guzmán y Valle

“Alma Máter del Magisterio Nacional”

RECTORADO

RESOLUCIÓN N° 1300-2019-R-UNE

Chosica, 03 de mayo del 2019

Que mediante Resolución N° 177-2019-D-FACE, del 02 de mayo del 2019, la Facultad de Ciencias Empresariales, conforme a lo dispuesto por el Consejo de Facultad, en su sesión realizada en la fecha, aprueba, en vía de regularización, la adecuación del Plan de Estudios del Programa de Turismo y Hotelería, que se aplicará a partir de la promoción 2016, para los estudiantes de pregrado regular;

Que con Oficio N° 199-2019-D-FACE-UNE, del 02 de mayo del 2019, el Decano de la Facultad de Ciencias Empresariales remite al Vicerrector Académico (e) la precitada resolución a fin de que se efectúe lo pertinente;

Que mediante el documento del visto, el Vicerrector Académico (e) envía al Rector el expediente que ha sido evaluado y revisado en su oportunidad, para que el Consejo Universitario determine lo conveniente;

Estando a lo acordado por el Consejo Universitario, en su sesión extraordinaria realizada el 03 de mayo del 2019; y,

En uso de las atribuciones conferidas por los artículos 59° y 60° de la Ley N° 30220 - Ley Universitaria, concordante con los artículos 19°, 20° y 23° del Estatuto de la UNE, y los alcances de la Resolución N° 1518-2016-R-UNE;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- ADECUAR, en vía de regularización, el Plan de Estudios del Programa de Turismo y Hotelería de la Facultad de Ciencias Empresariales, que se aplicará a partir de la promoción 2016, para los estudiantes de pregrado regular, el cual fue aprobado con Resolución N° 0214-2014-CU-COG-UNE, de acuerdo con lo señalado en la parte considerativa y conforme al anexo que consta de diecinueve (19) folios.

ARTÍCULO 2°.- DAR A CONOCER a las instancias pertinentes los alcances de la presente resolución a fin de que efectúen las acciones complementarias.

Regístrese, comuníquese y cúmplase.



ALCHA/RMGV

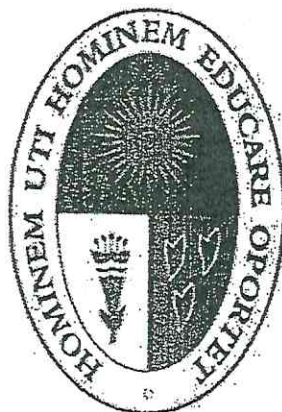


UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE
Alma Máter de Magisterio Nacional
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

Rímac, 02 de mayo del 2019

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE**
Alma Máter de Magisterio Nacional
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 1300-2019-R-UNE



PLAN DE ESTUDIOS

**PROGRAMA DE
TURISMO Y HOTELERÍA**



RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

CONTENIDO

	Pág.
1. OBJETIVOS ACADÉMICOS	3
2. PERFIL DEL EGRESADO	3
3. DURACIÓN DEL PROGRAMA	4
4. RÉGIMEN DE ESTUDIO	4
5. GRADO ACADÉMICO Y TÍTULO PROFESIONAL QUE OTORGA.....	4
6. PLAN CURRICULAR	4
7. SUMILLAS	9
8. MALLA CURRICULAR	19



RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

1. OBJETIVOS ACADÉMICOS

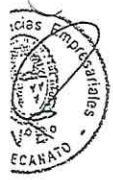
El programa de Turismo y Hotelería, presenta los siguientes objetivos académicos:

- Formar profesionales líderes, humanistas y responsables en su entorno, con pensamiento innovador para promover la actividad turística y hotelera.
- Promover la actitud de emprendimiento y desarrollo de productos y negocios innovadores y creativos en el ámbito turístico y hoteleros.
- Desarrollar investigación científica en todo aquello relacionado con la actividad turística y hotelera.
- Promover la organización y programación de diferentes eventos culturales, académicos, empresariales, sociales u otros, que permitan la actualización y capacitación tecnológica de la comunidad.
- Promover profesionales emprendedores con valores éticos y responsabilidad social.

2. PERFIL DEL EGRESADO

El egresado del programa de Turismo y Hotelería demuestra las siguientes características:

- Comprometido con el aprendizaje permanente, desarrolla proyectos de cambio e innovación del sector turístico y hotelero, con el enfoque integral y sistémico, enmarcado en los estándares de calidad nacional e internacional.
- Lidera equipos de investigación en organizaciones turística y hotelera, alineados a las políticas y prioridades del sector público y privado.
- Demuestra vocación de servicio con ética profesional en todas sus actividades.
- Planifica, organiza, dirige, controla y constituye organizaciones turísticas y hoteleras para responder eficazmente a los requerimientos y necesidades de los turistas con responsabilidad social.
- Formula y evalúa proyectos para empresas e instituciones públicas o privadas en el ámbito turístico y hotelero.
- Diseña, evalúa, planifica, ordena espacios, destinos y servicios turísticos creando productos competitivos e innovadores.
- Organiza y programa diferentes eventos culturales académicos, empresariales, sociales u otros.



RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

3. DURACIÓN DEL PROGRAMA

Los estudios tienen una duración de cinco (5) años, se realizan en un máximo de dos (2) semestres académicos por año.

4. RÉGIMEN DE ESTUDIO

Presencial

5. GRADO ACADÉMICO Y TÍTULO PROFESIONAL QUE OTORGA

5.1. Denominación del grado académico que otorga

BACHILLER UNIVERSITARIO EN TURISMO Y HOTELERÍA

5.2. Denominación del título profesional que otorga

LICENCIADO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN TURISMO Y HOTELERÍA

6. PLAN CURRICULAR

CICLO I

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
01	ACFGE101	Realidad Nacional		3	2	5	4
02	ACFGE102	Matemática para la Gestión I		4	2	6	5
03	ACFGE103	Filosofía y Ética		3	2	5	4
04	ACACE101	Actividades Deportivas		1	4	5	3
05	ACINE101	Metodología del Trabajo Universitario		3	2	5	4
TOTALES							20

CICLO II

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
06	ACFGE204	Matemática para la Gestión II	ACFGE102	4	2	6	5
07	ACFGE205	Comunicación Empresarial I		3	2	5	4
08	ACFBE206	Contabilidad General		3	2	5	4
09	ACFBE207	Macroeconomía		3	2	5	4
10	ACACE202	Actividades Culturales	ACACE101	1	4	5	3
TOTALES							20

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE
Alma Máter de Magisterio Nacional
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

CICLO III

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
11	ACFGE308	Comunicación Empresarial II	ACFGE205	3	2	5	4
12	ACFGE309	Estadística para la Gestión I	ACFGE204	3	2	5	4
13	ACFBE310	Teorías Administrativas		3	2	5	4
14	ACFBE311	Microeconomía	ACFBE207	3	2	5	4
15	ACFBE312	Derecho Empresarial		3	2	5	4
TOTALES							20

CICLO IV

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
16	ACFGE413	Estadística para la Gestión II	ACFGE309	3	2	5	4
17	ACFBE414	Comportamiento Organizacional		3	2	5	4
18	ACFBE415	Administración General	ACFBE310	3	2	5	4
19	ACFBE416	Matemática Financiera	ACFGE204	3	2	5	4
20	FETH0401	Teorías y Técnicas del Turismo		3	2	5	4
TOTALES							20

CICLO V

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
21	ACFBE517	Gestión del Talento Humano	ACFBE414	3	2	5	4
22	ACFBE518	Costos y Presupuestos	ACFBE206	3	2	5	4
23	FETH0503	Historia del Arte y la Cultura		3	2	5	4
24	FETH0504	Teoría del Hospedaje	FETH0401	3	2	5	4
25	FETH0505	Geografía Turística		2	4	6	4
TOTALES							20



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE
Alma Máter de Magisterio Nacional
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

CICLO VI

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
26	FETH0606	Atención, Recepción y Reserva		2	4	6	4
27	FETH0607	Patrimonio Natural y Cultural	FETH0505	3	2	5	4
28	FETH0608	Inglés Técnico		0	4	4	2
29	FETH0609	Dinámica Turística y Técnicas de Guiado		0	4	4	2
30	FETH0610	Housekeeping	FETH0504	2	4	6	4
31	FETH0611	Gestión Pública		3	2	5	4
TOTALES							20

CICLO VII

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
32	ACFBE719	Logística Integral		3	2	5	4
33	ACFBE720	Marketing		3	2	5	4
34	FETH0712	Informática para la Gestión Turística		2	4	6	4
35	FETH0713	Planificación y Ordenación Turística	FETH0607	2	4	6	4
36	FETH0714	Etiqueta y Protocolo Empresarial		3	2	5	4
TOTALES							20



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE
Alma Máter de Magisterio Nacional
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

CICLO VIII

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
37	FETH0815	Servicio y Técnicas de Comedor		3	2	5	4
38	FETH0816	Transporte Turístico y Servicio Abordo		2	4	6	4
39	FETH0817	Circuitos Turísticos	FETH0713	3	2	5	4
40	FETH0818	Investigación de Mercados		3	2	5	4
41	FETH0819	Gastronomía		3	2	5	4
TOTALES							20

CICLO XI

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
42	ACINE902	Tesis I	ACINE101	2	4	6	4
43	FETH0920	Bar y Enología	FETH0815	3	2	5	4
44	FETH0921	Formulación y Evaluación de Proyectos	ACFBE416	3	2	5	4
45	FETH0922	Organización y Administración de Agencias de Viajes y Turismo	FETH0817	3	2	5	4
46		Electivo (*)		3	2	5	4
TOTALES							20

CICLO X

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
47	ACINE003	Tesis II	ACINE902	3	2	5	4
48	FETH1024	Deontología Profesional		3	2	5	4
49	FETH1025	Turismo Sostenible Alternativo		3	2	5	4
50	FETH1026	Gerencia en Turismo y Hotelería	FETH0401	3	2	5	4
51	ACFP0010	Sociedad y Cultura		1	2	3	2
52		Electivo (**)		3	2	5	4
TOTALES							22



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE
Alma Máter de Magisterio Nacional
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

6.1. Cursos electivos

IX CICLO: Electivo (*)

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO
46	FENE0919	Gestión de la Calidad
	FEGA0920	Seguridad y Prevención de Accidentes
	FETH0923	Quechua

X CICLO: Electivo ()**

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO
52	FENE0814	Responsabilidad Social Empresarial
	FEGA0607	Bromatología y Toxicología de los Alimentos
	FETH1027	Francés Técnico
	FEAE0606	Liderazgo Gerencial

6.2. Distribución de créditos

ÁREA		CICLOS										TOTAL	%	
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X			
Estudios Generales	Formación General	13	09	08	04	-	-	-	-	-	-	02	36	18%
	Formación Profesional Básica	-	08	12	12	08	-	08	-	-	-	-	48	24%
Estudios Específicos y de Especialidad	Actividades	03	03	-	-	-	-	-	-	-	-	-	06	3%
	Investigación	04	-	-	-	-	-	-	-	-	04	04	12	6%
	Especialidad	-	-	-	04	12	20	12	20	20	12	12	92	45%
	Electivo (*) (**)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	04	04	08	04%
TOTAL		20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	22	202	100%

6.3. Resumen de cuadro de créditos

DETALLE	TOTAL	%
Estudios Generales	36	18%
Estudios Específicos y de Especialidad	166	82%
TOTAL	202	100%



RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

7. SUMILLAS

I CICLO

REALIDAD NACIONAL

Desarrolla las habilidades de reflexión, crítica, capacidad de análisis e interpretación de la realidad económica nacional con una visión integral de las potencialidades actuales del Perú. Trata los siguientes temas: realidad geográfica, población, educación, actividad económica, empleo, índice de desarrollo, participación ciudadana, gobierno regional, local, globalización y desarrollo sustentable.

MATEMÁTICA PARA LA GESTIÓN I

Desarrolla capacidades básicas para un razonamiento lógico formal, establecer estructuras mentales y usar un lenguaje preciso y simbólico, con el objetivo de brindar las herramientas de cálculo necesarias para resolver problemas y desarrollar el pensamiento analítico y la madurez matemática. Para lo cual hará uso del sistema de ecuaciones lineales, las funciones algebraicas, así como del concepto de límites y cálculo de derivadas.

FILOSOFÍA Y ÉTICA

Comprende el estudio primario de la problemática esencial de las diversas disciplinas filosóficas, con énfasis en algunas implicancias selectas de naturaleza clásica y actual mediante la iniciación en la praxis sistemática de filosofar. Revisa el concepto e historia de la filosofía; conocimiento científico; la epistemología de las ciencias sociales; la ética, deontología y valores en la gestión administrativa.

ACTIVIDADES DEPORTIVAS

Desarrolla conocimientos y habilidades para mantener el cuerpo sano, mediante el desarrollo de actividades deportivas como la gimnasia, atletismo, fútbol, básquet y vóley.

METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO

Forma al estudiante en los hábitos para el trabajo científico y tecnológico comprendiendo las técnicas de estudio universitario (análisis de textos, fichajes, organizadores de información, etc.); así como los conceptos y elementos fundamentales de la investigación científica, con respeto, honestidad y ética.



RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

II CICLO

MATEMÁTICA PARA LA GESTIÓN II

Comprende, desarrolla, interpreta, plantea y resuelve problemas matemáticos y de aplicación a la estadística, la computación, la economía y la administración para aplicarlos en la solución de problemas reales. Con el apoyo del cálculo diferencial a varias variables; derivadas parciales; mínimos y máximos locales; integral definida; integración por partes y cálculo de integrales de funciones simples.

COMUNICACIÓN EMPRESARIAL I

Comprende, desarrolla y aplica adecuadamente el idioma, para expresar sus ideas en forma oral, con un conocimiento del lenguaje en la estructura de la oración; así como desarrolla técnicas de expresión oral, lectura y redacción de textos.

CONTABILIDAD GENERAL

Conoce el origen, necesidad, requisitos y usuarios del Sistema de Información Contable, sus normas básicas, herramientas complementarias, informes contables estableciendo las diferencias entre los informes para uso interno (de gestión) y los externos (presentación a terceros) en la gestión empresarial.

MACROECONOMÍA

Desarrolla en el estudiante las capacidades de análisis del entorno empresarial, con respecto a los fundamentos de la macroeconomía, inflación y desempleo; crecimiento a largo plazo, el ahorro, la inversión y el sistema bancario; oferta y demanda; mercado de bienes y la curva IS, mercado de dinero y la curva LM y política monetaria y fiscal.

ACTIVIDADES CULTURALES

Desarrolla los sentidos, la percepción, conocimientos y habilidades artísticas mediante la realización de actividades estéticas a través del ritmo con o sin sonido, como las artes musicales; artes escénicas; danzas clásicas; danzas folklóricas y bailes modernos.

III CICLO

COMUNICACIÓN EMPRESARIAL II

Comprende, desarrolla y aplica los principios de la redacción general, como base de la comunicación oral y escrita, en la redacción de documentos administrativos e informes especiales correspondientes a su programa de estudios.

ESTADÍSTICA PARA LA GESTIÓN I

Desarrolla conocimientos, habilidades, reflexión crítica y capacidad de análisis para describir los problemas que entrañan riesgo o incertidumbre de la economía, la comercialización, las finanzas y las ciencias empresariales, haciendo uso de la estadística descriptiva; distribución de frecuencias; medidas de tendencia central y de dispersión; números índices y aspectos básicos de la teoría de regresión y correlación; series cronológicas y obtención y análisis de datos.



RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

TEORÍAS ADMINISTRATIVAS

Conoce las diversas teorías tradicionales: desde la administración científica hasta la teoría de contingencias; teorías modernas: administración estratégica, calidad total, reingeniería, excelencia; creación de valor en función a los recursos y capacidades de la empresa dentro del marco de las decisiones estratégicas y desafíos del management.

MICROECONOMÍA

Desarrolla capacidades de análisis de la economía empresarial, con respecto al problema económico y los fundamentos de la microeconomía, observando la oferta y la demanda; determinación de los precios; organización de la producción y costos; los mercados; regulación y antimonopolio; y mercado de factores y desigualdad económica.

DERECHO EMPRESARIAL

Desarrolla conocimientos, habilidades y reflexión crítica de las diversas teorías y disciplinas normativas legales que regulan la actividad económica en general y la actividad empresarial en particular.

IV CICLO

ESTADÍSTICA PARA LA GESTIÓN II

Desarrolla y aplica conocimientos de la estadística inferencial como sustento teórico en la solución de problemas, temas de riesgo, muestreo, proyecciones y predicción de resultados para la toma de decisiones empresariales. Trata los temas de probabilidad; distribución discreta, continua y muestral; estimación puntual y estimación de intervalos de confianza; prueba de hipótesis relativas y análisis estadístico de datos relacionados con problemas de las empresas turísticas y hoteleras.

COMPORTAMIENTO ORGANIZACIONAL

Desarrolla conocimientos y habilidades para comprender el funcionamiento y dinámica de las organizaciones, y de cómo se comportan los grupos y los individuos ante las frustraciones, conflictos, su actitud ante el trabajo; el comportamiento grupal y actitudes sociales; toma de decisiones y liderazgo; cultura y clima organizacional, para el logro de los objetivos empresariales.

ADMINISTRACIÓN GENERAL

Comprende e interpreta los conceptos, generalidades del proceso administrativo para la conducción eficiente y eficaz de las organizaciones modernas como ente social, por lo que desarrolla temas como los fundamentos de la administración: concepto e importancia, características, habilidades y roles, toma de decisiones y proceso administrativo; planeación: estratégica, táctica y operativa; organización: diseño organizacional, diseño departamental y diseño de cargos; integración de elementos: humanos y materiales; dirección: autoridad y delegación, liderazgo, motivación, comunicación y supervisión y control: estratégico, táctico y operativo.



RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

MATEMÁTICA FINANCIERA

Desarrolla conocimientos, habilidad, destreza, reflexión crítica y capacidad de análisis en el campo de los modelos matemáticos financieros que le permita establecer la rentabilidad y el costo del dinero en el mercado financiero, evaluando las diferentes operaciones de inversión y financiamiento, como el descuento, las tasas de interés en el sistema financiero; entre otros como una introducción a la evaluación de proyectos de inversión.

TEORÍAS Y TÉCNICAS DEL TURISMO

Conoce las bases científicas del turismo desde sus orígenes hasta la actualidad, con el fin de promover un desarrollo turístico sostenible y sustentable, por lo que, desarrolla la siguiente temática: antecedentes históricos; conceptos básicos del turismo; sistema turístico; producto turístico; oferta y demanda turística; organismos nacionales e internacionales e Impacto del turismo.

V CICLO

GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

Conoce los conceptos de la planeación, organización, dirección y control del personal; así, como del análisis y diseños de puestos; reclutamiento, selección y contratación; capacitación, inducción, desarrollo y bienestar del personal; relaciones laborales, compensaciones y evaluación del personal con el objetivo de lograr el cambio y la transformación en la gestión del talento humano.

COSTOS Y PRESUPUESTOS

Desarrolla conocimientos, habilidades, destrezas y capacidad de análisis para resolver problemas y tomar decisiones en torno al costo de los productos, material directo, mano de obra y costos indirectos; precio de venta; determinación y análisis del punto de equilibrio y presupuesto en los servicios ofrecidos por las empresas turísticas y hoteleras.

HISTORIA DEL ARTE Y LA CULTURA

Conoce el campo cultural e histórico del arte desarrollado por las civilizaciones del Perú y del mundo desde la antigüedad, hasta la actualidad, describiendo categorías, temas y técnicas desarrolladas a través del tiempo con el fin de intervenir en su conservación, difusión, concientización y disfrute de la sociedad.

TEORÍA DEL HOSPEDAJE

Reconoce los diferentes enfoques en los cuales se ha desarrollado la hostelería, a través del tiempo e identifica tipos o clases de establecimientos de alojamiento en el mundo. Así como los aspectos genéricos de la organización y áreas de trabajo de estos.



RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

GEOGRAFÍA TURÍSTICA

Identifica el espacio geográfico como escenario del mundo pluricultural, multilingüístico, multiétnico y localiza los atractivos turísticos del Perú y del mundo como materia prima para el desarrollo de la actividad turística.

VI CICLO

ATENCIÓN, RECEPCIÓN Y RESERVA

Conoce el funcionamiento del área de recepción y reserva como sección productiva y de servicios fundamental del hotel con el huésped. Y desarrolla habilidades técnico práctico en las tareas de reserva, tarifas, caja y recepción de los huéspedes individuales o en grupo en los establecimientos hoteleros.

PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL

Comprende la importancia de nuestro patrimonio natural y cultural, desde una perspectiva de sostenibilidad como recurso turístico. Identificar las diferentes técnicas de conservación y restauración con la participación de las empresas privadas e instituciones públicas en la gestión turística. Y promueve su protección con la participación de las comunidades aledañas.

INGLÉS TÉCNICO

Conoce las expresiones inglesas más utilizadas en el turismo. Vocabulario de la especialidad. Lectura de artículos, traducción, conversación, composiciones relacionadas a la actividad turística

DINÁMICA TURÍSTICA Y TÉCNICAS DE GUIADO

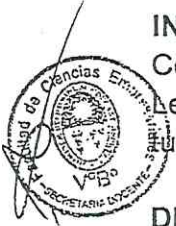
Conoce las técnicas derivadas de la recreación que le permitan al guía o al animador turístico, planificar, organizar y desarrollar diferentes actividades o juegos con el objetivo de crear un ambiente favorable en un grupo. Contribuye al incremento de las relaciones sociales, la satisfacción de los intereses y necesidades de las personas en su tiempo libre.

HOUSEKEEPING

Desarrolla habilidades para la gestión del departamento de housekeeping, aplicando las nuevas tendencias y técnicas en el procedimiento de limpieza de habitaciones y áreas públicas como herramienta fundamental de la competitividad hotelera.

GESTIÓN PÚBLICA

Desarrolla conocimiento sobre los sectores y sistemas administrativos; documentos como el ROF, MOF, MAPRO, TUPA, etc.; presupuesto general de la república; gobiernos regionales y locales; carrera administrativa; gobernabilidad, competitividad del estado, gestión anticorrupción y control de la gestión pública, con reflexión crítica.



RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

VII CICLO

LOGÍSTICA INTEGRAL

Desarrolla la habilidad y capacidad de comprender, identificar, analizar la red de distribución, procesos, actividades de adquisición, requerimiento y programación de suministros o materiales; gestión de inventarios, stocks y almacenaje; compras, entre otros usados por las empresas turísticas y hoteleras.

MARKETING

Desarrollar las habilidades y capacidades de conocimiento de los conceptos básicos, actividades, técnicas e instrumentos del sistema de mercadotecnia para su eficaz y eficiente aplicación de la mezcla promocional en las empresas de turismo y hotelería.

INFORMÁTICA PARA LA GESTIÓN TURÍSTICA

Conoce el uso de Windows, creación de archivos en Word, Excel, presentación de gráficos que le sirvan de sustento para el desarrollo aplicativo de las actividades turísticas y hoteleras. Así, como desarrolla habilidades en los sistemas informáticos modernos implementados en hoteles, agencias de viajes y gastronómicas.

PLANIFICACIÓN Y ORDENACIÓN TURÍSTICA

Desarrolla los conocimientos de planificación y ordenamiento del espacio turístico territorial, teniendo en cuenta aspectos socio-económicos, bio-físicos, culturales y ambientales de la zona donde se desarrollará la actividad turística. Con casos y experiencias desarrollados en el Perú y el mundo.

ETIQUETA Y PROTOCOLO EMPRESARIAL

Conoce métodos y técnicas de cortesía, respeto, buenas costumbres y cuidado de los detalles en eventos, visitas, citas de negocios, canales de comunicación a nivel profesional y empresarial para contribuir al éxito de la imagen profesional y corporativa.

VIII CICLO

SERVICIO Y TÉCNICAS DE COMEDOR

Conoce la reglamentación de los establecimientos de restaurantes y afines y desarrolla habilidades y destrezas en el uso de la vajilla, cristalería, cubiertos, etc. durante el mise en place en el comedor, servicio de mesa inspirando confianza en el cliente, para evitar las reclamaciones.



RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

TRANSPORTE TURÍSTICO Y SERVICIO ABORDO

Identifica la importancia de las empresas de transporte turístico aéreo, terrestre o acuático, analizando su legislación, características, servicios y distribución, para dominar las tareas propias del gestor de una empresa de transporte, así como los tipos y procedimientos de la atención de servicios de alimentos que brindan abordo.

CIRCUITOS TURÍSTICOS

Desarrolla técnicas y habilidades para la creación, elaboración, diagramación, organización de circuitos y paquetes turísticos innovadores, así como la familiarización e identificación de los circuitos tradicionales a nivel nacional e internacional.

INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

Comprende, conoce, interpreta y explica el comportamiento del consumidor como un factor determinante en las tendencias de consumo, para el diseño de proyectos de inversión e innovación de productos y servicios turísticos y hoteleros.

GASTRONOMÍA

Identificar la gastronomía de las distintas regiones de nuestro país reconociendo su biodiversidad. Conoce las técnicas culinarias europeas que han influenciado en la elaboración de platos y postres; así como la higiene y manipulación de alimentos.

IX CICLO

TESIS I

Orienta y asesora al estudiante en la realización de un proyecto de investigación científica viable, coherente y adecuada a la carrera profesional para optar su de grado de bachiller o título profesional, rigiéndose al protocolo de investigación de la universidad. Presenta un proyecto de investigación acorde con su programa.

BAR Y ENOLOGÍA

Conoce las características de la infraestructura de un Bar equipamiento y la identificación de las bebidas alcohólicas, anabólicas y vitivinícolas. Así como a la adquisición de técnicas para la preparación y comercialización de bebidas, estableciendo las distintas recetas y controles específicos



RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Desarrolla habilidades y aptitudes de emprendimiento para formular y evaluar proyectos de inversión públicas o privadas en el ámbito turístico y hotelero, conducentes a la creación, redimensionamiento, sustitución, renovación y desarrollo de estos para minimizar riesgos e incertidumbres y análisis de sensibilidad.

ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES Y TURISMO

Conoce la organización y administración de una agencia de viajes. Desarrollando el espíritu emprendedor proporcionándole una descripción clara y completa de las funciones, clasificación, legislación, requisitos, constitución y apertura; diseño organizativo, dirección y manual de funciones; documentos, manuales y técnicas de ventas que les permita el posicionamiento de estas en un mundo globalizado.

CURSOS ELECTIVOS (*)

GESTIÓN DE LA CALIDAD (*)

Conoce el enfoque de la gestión de la calidad en la administración de la organización tanto del sector público como del privado, gestionando los recursos de las empresas turísticas y hoteleras en forma eficaz apoyando la estrategia competitiva de la empresa con los ISOS u otros sistemas de calidad.



SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES (*)

Conoce las medidas de seguridad de las instalaciones de las empresas turísticas y hoteleras, procedimientos de trabajo en búsqueda de la minimización de pérdidas de bienes y recursos humanos, y demuestra habilidades en primeros auxilios.



QUECHUA (*)

Reconoce la importancia del uso del quechua durante el desarrollo de las actividades turísticas en las diferentes regiones del país. El turismo y el quechua, lectura, tradición, conversación y composiciones relacionadas a la actividad turística y hotelera



RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

X CICLO

TESIS II

Orienta y asesora al estudiante en el desarrollo y redacción de la tesis de acuerdo con su carrera profesional para optar su de grado de bachiller o título profesional y sustenta su informe demostrando actitud crítica, ética y reflexiva.

DEONTOLOGÍA PROFESIONAL

Desarrolla los valores morales y éticos que debe observar todo profesional en su comportamiento dentro y fuera de las empresas gastronómicas u otras instituciones donde presta servicios profesionales, sea cual fuere el nivel jerárquico donde se desarrolle.

TURISMO SOSTENIBLE ALTERNATIVO

Desarrolla una actitud socialmente responsable en los destinos turísticos creados o por crearse, conservando el ambiente sostenible y sustentable para la comunidad y la actividad turística, proponiendo nuevas alternativas como el ecoturismo, turismo rural, agroturismo u otros acorde a las nuevas tendencias del mercado.

GERENCIA EN TURISMO Y HOTELERÍA

Comprende la naturaleza del turismo como oportunidad de inversión y de hacer empresa a nivel local, regional, nacional e internacional. Así mismo tomar decisiones y gerenciar integralmente establecimientos del rubro según estándares internacionales con calidad y competitividad en un mundo turístico globalizado.

SOCIEDAD Y CULTURA

Desarrolla su capacidad analítica, crítica e integradora, mediante la investigación de los hechos objetivos de la sociedad peruana en su conjunto y específicamente en su área de desarrollo profesional.

CURSOS ELECTIVOS (**)

RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL (**)

Conoce, critica y analizar a las empresas gastronómicas nacionales e internacionales y su responsabilidad social, respeto a la comunidad, la ecología y a la biodiversidad. Desarrolla temas como los econegocios, biocomercio e implementación de planes y programas de responsabilidad social.



RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

LIDERAZGO GERENCIAL ()**

Desarrolla habilidad y aptitud para el liderazgo en el trabajo en equipo dentro de las empresas turísticas y hoteleras logrando su eficiencia personal y empresarial en la búsqueda de la excelencia.

BROMATOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS ()**

Conoce e identifica los distintos microorganismos que atentan a los alimentos, como evitar su proliferación, así como el correcto procedimiento para la producción o industrialización de los alimentos, evitando la contaminación.

FRANCÉS TÉCNICO ()**

Conoce las expresiones francesas más utilizadas en el turismo y la gastronomía, haciendo uso del vocabulario de la especialidad, lectura de artículos, traducción, conversación, composiciones relacionadas a la actividad gastronómica.



RESOLUCIÓN N° 177-2019-D-FACE

8. MALLA CURRICULAR

I CICLO	II CICLO	III CICLO	IV CICLO	V CICLO	VI CICLO	VII CICLO	VIII CICLO	IX CICLO	X CICLO	TOTAL
REALIDAD NACIONAL	MATEMÁTICA PARA LA GESTIÓN II	COMUNICACIÓN EMPRESARIAL II	ESTADÍSTICA PARA LA GESTIÓN II	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	ATENCIÓN, RECEPCIÓN Y RESERVA	LOGÍSTICA INTEGRAL	SERVICIO Y TÉCNICAS DE COMEDOR	TESIS I	TESIS II	TOTAL 202
MATEMÁTICA PARA LA GESTIÓN I	COMUNICACIÓN EMPRESARIAL I	ESTADÍSTICA PARA LA GESTIÓN I	COMPORTAMIENTO ORGANIZACIONAL	COSTOS Y PRESUPUESTOS	PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL	MARKETING	TRANSPORTE TURÍSTICO Y SERVICIO ABORDO	BAR Y ENOLOGÍA	DEONTOLOGÍA PROFESIONAL	
FILOSOFÍA Y ÉTICA	CONTABILIDAD GENERAL	TEORÍAS ADMINISTRATIVAS	ADMINISTRACIÓN GENERAL	HISTORIA DEL ARTE Y LA CULTURA	INGLÉS TÉCNICO	INFORMÁTICA PARA LA GESTIÓN TURÍSTICA	CIRCUITOS TURÍSTICOS	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	TURISMO SOSTENIBLE ALTERNATIVO	
ACTIVIDADES DEPORTIVAS	MACROECONOMÍA	MICROECONOMÍA	MATEMÁTICA FINANCIERA	TEORÍA DEL HOSPEDAJE	DINÁMICA TURÍSTICA Y TÉCNICAS DE GUIADO	PLANIFICACIÓN Y ORDENACIÓN TURÍSTICA	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES Y TURISMO	GERENCIA EN TURISMO Y HOTELERÍA	
METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO	ACTIVIDADES CULTURALES	DERECHO EMPRESARIAL	TEORÍAS Y TÉCNICAS DEL TURISMO	GEOGRAFÍA TURÍSTICA	HOUSEKEEPING	ETIQUETA Y PROTOCOLO EMPRESARIAL	GASTRONOMÍA		SOCIEDAD Y CULTURA	
CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 22	TOTAL 202

LEYENDA		
Estudios Generales	36 CR.	18%
Estudios Específicos y de Especialidad	166 CR.	82%
TOTAL	202 CR.	100%

