

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN  
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE**  
*Alma Máter del Magisterio Nacional*  
**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y  
GASTRONOMÍA**  
**DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE TURISMO, HOTELERÍA Y  
GASTRONOMÍA**



# **Plan de Estudios del Programa de Estudios de Gastronomía**

# CONTENIDO

	<b>Pág.</b>
1. MISIÓN Y VISIÓN DE LA UNIVERSIDAD	3
2. MISIÓN Y VISIÓN DE LA FACULTAD	3
3. OBJETIVOS GENERALES DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GASTRONOMÍA	3
4. PERFIL DEL INGRESANTE DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GASTRONOMÍA	4
5. PERFIL DEL EGRESADO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GASTRONOMÍA	4
5.1 Perfil de competencias del egresado	5
5.1.1 Competencias generales	5
5.1.2 Competencias específicas	5
5.1.3 Competencias de especialización	5
6. MAPA FUNCIONAL DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GASTRONOMÍA	6
7. PLAN DE ESTUDIOS DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GASTRONOMÍA	8
7.1 Resumen de créditos académicos y horas lectivas de cursos de especialidad (teóricas y prácticas)	13
7.2 Resumen de créditos y horas por ciclo	14
7.3 Asignaturas del área de formación en especialidad	14
7.4 Asignaturas electivas de la especialidad	15
8. MALLA CURRICULAR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GASTRONOMÍA	16
9. CERTIFICACIÓN PROFESIONAL INTERMEDIA DE ASISTENTE DE COCINA	17
9.1 Asistente de cocina	17
9.2 Perfil del egresado de la certificación intermedia de Asistente de Cocina	17
10. PLAN DE ESTUDIOS DE CERTIFICACIÓN INTERMEDIA DE ASISTENTE DE COCINA	17
11. SUMILLAS DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GASTRONOMÍA	18

## **1. MISIÓN Y VISIÓN DE LA UNIVERSIDAD**

- **Visión**

Todos los peruanos acceden a una educación que les permite desarrollar su potencial desde la primera infancia y convertirse en ciudadanos que valoran su cultura, conocen sus derechos y responsabilidades, desarrollan sus talentos y participan de manera innovadora, competitiva y comprometida en las dinámicas sociales, contribuyendo al desarrollo de sus comunidades y del país en su conjunto.

- **Misión**

Brindar formación profesional humanística, científica, tecnológica e intercultural a los estudiantes universitarios, con responsabilidad social, orientada a la competitividad e innovación.

## **2. MISIÓN Y VISIÓN DE LA FACULTAD**

- **Visión**

Ser la Facultad líder en la formación profesional en Administración de Empresas; Administración de Negocios Internacionales; Turismo y Hotelería; Gastronomía; cuyas capacidades y competencias coadyuven con el crecimiento y desarrollo de la sociedad peruana.

- **Misión**

Formar profesionales en Administración de Empresas; Administración de Negocios Internacionales; Turismo y Hotelería; Gastronomía; con las competencias para la investigación científica y con capacidades para liderar proyectos empresariales sostenibles en el sector público y privado con alto sentido ético, moral y responsabilidad social.

## **3. OBJETIVOS GENERALES DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GASTRONOMÍA**

- Formar Licenciados en Gastronomía, con sólida base científica, tecnológica y humanista imbuidos de alto sentido ético y moral.
- Promover la investigación científica y tecnológica en las áreas de Gastronomía.
- Promover la difusión de la ciencia, el arte y la cultura reconociendo nuestra diversidad.

- Valora el legado histórico, cultural y alimenticio de nuestro país fomentando el respeto al equilibrio ecológico con la naturaleza.

#### **4. PERFIL DEL INGRESANTE DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GASTRONOMÍA**

- Demuestra conocimientos de cultura general.
- Demuestra capacidad de análisis del contexto socio-histórico, regional, nacional e internacional.
- Demuestra habilidad en el manejo adecuado del procesador de textos e Internet.
- Demuestra comprensión y redacción de textos.
- Demuestra iniciativa, responsabilidad y deseos de superación.
- Demuestra disposición y motivación para el trabajo en equipo.
- Demuestra actitud de servicio.

#### **5. PERFIL DEL EGRESADO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GASTRONOMÍA**

- Selecciona las decisiones más acertadas en la creación, desarrollo, fusión, reestructuración y liquidación de organizaciones gastronómicas.
- Aplica herramientas tecnológicas para la realización de sus funciones en las organizaciones gastronómicas.
- Dirige, gestiona y crea productos gastronómicos con calidad.
- Aplica la comunicación como forma predominante en la gestión del talento humano mejorando el clima organizacional.
- Expresa correctamente sus ideas a personas de diferentes partes del mundo en su idioma nativo.
- Valora, promueve el cambio y el desarrollo organizacional de las organizaciones gastronómicas.
- Analiza, sistematiza e interpreta información para solucionar problemas en el ámbito gastronómico.

## **5.1 Perfil de competencias del egresado**

### **5.1.1 Competencias generales**

- Demuestra actitudes de liderazgo para el trabajo en equipo.
- Demuestra compromiso con su desarrollo profesional y el progreso del país.
- Aplica valores como la tolerancia, respeto, solidaridad, innovación, competitividad, responsabilidad social y honestidad.
- Demuestra una actitud crítica hacia la vida y la profesión.
- Demuestra seguridad en sí mismo y apertura al cambio y la superación.
- Valora el medio ambiente, la sociedad y la comunidad actuando con responsabilidad, compromiso y respeto a la pluralidad étnica y cultural del Perú y del mundo.
- Demuestra servicio a los demás, preocupándose por el bienestar social.
- Demuestra compromiso y responsabilidad con la comunidad y la nación.

### **5.1.2 Competencias específicas**

- Conoce los fundamentos epistemológicos de la investigación científica.
- Diseña proyectos de investigación para obtener nuevos conocimientos científicos o tecnológicos en el campo de la gastronomía.
- Aplica las normas, procedimientos y técnicas de redacción científica aplicándolo a sus investigaciones.
- Dirige equipos de trabajo con asertividad y responsabilidad para el logro de metas y objetivos, respetando las diferentes opiniones con tolerancia y ética.
- Demuestra compromiso y ética con su ejercicio profesional.
- Analiza, sintetiza y reflexiona de forma responsable y coherente la política institucional hacia el logro de los objetivos organizacionales.
- Aplica creativamente y con criterio los conocimientos adquiridos en la práctica diaria.

### **5.1.3 Competencias de especialización**

- Planea, organiza, dirige, controla y constituye organizaciones de alimentos y bebidas para responder eficazmente a los requerimientos y necesidades de los turistas con responsabilidad ecológica y social.
- Diseña, implementa y evalúa estrategias de marketing creando productos gastronómicos o servicios turísticos competitivos e innovadores aplicando los criterios técnicos, legales y financieros de las organizaciones gastronómicas.
- Demuestra capacidad de comunicación, respeto a la interculturalidad y vocación de servicio con ética profesional en todas sus actividades.

- Organiza diferentes eventos gastronómicos u otros, demostrando autonomía, creatividad e innovación.
- Organiza actividades de investigación y de proyección social que contribuya al desarrollo sostenible y responsable en el campo gastronómico.

## **6 MAPA FUNCIONAL DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GASTRONOMÍA**

PROPÓSITO	FUNCIÓN	UNIDADES DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA	COMPETENCIA	ASIGNATURAS
Brindar formación profesional con solidad base humanística, científica, investigativa y tecnológica, respetando la diversidad cultural y natural de nuestro país, con visión gerencial y mentalidad emprendedora, contribuyendo al desarrollo de la gastronomía, actuando con responsabilidad, vocación de servicio, respeto y ética.	<b>FUNCIÓN CLAVE 1</b> Formar un profesional humanístico, científico investigativo y tecnológico, promotor de la ciencia, el arte y la cultura, capaz de reconocer y respetar nuestra diversidad.	Valora la ciencia y la tecnología como elementos importantes en la era de la globalización.	Reconoce la importancia del desarrollo de los métodos científicos y tecnológicos.	Reconoce la importancia del desarrollo de los métodos científicos y tecnológicos, trasladando estos conocimientos al desarrollo de su actividad como gastrónomo, demostrando ética y responsabilidad.	Matemática básica I Matemática básica II Estadística para la gastronomía Informática básica Informática para los negocios gastronómicos
		Demuestra preocupación por el bienestar ambiental, social y cultural.	Identifica los elementos culturales, sociales y ambientales propios de la localidad, región y del país.	Identifica los elementos culturales, sociales y ambientales propios de la localidad, región y del país, en el desarrollo de su actividad como gastrónomo, revalorando su pluralidad étnica y cultural.	Introducción a la Filosofía Proceso histórico del Perú y del mundo Realidad regional y nacional Ética, constitución y derechos humanos Ecología y ambiente Geografía general
		Demuestra habilidad de expresión y comunicación, en diferentes idiomas.	Formula mensajes de manera adecuada y coherente de sus ideas.	Formula mensajes de manera adecuada y coherente en su intercambio comunicacional en el desarrollo de su actividad gastronómica, demostrando una actitud crítica, respetuosa y tolerante.	Lenguaje y comunicación I Lenguaje y comunicación II Inglés I, Ingles II Inglés III, Ingles IV Francés I Francés II Francés técnico
		Valora el desarrollo de una cultura de prevención de enfermedades.	Entiende la importancia del cuidado de la mente, el cuerpo y la salud.	Demuestra con sus acciones la importancia del cuidado de la mente, el cuerpo y la salud, para el buen desempeño de sus actividades como gastrónomo, demostrando responsabilidad para consigo mismo.	Biología Actividad Física y Deportiva Etnología y folklore del Perú Educación alimentaria
		Demuestra capacidad para la investigación científica.	Aplica el método científico para el desarrollo de proyectos de investigación que ayuden al desarrollo de la actividad gastronómica.	Aplica el método científico para el desarrollo de proyectos de investigación que ayuden al desarrollo de la actividad gastronómica tanto a nivel local, regional y nacional, con actitud crítica y reflexiva.	Metodología del trabajo universitario Tesis I Tesis II Tesis III Estadística aplicada a la investigación científica
	<b>FUNCIÓN CLAVE 2</b> Formar un profesional con visión gerencial que le permita planificar, organizar, dirigir, controlar y constituir empresas gastronómicas públicas o privadas, con actitud de servicio, responsabilidad y ética profesional.	Demuestra capacidad de la administración de empresas gastronómicas.	Aplica los conocimientos científicos, teóricos y prácticos en las diversas etapas del proceso administrativo: planeación, organización, dirección y control.	Aplica los conocimientos científicos, teóricos y prácticos en las diversas etapas del proceso administrativo: planeación, organización, dirección y control en las empresas gastronómicas, demostrando ética profesional.	Administración gastronómica, Gestión de personal en empresas gastronómicas. Economía general, Operaciones financieras en gastronomía, Contabilidad en empresas gastronómicas Costos y presupuestos gastronómicos, Logística en empresas gastronómica
		Demuestra habilidad en el manejo de estrategias de marketing.	Aplica las herramientas que permitan el desarrollo de productos, servicios y marcas turísticas, competitivas e innovadoras, que satisfagan las necesidades de los turistas.	Aplica las herramientas que permitan el desarrollo de productos alimenticios, competitivos e innovadores, que satisfagan las necesidades de los comensales tanto a nivel local, regional o nacional durante el desarrollo de su actividad como gastrónomo, demostrando responsabilidad.	Marketing gastronómico Investigación de mercados gastronómicos
		Demuestra habilidades de gestión empresarial.	Aplica los conocimientos de la administración con liderazgo para guiar eficientemente las empresas gastronómicas.	Demuestra liderazgo al aplicar los conocimientos de la administración en las empresas gastronómicas, con ética profesional.	Gerencia gastronómica Gerencia de bar
		Demuestra capacidad para dirigir, asesorar o proponer alternativas en las empresas gastronómicas.	Aplica los conocimientos y habilidades adquiridas durante su formación académica profesional.	Aplica los conocimientos y habilidades adquiridas, durante su formación académica profesional, para dirigir, asesorar o proponer alternativas a las empresas gastronómicas, demostrando en todo momento actitud de servicio, respeto y ética profesional.	Práctica pre profesional I Práctica pre profesional II
		Demuestra valores morales y éticos.	Valora la dimensión deontológica que debe observar el profesional durante su desempeño laboral, dentro y fuera de la empresa.,	Demuestra valores morales y éticos en su desempeño laboral como profesional gastrónomo, dentro y fuera de la empresa.	Deontología profesional gastronómica
	<b>FUNCIÓN CLAVE 3</b> Formar profesionales con mentalidad emprendedora en la actividad gastronómica, actuando con actitud de servicio, respeto a la biodiversidad y ética profesional.	Demuestra habilidades técnicas en el ámbito de las empresas de servicios de alimentos.	Aplica los conocimientos y técnicas adquiridas, durante su formación académica, en la elaboración y preparación de alimentos.	Usa eficientemente los conocimientos y habilidades adquiridas, durante su formación académica, en la preparación de alimentos con actitudes de emprendimiento en sus actividades como gastrónomo, respetando la biodiversidad y demostrando ética profesional y actitud de servicio.	Historia de los alimentos y la gastronomía, Técnicas culinarias I, Técnicas culinarias II, Cocina nacional. Cocina internacional Cocina vegetariana / saludable, Pescados y mariscos, Cocina vegetariana Fast food, Etiqueta y protocolo, Organización de banquetes y catering Panadería y pastelería, Pastelería fina, Electivo formación en especialidad II
		Demuestra habilidades técnicas en el ámbito de las empresas de servicios de bebidas.	Aplica los conocimientos y técnicas adquiridas, durante su formación académica, en la preparación de bebidas.	Usa correctamente los conocimientos y habilidades adquiridas, durante su formación académica en la preparación de bebidas con actitudes de emprendimiento en el rubro de bar y la coctelería, demostrando ética profesional y actitud de servicio.	Bar y coctelería Enología y sumillería Snack y cafetería
		Demuestra su capacidad para prevenir la contaminación y enfermedades en el manejo de productos alimenticios.	Aplica los conocimientos, técnicas, habilidades y destrezas para la elaboración de los alimentos con higiene e inocuidad.	Aplica los conocimientos, técnicas, habilidades y destrezas para la elaboración de los alimentos con higiene e inocuidad, en la presentación de sus platos y bebidas hacia los clientes, demostrando en todo momento actitud de servicio.	Higiene y seguridad HACCP Bromatología y toxicología Preservación y conservación de los alimentos Servicio y técnicas de comedor Nutrición y dieta
		Demuestra su capacidad para el emprendimiento de empresas gastronómicas.	Sintetiza y evalúa los conocimientos adquiridos, durante su formación académica, que lo dotaron de la capacidad necesaria para idear, constituir, organizar y dirigir una empresa gastronómica.	Diseña y decide la constitución y organización de empresas gastronómicas, con los conocimientos adquiridos durante su formación académica, actuando con responsabilidad, respeto y ética.	Legislación gastronómica Plan de negocios gastronómicos Diseño y equipamiento de empresas gastronómicas Turismo de convenciones, congresos y eventos Electivo II

## 7 PLAN DE ESTUDIOS DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GASTRONOMÍA

### I CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
01	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0101	Lenguaje y comunicación I		2	2	4	3.0
02			ACFB0102	Inglés I		1	2	3	2.0
03			ACFB0103	Biología		1	2	3	2.0
04			ACFB0104	Matemática básica I		2	2	4	3.0
05			ACFB0105	Metodología del trabajo universitario		1	2	3	2.0
06			ACFB0106	Sociedad y cultura		1	2	3	2.0
07			ACFB0107	Actividad física y deporte		1	2	3	2.0
08	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	CEGAFP01	Informática básica			4	4	2.0
09	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN DE ESPECIALIDAD	CEGA0102	Historia de los alimentos y la gastronomía		3	2	5	4.0
<b>TOTAL</b>								<b>32</b>	<b>22</b>

### II CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR	
						HT	HP	TH		
10	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0210	Lenguaje y comunicación II	Lenguaje y comunicación I	2	2	4	3.0	
11			ACFB0211	Inglés II	Inglés I	1	2	3	2.0	
12		RESPONSABILIDAD SOCIAL	ACRS0212	Ecología y ambiente		1	2	3	2.0	
13		FORMACIÓN BÁSICA		ACFB0213	Matemática básica II	Matemática básica I	2	2	4	3.0
14				ACFB0214	Geografía general		1	2	3	2.0
15				ACFB0215	Introducción a la filosofía		1	2	3	2.0
16				ACFB0216	Educación alimentaria		2	0	2	2.0
17	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	CEGAFP03	Etnología y Folklore del Perú		1	2	3	2.0	
18	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CEGA0204	Técnicas culinarias I		2	4	6	4.0	
<b>TOTAL</b>								<b>31</b>	<b>22</b>	



### III CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
19	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0319	Lenguaje y comunicación III	Lenguaje y comunicación II	1	2	3	2.0
20		RESPONSABILIDAD SOCIAL	ACRS0320	Ética, constitución y derechos humanos		1	2	3	2.0
21		FORMACIÓN CIUDADANA	ACFC0321	Realidad regional y nacional		1	2	3	2.0
22	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	CEGAFP05	Estadística para la gastronomía		2	2	4	3.0
23			CEGAFP06	Inglés III	Inglés II	1	2	3	2.0
24			CEGAFP07	Economía general		2	2	4	3.0
25	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CEGA0308	Técnicas culinarias II	Técnicas culinarias I	2	4	6	4.0
26			CEGA0309	Administración gastronómica		3	2	5	4.0
<b>TOTAL</b>								<b>31</b>	<b>22</b>

### IV CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
27	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0426	Actividad productiva		1	2	3	2.0
28		FORMACIÓN CIUDADANA	ACFC0427	Proceso histórico del Perú y del mundo		1	2	3	2.0
29	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	CEGAFP10	Legislación gastronómica		2	2	4	3.0
30			CEGAFP11	Operaciones financieras en gastronomía		2	2	4	3.0
31			CEGAFP12	Inglés IV	Inglés III	1	2	3	2.0
32	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CEGA0413	Cocina nacional	Técnicas Culinarias II	2	4	6	4.0
33			CEGA0414	Gestión del personal en empresas gastronómicas.	Administración gastronómica	3	2	5	4.0
34			CEGA0415	Higiene y seguridad HACCP		2	2	4	3.0
<b>TOTAL</b>								<b>32</b>	<b>23</b>

## V CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
35	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	CEGAFP16	Etiqueta y protocolo		1	2	3	2.0
36			CEGAFP17	Contabilidad en empresas gastronómicas		2	2	4	3.0
37			CEGAFP18	Francés I		1	2	3	2.0
38	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CEGA0519	Nutrición y dieta		2	2	4	3.0
39			CEGA0520	Cocina internacional	Cocina nacional	2	4	6	4.0
40			CEGA0521	Marketing gastronómico		3	2	5	4.0
41			CEGA0522	Bromatología y toxicología	Higiene y seguridad HACCP	2	2	4	3.0
42*	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS	ELECTIVOS DE FORMACIÓN GENERAL	AEG0542D	Taller de redacción científica		1	2	3	2.0
			AEG0542E	Prevención de riesgos y desastres					
<b>TOTAL</b>								<b>32</b>	<b>23</b>

(\*) En la matrícula del V ciclo, no excederse en más de 23 créditos incluyendo algún curso electivo.

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HT	HP	TH	CR
42*	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS	ELECTIVOS DE FORMACIÓN GENERAL	AEG0542D	Taller de redacción científica		1	2	3	2.0
			AEG0542E	Prevención de riesgos y desastres					

## VI CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
43	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	CEGAFP23	Informática para los negocios gastronómicos	Informática básica	1	2	3	2.0
44			CEGAFP24	Francés II	Francés I	1	2	3	2.0
45	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CEGA0625	Costos y presupuestos gastronómicos	Contabilidad en empresas gastronómicas	2	2	4	3.0
46			CEGA0626	Servicio y técnicas de comedor		2	2	4	3.0
47			CEGA0627	Pescados y mariscos	Cocina internacional	2	4	6	4.0
48			CEGA0628	Investigación de mercados gastronómicos	Marketing gastronómico	2	2	4	3.0
49			CEGA0629	Preservación y conservación de los alimentos	Bromatología y toxicología	3	2	5	4.0
50*	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS	ELECTIVOS FORMACIÓN PROFESIONAL	CGAFP30A	Taller de TICS para la investigación		1	2	3	2.0
			CGAFP30B	Turismo alternativo					
<b>TOTAL</b>								<b>32</b>	<b>23</b>

(\*) En la matrícula del VI ciclo no excederse en más de 23 créditos, incluyendo algún curso electivo.

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HT	HP	TH	CR
ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS	ELECTIVOS FORMACIÓN PROFESIONAL	CGAFP30A CGAFP30B	CGAFP30A	Taller de TICS para la investigación		1	2	3	2.0
			CGAFP30B	Turismo alternativo					

## VII CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
51	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	CEGAFI31	Tesis I	Metodología del trabajo universitario	1	4	5	3.0
52		FORMACIÓN PROFESIONAL	CEGAFP32	Estadística aplicada a la investigación		2	2	4	3.0
53	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CEGA0733	Logística en empresas gastronómicas		2	2	4	3.0
54			CEGA0734	Francés técnico	Francés II	1	2	3	2.0
55			CEGA0735	Bar y coctelería		2	4	6	4.0
56			CEGA0736	Cocina vegetariana	Pescados y mariscos	2	4	6	4.0
57*	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	EGA0737A	Carnicería y charcutería		1	2	3	2.0
			EGA0737B	Comercio electrónico					
<b>TOTAL</b>								<b>32</b>	<b>21</b>

(\*) Cursos electivos de especialidad VII ciclo.

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HT	HP	TH	CR
57*	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	EGA0737A	Carnicería y charcutería		1	2	3	2.0
			EGA0737B	Comercio electrónico					

(\*) El estudiante elige y se matriculará en un solo curso electivo de 2 créditos.

## VIII CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
58	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	CEGAFI38	Tesis II	Tesis I	1	4	5	3.0
59		FORMACIÓN PROFESIONAL	CEGAFP39	Plan de negocios gastronómicos		1	2	3	2.0
60	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CEGA0840	Panadería y pastelería		2	4	6	4.0
61			CEGA0841	Diseño y equipamiento de empresas gastronómicas		3	2	5	4.0
62			CEGA0842	Enología y sumillería	Bar y coctelería	3	2	5	4.0
63			CEGA0843	Snack y cafetería		2	4	6	4.0
<b>TOTAL</b>								<b>30</b>	<b>21</b>

## IX CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
64	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	CEGAFI44	Tesis III	Tesis II	1	4	5	3.0
65		EXPERIENCIA PREPROFESIONAL	CEGAEP45	Práctica pre profesional I		1	8	9	5.0
66	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CEGA0946	Pastelería fina	Panadería y pastelería	2	4	6	4.0
67			CEGA0947	Gerencia de bar	Enología y sumillería	3	2	5	4.0
68			CEGA0948	Fast food	Snack y cafetería	1	4	5	3.0
69*	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	EGA0949A	Cocina europea		1	2	3	2.0
			EGA0949B	Gestión de franquicias gastronómicas					
<b>TOTAL</b>								<b>33</b>	<b>21</b>

(\*) Cursos electivos de especialidad IX ciclo.

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HT	HP	TH	CR
69*	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS DE ESPECIALIDAD (**)	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	EGA0949A	Cocina europea		1	2	3	2.0
			EGA0949B	Gestión de franquicias gastronómicas					

(\*\*) El estudiante elige y se matriculará en un solo curso electivo de 2 créditos.

## X CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
70	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	EXPERIENCIA PREPROFESIONAL	CEGAEP50	Práctica pre profesional II	Práctica pre profesional I	1	8	9	5.0
71		FORMACIÓN PROFESIONAL	CEGAFP51	Deontología profesional en gastronomía		3	0	3	3.0
72	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CEGA1052	Organización de banquetes y catering	Fast food Panadería y pastelería Enología y sumillería Cocina vegetariana	3	2	5	4.0
73			CEGA1053	Gerencia gastronómica	Gerencia de bar Diseño y equipamiento de empresas gastronómicas Electivos de especialidad I y II	3	2	5	4.0
<b>TOTAL</b>								<b>22</b>	<b>16</b>

## DISTRIBUCIÓN GENERAL DE CRÉDITOS

ESTUDIOS GENERALES	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	TOTAL CRÉDITOS
42.0	58.0	110.0	210.0
20%	28%	52%	100%

### 7.1 Resumen de créditos académicos y horas lectivas de cursos de especialidad (teóricas y prácticas)

PROGRAMA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA								
Ciclo	Código	Asignatura	Requisito	CR	Horas			Total Créditos
					HT	HP	TH	
I	CEGA0102	Historia de los alimentos y la gastronomía		4	3	2	5	4
II	CEGA0204	Técnicas culinarias I		4	3	2	5	4
III	CEGA0308	Técnicas culinarias II	Técnicas culinarias I	4	3	2	5	8
	CEGA0309	Administración gastronómica		4	3	2	5	
IV	CEGA0413	Cocina nacional	Técnicas culinarias II	4	2	4	6	11
	CEGA0414	Gestión de personal en empresas gastronómicas	Administración gastronómica	4	3	2	5	
	CEGA0415	Higiene y seguridad HACCP		3	2	2	4	
V	CEGA0519	Nutrición y dieta		3	2	2	4	14
	CEGA0520	Cocina internacional	Cocina nacional	4	2	4	6	
	CEGA0521	Marketing gastronómico		4	3	2	5	
	CEGA0522	Bromatología y toxicología	Higiene y seguridad HACCP	3	2	2	4	
VI	CEGA0625	Costos y presupuestos gastronómicos	Contabilidad en empresas gastronómicas	3	2	2	4	17
	CEGA0626	Servicio y técnicas de comedor		3	2	2	4	
	CEGA0627	Pescados y mariscos	Cocina internacional	4	2	4	6	
	CEGA0628	Investigación de mercados gastronómicos	Marketing gastronómicos	3	2	2	4	
	CEGA0629	Preservación y conservación de los alimentos	Bromatología y toxicología	4	3	2	5	
VII	CEGA0733	Logística en empresas gastronómicas		3	2	2	4	14
	CEGA0734	Francés técnico	Francés II	2	1	2	3	
	CEGA0735	Bar y coctelería		4	2	4	6	
	CEGA0736	Cocina vegetariana	Pescados y mariscos	4	2	4	6	
	CEGA0737-	Electivo de formación en especialidad I		2	1	2	3	
VIII	CEGA0840	Panadería y pastelería		4	2	4	6	16
	CEGA0841	Diseño y equipamiento de empresas gastronómicas		4	3	2	5	
	CEGA0842	Enología y sumillería	Bar y coctelería	4	3	2	5	
	CEGA0843	Snack y cafetería		4	2	4	6	
IX	CEGA0946	Pastelería fina	Panadería y pastelería	4	2	4	6	13
	CEGA0947	Gestión de bar	Enología y sumillería	4	3	2	5	
	CEGA0948	Fast food	Snack y cafetería	3	1	4	5	

	EGA0949-	Electivo de formación en especialidad II		2	1	2	3	
X	CEGA1052	Organización de banquetes y catering	Fast food Panadería y pastelería Enología y sumillería Cocina vegetariana	4	3	2	5	8
	CEGA1053	Gerencia en empresas gastronómicas	Gerencia de bar Diseño y equipamiento de empresas gastronómicas Electivos de formación de especialidad I y II	4	3	2	5	

## 7.2 Resumen de créditos y horas por ciclo

CICLO	CR	HT	HP	HT
I	4	3	2	5
II	4	2	4	6
III	8	5	6	11
IV	11	7	8	15
V	14	09	10	19
VI	17	11	12	23
VII	15	08	14	22
VIII	16	10	12	22
IX	13	07	12	19
X	08	06	04	10
	110	68	84	152

## 7.3 Asignaturas del área de formación en especialidad

Ciclo	Asignatura	Total Créditos
I	Historia de los alimentos y la gastronomía	4
II	Técnicas culinarias I	4
III	Técnicas culinarias II	8
	Administración gastronómica.	
IV	Cocina nacional	11
	Gestión de personal en empresas gastronómicas	
	Higiene y seguridad HACCP	
V	Nutrición y dieta	14
	Cocina internacional	
	Marketing gastronómico	
	Bromatología y toxicología	
VI	Costos y presupuestos gastronómicos	17
	Servicio y técnicas de comedor	
	Pescados y mariscos	
	Investigación de mercados gastronómicos	
	Preservación y conservación de los alimentos	

VII	Logística en empresas gastronómicas	14
	Francés técnico	
	Bar y coctelería	
	Cocina vegetariana	
	Electivo de formación en especialidad I	
VIII	Panadería y pastelería	16
	Diseño y equipamiento de empresas gastronómicas	
	Enología y sumillería	
	Snack y cafetería	
IX	Pastelería fina	13
	Gerencia de bar	
	Fast food	
	Electivo de formación en especialidad II	
X	Organización de banquetes y catering	8
	Gerencia gastronómica	

#### 7.4 Asignaturas electivas de la especialidad VII CICLO

N° de Ord.	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORA/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
01	EGA0737A	Carnicería y charcutería		2	2	4	3
03	EGA0737B	Comercio electrónico		2	2	4	3

#### IX CICLO

N° de Ord.	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORA/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
01	EGA0949A	Cocina europea		2	2	4	3
02	EGA0949B	Gestión de franquicias gastronómicas		2	2	4	3

## 8 MALLA CURRICULAR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GASTRONOMÍA

N°	I CICLO	CR	II CICLO	CR	III CICLO	CR	IV CICLO	CR	V CICLO	CR	VI CICLO	CR	VII CICLO	CR	VIII CICLO	CR	IX CICLO	CR	X CICLO	CR				
1	Lenguaje y comunicación I	3	Lenguaje y comunicación II	3	Lenguaje y comunicación III	2	Actividad Productiva	2	Electivo Formación General	2	Electivo Formación Profesional	2	Tesis I	3	Tesis II	3	Tesis III	3	Deontología profesional gastronómica	3				
2	Sociedad y cultura	2	Introducción a la filosofía	2	Ética, constitución y derechos humanos	2	Legislación gastronómica	3	Etiqueta y protocolo	2	Informática para los negocios gastronómicos	2	Estadística aplicada a la investigación científica	3	Plan de negocios gastronómicos	2	Practica Pre profesional I	5	Practica Pre profesional II	5				
3	Matemática básica I	3	Matemática básica II	3	Estadística para la gastronomía	3	Operaciones financieras en gastronomía	3	Contabilidad en empresas gastronómicas	3	Costos y presupuestos gastronómicos	3	Logística en empresas gastronómicas	3	Panadería y pastelería	4	Pastelería fina	4	Organización de banquetes y catering	4				
4	Inglés I	2	Inglés II	2	Inglés III	2	Inglés IV	2	Francés I	2	Francés II	2	Francés técnico	2	Diseño y equipamiento de empresas gastronómicas	4	Electivo Formación en Especialidad II	2	Gerencia gastronómica	4				
5	Biología	2	Ecología y ambiente	2	Realidad Regional y Nacional	2	Proceso Histórico del Perú y del Mundo	2	Nutrición y dieta	3	Servicio y técnicas de comedor	3	Bar y coctelería	4	Enología y sumillería	4	Gerencia de Bar	4						
6	Metodología del trabajo universitario	2	Geografía general	2	Técnicas culinarias II	4	Cocina nacional	4	Cocina internacional	4	Pescados y mariscos	4	Cocina vegetariana	4	Snack y cafetería	4	Fast food	3						
7	Actividad Física y Deporte	2	Educación Alimentaria	2	Administración gastronómica	4	Gestión del personal en empresas gastronómicas	4	Marketing gastronómico	4	Investigación de mercados gastronómicos	3	Electivo Formación en Especialidad I	2										
8	Informática Básica	2	Etnología y Folklore del Perú	2	Economía general	3	Higiene y Seguridad HACCP	3	Bromatología y Toxicología	3	Preservación y conservación de los alimentos	4												
9	Historia de los alimentos y la gastronomía.	4	Técnicas culinarias I	4																				
		22		22		22		23		23		23		21		21		21		16	214			
	<b>ESTUDIOS GENERALES</b>						<b>42</b>	<b>ESTUDIOS ESPECIFICOS</b>						<b>58</b>	<b>ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>						<b>110</b>	<b>COMPLEMENTARIOS</b>		<b>4</b>
<b>V Ciclo</b>	Electivo de Formación General	Taller de Redacción Científica					Prevención de Riesgos y Desastres																	
		2					2																	
<b>VI</b>	Electivo de Formación Profesional	Taller de TICs para la investigación					Turismo Alternativo																	
		2					2																	
<b>VII</b>	Electivo de Formación en Especialidad I	Carnicería y charcutería					Comercio electrónico																	
		2					2																	
<b>IX</b>	Electivo de formación en Especialidad II	Cocina europea					Gestión de franquicias gastronómicas																	



## 9 CERTIFICACIÓN PROFESIONAL INTERMEDIA DE ASISTENTE DE COCINA

### 9.1 Asistente de cocina

Para optar la certificación como asistente de cocina el estudiante debe haber cumplido los siguientes requisitos:

Haber concluido el VI ciclo del programa profesional universitario en Gastronomía.

- Participación como apoyo en los eventos gastronómicos universitarios durante el 5to. ciclo
- Participación como asistente a 3 talleres y a 3 congresos organizados por la Facultad.

### 9.2 Perfil del egresado de la certificación intermedia de Asistente de Cocina

- Aplica las técnicas gastronómicas en la realización de sus funciones en las diferentes áreas de la cocina.
- Demuestra técnicas de higiene y seguridad en sus labores gastronómicas.
- Domina la terminología gastronómica en francés.
- Demuestra trabajo en equipo.

## 10 PLAN DE ESTUDIOS DE CERTIFICACIÓN INTERMEDIA DE ASISTENTE DE COCINA

PROGRAMA DE GASTRONOMÍA								
Ciclo	Código	Asignatura	Requisito	CR	Horas			Total Créditos
					HT	HP	TH	
I		Historia de los alimentos y la gastronomía		4	3	2	5	4
II		Técnicas culinarias I		4	2	4	6	4
III		Técnicas culinarias II		4	2	4	6	4
IV		Inglés IV		2	1	2	3	9
		Cocina nacional		4	2	4	6	
		Higiene y seguridad - HACCP		3	3	2	5	
V		Francés I		2	1	2	3	9
		Cocina internacional		4	2	4	6	
		Bromatología y toxicología		3	2	2	4	
VI		Francés II		2	1	2	3	13
		Servicio y técnicas de comedor		3	2	2	4	
		Pescados y mariscos		4	2	4	6	
		Preservación y conservación de alimentos		4	3	2	5	
TOTAL				43	26	36	62	43

## 11 SUMILLAS DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GASTRONOMÍA

### I CICLO

<b>Asignatura: LENGUAJE Y COMUNICACIÓN I</b>				
<b>Área curricular: Estudios generales</b>				
<b>SUBÁREA : FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>Créditos</b>	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	<b>3</b>	2	2	4
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico --práctica de formación general que fomenta en los estudiantes el ejercicio del manejo eficiente de la comunicación y locución, si es necesario, se puede incluir la enseñanza virtual. Tiene el propósito es desarrollar ejercicio de competencias lingüístico - comunicativas necesarias para un mejor desempeño personal y académico, fortaleciendo la expresión oral y la locución que favorezca al profesional en gastronomía, mostrar una capacidad comunicativa en la comprensión de la lectura, en los niveles textual, inferencias, crítico, reflexivo y valorativo.</p> <p>Aborda la temática de competencia comunicativa; comunicación: elementos, tipos, situación comunicativa; el lenguaje como facultad humana: la lengua, la norma y el habla, niveles de la lengua, funciones del lenguaje verbal y no verbal; oralidad y locución; el habla: naturaleza, condiciones del arte de hablar; el texto como unidad comunicativa, características, tipos; el texto narrativo, características; el texto expositivo, características; estrategias para redactar textos narrativos y expositivos cortos, a través de la práctica; el discurso oral: organización de ideas (tema, idea principal, ideas secundarias), coherencia, claridad (articulación, vocalización, voz), adecuación al contexto comunicativo; el escuchar, comprensión oral, estrategias para la presentación de discursos narrativos, exposiciones informativas, instructivas, argumentativas, conferencias; uso de organización de ideas en la exposición oral.</p>				

<b>Asignatura: INGLÉS I</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUBÁREA : FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>Créditos</b>	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	<b>2</b>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico-práctico de formación general que prepara al estudiante en conocimientos y manejo del inglés básico, asimismo, se incluye la enseñanza virtual. Tiene el propósito de desarrollar las competencias lingüísticas del idioma inglés, fortaleciendo la competencia comunicativa en el nivel de comprensión auditiva, comprensión de lectura, interacción oral y expresión oral, y escrita en un nivel de principiante. Comprenderá el estudio sistemático de los componentes gramaticales, lexicales, fonético, fonológicos de acuerdo al nivel. Abordando los siguientes contenidos: Theory: the verb to be-these/those-plurals, possessive adjective; possessive case; present simple- Who-questions; prepositions of time and place; positions of adverbs and expressions of frequency; can-can't; like/love/enjoy/hate/can't stand + ing; want to/would like to- the verb can; adjectives-adverbs of manner- possessive pronouns- whose?; there is-there are – articles a –an/the; presente progressive stative verbs, past simple.</p> <p>A través de practice: greeting and saying goodbye in formal and informal situations- introducing oneself and others; spelling names; exchanging basic personal information (name, age, nationality, occupation, telephone number, address, e-mail, marital status, date of, birth); expressing possession; discursing habitual actions and routines; telling time-understanding times and timetables; asking and answering questions; talking about frequency; expressing likes and dislikes; making suggestions and arrangements; expressing ability; describing the manner in wich something happens; describing peoples's appearance; referring to the location de objects; describing one's house or apartment; expressing opinion; talking about current activities, temporary states and future plans; talking about past events/experiences; expressing ability in the past; scribing the weather.</p>				

<b>Asignatura: BIOLOGÍA</b>				
<b>Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUB ÁREA: FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>Créditos</b>	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico- práctico de formación general, que prepara al estudiante en conocimientos de biología. Si es necesario, se incluye la enseñanza virtual. El dominio integral del conocimiento científico biológico y ambiental de los estudiantes, promoviendo el desarrollo de una actitud científica y cuidado de la vida y prevención de la salud.</p> <p>Aborda los siguientes contenidos básicos: concepto, objeto, historia y método de estudio de la biología; los seres vivos; estudio de la célula y sus funciones; tejidos, órganos y funciones vitales en el ser humano. Los principales sistemas, en especial del ser humano que le permiten cumplir con las funciones de nutrición, relación y reproducción con aplicaciones preventivas en enfermedades comunes del entorno como son la TBC, gastritis, obesidad; SIDA, enfermedades de transmisión sexual. Prevención y conservación de la salud humana y frente a las enfermedades más comunes y actuales, a través de la practica en laboratorio; informes de investigación realizada sobre algunos temas de la biología; procesamiento de información sobre la organización y funcionamiento de la vida humana; taller sobre procesos del cuidado de la salud, prevención y conservación de la salud; elaboración de organizadores de ideas sobre la información procesada.</p>				

<b>Asignatura: MATEMÁTICA BÁSICA I</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>Créditos</b>	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico - práctica de formación general que prepara al estudiante en los fundamentos elementales de la matemática. Tiene el propósito en desarrollar competencias sobre el conocimiento de la matemática, como medio del razonamiento lógico deductivo y desarrollo de capacidad en la resolución de problemas, promoviendo en los estudiantes actitudes positivas hacia la matemática. En este primer curso, se desarrollar los siguientes temas:</p> <p>Teoría: Las proposiciones, las leyes lógicas y uso de los cuantificadores, inferencia lógica o razonamiento deductivo, razonamiento por el absurdo, demostración de teoremas simples por método directo y por el contrarrecíproco, contraejemplos; la axiomática de los conjuntos, producto cartesiano, las relaciones de equivalencia y de orden, las funciones; así como la presentación axiomática de los sistemas numéricos, empezando con el sistema de números naturales hasta el sistema de números reales.</p> <p>Practica: Resolución de problemas de razonamiento lógico matemático, aplicaciones básicas de los métodos de demostración, problemas basados en conjuntos, relaciones y funciones; ejercicios y problemas basados en los sistemas numéricos: ecuaciones e inecuaciones.</p>				

<b>Asignatura: METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>Créditos</b>	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>T. Horas</i>
	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico-práctica de formación general que prepara al estudiante en estrategias para el estudio y aprendizaje autónomo. Tiene como propósito desarrollar una capacidad de análisis, síntesis e interpretación sobre la autoconstrucción del conocimiento relativo a la ciencia y su componente metodológico.</p> <p>Los principales contenidos temáticos son: el autoaprendizaje, estrategias de la elaboración, estrategias de organización, estrategias de autoevaluación; ejercicios mnemotécnicos, copiar el material objeto de aprendizaje, tomar notas literales, el subrayado, la red semántica, mapa conceptual, etc. Asimismo, el estudio de las bases epistemológicas de la investigación científica, nuevas actitudes hacia la ciencia y su desarrollo.</p>				

<b>Asignatura: SOCIEDAD Y CULTURA</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>Créditos</b>	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>T. Horas</i>
	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico – práctica de formación general que prepara al estudiante en conocimiento y visión de la sociedad y la cultura. Tiene el propósito de orientar el pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes, para la toma de conciencia del valor social de la cultura y la educación.</p> <p>Aborda la temática como el estudio de la sociedad humana, orígenes y características los principales cambios en los aspectos político, cultural y educativo de la evolución de la humanidad, durante los siglos XVIII, XIX y XX. La globalización y las mega tendencias política, económicas, culturales y educativas del siglo XXI, a través del análisis de material bibliográfico y actividades prácticas.</p>				

<b>Asignatura: ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>Créditos</b>	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico-práctico de formación básica, que prepara al estudiante en el funcionamiento físico-corporal y práctica deportiva. Tiene el propósito de optimizar la motricidad en todas sus formas de expresión (educación física, deportes, salud física y mental, recreación y estética corporal). Orienta el conocimiento del desarrollo y funcionamiento corporal del ser humano, y propicia la formación de una cultura de vida sana, para el cuidado y conservación de la salud y para la práctica deportiva.</p> <p>Aborda la temática como educación física: enfoque actual, objetivos, medios; corporeidad y motricidad: importancia para el desarrollo humano; capacidades físicas básicas; calidad de vida: higiene, alimentación, reposo, recreación; salud corporal: desarrollo de habilidades motrices; técnicas básicas de respiración; reglas de higiene, práctica deportiva, a través de actividades lúdico-recreativas, físico-deportivas, rítmico-expresivas; organización de eventos en diferentes escenarios; prevención de lesiones en actividades deportivas; práctica de primeros auxilios en el desarrollo de actividades físicas deportivas.</p>				

<b>Asignatura: INFORMÁTICA BÁSICA</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS ESPECÍFICOS</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos</b>	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	<b>2</b>		<b>4</b>	<b>4</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>La asignatura es de carácter teórico – práctica que comprende el desarrollo integral del procesamiento de datos y la comunicación digital, asimismo se incluye la enseñanza virtual con el propósito de definir e identificar los elementos básicos y funciones básicas de la informática y la comunicación digital.</p> <p>Se desarrolla temas como: sistema operativo MS Windows, procesador de textos, MS Word, hoja de cálculo, MS Excel, software de presentaciones, MS PowerPoint, administración de bases de datos y MS Access, permitiendo al estudiante de gastronomía demostrar responsabilidad con los contenidos en el mundo digital.</p>				

<b>Asignatura: HISTORIA DE LOS ALIMENTOS Y LA GASTRONOMÍA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - ALIMENTOS</b>	<b>Créditos:</b> <b>4</b>	<b>Teoría:</b> <b>3</b>	<b>Práctica:</b> <b>2</b>	<b>TH:</b> <b>5</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que desarrolla conocimientos y habilidades para comprender las distintas corrientes gastronómicas en la historia de las civilizaciones. Conocer las costumbres y tradiciones de la gastronomía autóctona con el propósito de reconocer la historia gastronómica regional.</p> <p>Desarrolla temas como historia, costumbres y tradiciones de las civilizaciones a través de la gastronomía, preparando recetas gastronómicas ancestrales en un evento donde demuestra su respeto a la multiculturalidad de nuestra cocina.</p>				

## II CICLO

<b>Asignatura: LENGUAJE Y COMUNICACIÓN II</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>Créditos</b> <b>3</b>	<b>Teoría</b> <b>2</b>	<b>Práctica</b> <b>2</b>	<b>TH</b> <b>4</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico - práctica de formación general que fomenta en los estudiantes el ejercicio de competencias en la correcta ortografía y escritura, y estructuración de textos; si es necesario, se puede incluir la enseñanza virtual. Desarrollar ejercicio de competencias lingüísticas y la correcta escritura necesaria para una mejor comunicación escrita y desempeño personal académico; asimismo, fortaleciendo competencias para la estructuración de textos escritos: provee herramientas para la mejora del estudio y del aprendizaje.</p> <p>A través de los contenidos básicos, en teoría: morfología y sintaxis de textos escritos, correcta tildación, acentuación, diacrítica; uso correcto de los demás signos de puntuación, normas actualizadas de escritura; competencia en la estructuración de textos escritos: los procesos de producción de textos escritos; estrategias para la comprensión de la lectura, el texto argumentativo y descriptivo: estructura; estrategias para producir textos argumentativos e instructivos, mediante la práctica: talleres basados en el dominio de la correcta escritura, basados en la morfología, sintaxis y tildación; talleres sobre técnicas de escritura de textos escritos; lectura, análisis y opinión crítica de textos expositivos; el punto de vista frente a textos argumentativos; desarrollo de la opinión; técnicas de lectura de estudio: resumen y subrayado.</p>				

<b>Asignatura: INGLÉS II</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>Créditos</b>	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico-práctico de formación general, que prepara al estudiante para elevar el nivel de conocimientos y manejo de inglés básico; asimismo, se incluye la enseñanza virtual. Tiene el propósito de desarrollar las competencias lingüísticas del idioma, fortaleciendo la competencia comunicativa en el nivel de comprensión auditiva, interacción oral y expresión oral, y expresión oral en un nivel elemental. Comprenderá el estudio sistemático de los componentes gramaticales, lexicales, fonético-fonológicos, de acuerdo al nivel, a través de los siguientes contenidos básicos:</p> <p>Theory: countable/uncountable nouns; some/any/no, how much...?/how many?/much/many/about/of/a few/a little; have to, future going to, too/enough/one/ones/compounds; of some, any, no, every; the very should, reported speech (commands requests); comparative and superlative forms, present perfect simple; have been, have gone, articles; present perfect, question formation, mediate la practice; asking and answering about quantity; talking about food preferences and eating habits; inviting, accepting and refusing an invitation; making suggestion and arrangement; checking and confirming information; apologizing, expressing obligation, making future plans; talking about shopping habits; talking about prices and sizes; responding to requests and giving excuses; asking for and giving advice; narrating a story, describing a problem, making comparisons, expressing opinion and preference; discussing cultural differences; talking about sports, and about experiences; talking about life events and achievements; marking comparisons; expressing opinion and preference; talking about food preferences and eating habits; making suggestion and arrangement, talking about future and predictions; talking about city, reading and discussing about film experiences; preparing and interview. simple y presente continuo a un nivel elemental.</p>				



<b>Asignatura: ECOLOGÍA Y AMBIENTE</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUBÁREA: RESPONSABILIDAD SOCIAL</b>	<b>Créditos</b>	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	<b>2</b>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico - práctica de formación general, que prepara al estudiante con una cultura ecológica y preservación del medio ambiente, incluyéndose la enseñanza virtual; el dominio integral del conocimiento científico ambiental, el desarrollo de los principios fundamentales del funcionamiento de los sistemas ecológicos y sus interacciones, el equilibrio ecológico, la dinámica de las poblaciones y comunidades en los ecosistemas y las relaciones mutuas de los organismos con su medio ambiente físico y biótico.</p> <p>Desarrolla capacidades, habilidades y actitudes que favorezcan la preservación y conservación del ambiente, el equilibrio e intercambio de energía en el ecosistema y el uso racional de los recursos. Comprende el estudio de la biosfera y su evolución; la ecología y los ecosistemas, componentes del ecosistema, la alimentación autótrofa y heterótrofa; el ambiente, la ecología y la salud, las ecorregiones y áreas naturales protegidas en función de sus objetivos y biodiversidad: Estudia la influencia de las actividades humanas sobre los ecosistemas, se analizan problemas ambientales que repercuten a nivel local, nacional y mundial; el calentamiento global; informe de investigación de los aportes de la ciencia y la tecnología para la preservación y conservación del ecosistema; elaboración de propuestas de proyectos para la conservación y protección del ambiente; propuesta del uso de tecnologías limpias para la conservación del medio ambiente; elaboración de propuestas o aportes para hacer frente al calentamiento global.</p>				

<b>Asignatura: MATEMÁTICA BASICA II</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>Créditos</b>	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	<b>3</b>	2	2	4
<b>SUMILLA</b>				
<p>Es un curso teórico-práctica de formación general, que prepara al estudiante en el manejo de modelos matemáticos en situaciones diversas. Tiene el propósito de desarrollar competencias sobre los conocimientos basados en lenguaje geométrico y gráfico, para modelar y utilizar estrategias y caminos para la resolución de situaciones problemáticas contextualizadas. De este modo, se facilita vincular los contenidos matemáticos con experiencias o situaciones reales y de diversas conexiones matemáticas, con temáticas de otras disciplinas, promoviendo en los estudiantes actitudes positivas hacia la matemática, si es necesario, se introduce la enseñanza virtual.</p> <p>En este segundo curso, se desarrollarán los siguientes temas:</p> <p><b>Teoría:</b> comprende el estudio y el uso del lenguaje analítico y gráfico, basados en las ecuaciones de rectas y cónicas, y sus aplicaciones en la resolución de problemas; asimismo, el cálculo vectorial del plano, calculo matricial, determinantes de matrices cuadradas; sistemas de ecuaciones lineales; funciones básicas reales de variable real; fórmulas de cálculo de derivadas de funciones básicas y de sus respectivas operaciones (es opcional, de acuerdo a los perfiles de cada especialidad o programa).</p> <p><b>Práctica:</b> aplicaciones de rectas y cónicas para modelar situaciones reales y para la resolución de problemas; aplicaciones del cálculo vectorial; uso de modelos basados en matrices; problemas y uso de modelos que requieren la resolución de sistemas, ecuaciones lineales; uso de modelos basados en funciones reales de variables real; determinación de puntos máximos o mínimos de funciones basados en criterio de la derivada.</p>				

<b>Asignatura: GEOGRAFÍA GENERAL</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>Créditos</b>	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico - práctica de formación general que prepara al estudiante en el análisis de los fundamentos de la ciencia geográfica, desde la perspectiva sistemática. Tiene como propósito preparar al estudiante para adaptarse a los diversos contextos culturales, propios de la localidad, región y del país, y ser un agente de cambio.</p> <p>Aborda como temática de estudio el análisis, la ciencia geográfica; el medio físico: geomorfología, hidrología, climatología, biogeografía y su interrelación con la sociósfera, para así interpretar y explicar la ocurrencia de los hechos y fenómenos geográficos, ligados a la vida del hombre. Dentro del curso se realizarán actividades prácticas, salidas de campo y análisis de material bibliográfico y audiovisual.</p>				

<b>Asignatura: INTRODUCCIÓN A LA FILOSOFÍA</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>Créditos</b>	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico práctica de formación general, que prepara al estudiante en reflexiones sobre la filosofía y ética. Su propósito es promover la práctica de la ética, a partir de una reflexión filosófica sobre lo que uno quiere, relacionando los pensamientos, valores e ideales con los hechos y comportamientos. Promueve orientar los ideales y valores con una serie de normas que permitan la convivencia. Así la filosofía de la ética es una actividad de intensa reflexión en el que se ponen en entredicho cuáles son las cosas que están bien y cuales están mal, a partir de temas actuales que se presentan en la realidad.</p> <p>Tiene como contenidos básicos: la actitud filosófica, el problema del hombre desde la filosofía, la epistemología filosófica y diversas concepciones filosóficas a través de la historia; el problema del conocimiento, la dialéctica y la economía; así como la moral, la ética y los valores. Se realizarán actividades prácticas mediante el análisis de textos, foros y discusiones temáticas.</p>				

<b>Asignatura: EDUCACIÓN ALIMENTARIA</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>Créditos</b>	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	<b>2</b>	2	0	2
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico práctica de formación en cultura alimentaria, que prepara al estudiante en alimentación saludable y educación nutricional. Tiene como propósito el desarrollo de la capacidad crítica y orienta la formación de buenos hábitos sobre la alimentación sana y saludables, necesarios para mejorar la calidad de vida, que permite al estudiante la adopción de actitudes y prácticas alimentarias adecuadas, que favorezcan la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible.</p> <p>Educación alimentaria: una reflexión sobre los alimentos que preparamos y consumimos (conocimiento de los octógonos), educación para optimizar los hábitos alimenticios; alimentación y nutrición saludable: preparación adecuada y consumo equilibrado de alimentos, seguridad alimentaria.</p> <p>Enfermedades ocasionadas por una alimentación: obesidad, enfermedad isquemia del corazón; enfermedades cerebro-vasculares, hipertensión arterial, diabetes mellitus, triglicéridos; osteoporosis, algunos tipos de cáncer.</p> <p>Educación nutricional: nutrientes esenciales para una buena salud, régimen alimenticio nutricionalmente adecuados; la lucha contra la malnutrición.</p> <p>Práctica: procesamiento de información: lecturas, resúmenes, elaboración de organizadores gráficos sobre los temas tratados, participación en debates, exposiciones y mesas redondas internas, sobre la problemática de la salud relacionada con los hábitos alimenticios; propuestas de aplicación de cambios en la cultura alimentaria personal y preventiva, insumos para la preparación de alimentos nutritivos y saludables, proyectos de educación alimentaria y nutricional.</p>				

<b>Asignatura: ETNOLOGÍA Y FOLKLORE DEL PERÚ</b>					
<b>Área curricular: ESTUDIOS ESPECÍFICOS</b>					
<b>SUBÁREA:</b>	<b>FORMACIÓN</b>	<b>Créditos</b>	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
<b>PROFESIONAL</b>		<b>2</b>	1	2	3
<b>SUMILLA</b>					
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que busca que el estudiante reflexione sobre la historia, manifestaciones y expresiones tradicionales, desde la época prehispánica hasta el día de hoy, con el propósito de reconocer nuestra multiculturalidad.</p> <p>Temas a desarrollar: Culturas andinas, pueblos de la selva. Expresiones artísticas desde la época prehispánicas, folklore andino, selva, afro y criollo. Ritos y rituales, medicina tradicional y narrativa andina. Se desarrollan actividades de investigación bibliográfica y prácticas artísticas demostrando su orgullo por ser peruano.</p>					

<b>Asignatura: TÉCNICAS CULINARIAS I</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA</b>	<b>Créditos:</b> 4	<b>Teoría:</b> 2	<b>Práctica:</b> 4	<b>TH:</b> 6
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que permite desarrollar las técnicas y habilidades básicas de la gastronomía que constituyen el inicio de la actividad profesional con el propósito de dominar las técnicas culinarias internacionales que faciliten su labor en la cocina.</p> <p>La temática está relacionada con los cortes, métodos de cocción, fondos y salsas madres, demostrando en la práctica con jurado la elaboración del plato y su actitud de servicio básico del estudiante de gastronomía.</p>				

### III CICLO

<b>Asignatura: LENGUAJE Y COMUNICACIÓN III</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>Créditos</b> 2	<b>Teoría</b> 1	<b>Práctica</b> 2	<b>TH</b> 3
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico práctica de formación general, que fomenta en los estudiantes el ejercicio de habilidades lingüísticas para analizar, interpretar y producir diversos tipos de textos escritos mediante estrategias adecuadas.</p> <p>Desarrolla la competencia lingüística basada en el análisis, interpretación y producción de textos escritos, en los niveles narrativos, expositivo, argumentativo, analíticas y crítico-valorativos. Provee herramientas para la mejora de la redacción de informes, resúmenes, trabajos de estudio y de artículos. Desarrolla el pensamiento lógico y reflexivo para la aplicación de la normativa vigente (gramática y ortografía).</p> <p>Abordando los siguientes contenidos básicos:</p> <p>Teoría: El arte de interpretar y producir textos; procesos de interpretar y producir textos: coherencia y cohesión en la producción e interpretación de textos; estrategias para la organización y gestión de la información; estrategias para la producción de textos narrativos; organización textual; jerarquía, analogía, clasificación; tipos de textos narrativos, literarios y no literarios (la noticia); estudio de obras literarias; estrategias para la producción de textos descriptivos; argumentativos y expositivos, a través de la práctica: ejercicios de análisis e interpretación de textos; narración y descripción escrita; historia, anécdotas, relatos; redacción de textos expositivos, aplicación a la generación de trabajos de investigación; práctica de organización textual: coherencia, cohesión y concisión en la producción de textos escritos funcionales, instructivos y argumentativos, análisis e interpretación de obras literarias.</p>				

<b>Asignatura: ÉTICA, CONSTITUCIÓN Y DERECHOS HUMANOS</b>					
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>					
<b>SUBÁREA: SOCIAL</b>	<b>RESPONSABILIDAD</b>	<b>Créditos 2</b>	<i>Teoría 1</i>	<i>Práctica 2</i>	<i>TH 3</i>
<b>SUMILLA</b>					
<p>Curso de cultura general, que prepara al estudiante en la práctica de ética y promueve el cumplimiento de la constitución y respeto de los derechos humanos. Tiene como propósito incentivar el conocimiento y análisis reflexivo de la Constitución y sus principales leyes que norman la sociedad peruana, como para el respeto de los derechos humanos y el cumplimiento de las obligaciones y derechos, base fundamental de un profesional competente para un desempeño eficiente con responsabilidad y ética, como actores de una sociedad que requieren cambios cualitativos de la educación.</p> <p>Desarrolla la siguiente temática básica; el estado peruano, su estructura y responsabilidad; la Constitución Política, principales leyes sobre obligaciones y derechos ciudadanos; leyes educativas, deberes y derechos; los derechos humanos fundamentales, los derechos económicos, sociales y políticos; la ética y deontología, los valores, la moral, la ética profesional, el compromiso y la responsabilidad. Se desarrollan actividades prácticas referidas a la investigación heurística, exposiciones y actividades diversas.</p>					

<b>Asignatura: REALIDAD REGIONAL Y NACIONAL</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN CIUDADANA</b>	<b>Créditos 2</b>	<i>Teoría 1</i>	<i>Práctica 2</i>	<i>TH 3</i>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso de cultura general, que prepara al estudiante hacia la reflexión y visión de la realidad peruana, en sus diversos aspectos y dimensiones. Tiene el propósito de desarrollar el pensamiento analítico, reflexivo y crítico, a partir de una comprensión de la realidad nacional actual y del proceso de descentralización con sus problemas y efectos. Busca afianzar en el estudiante la conciencia de cambio y la propuesta de soluciones para los problemas que confrontan la sociedad peruana del siglo XXI</p> <p>Desarrolla como contenidos básicos: los aspectos de la realidad nacional, espacial, histórica y política; los problemas sociales, económicos, culturales y educativos, el analfabetismo, el multilingüismo, la pluriculturalidad, las múltiples etnias, los problemas de pobreza, racismo, exclusión e identidad, tanto a nivel de la región y del país; la corrupción, el desgobierno, la violencia política y social; el centralismo y la regionalización. Se desarrolla actividades de investigación bibliográfica y elaboración de trabajos de resumen, comentario, crítica, exposiciones, mesa de trabajo y foros.</p>				

<b>Asignatura: ESTADÍSTICA PARA LA GASTRONOMÍA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>3</b>	2	2	4
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura teórico-práctica que desarrolla conocimientos, habilidades, reflexión crítica y capacidad de análisis como sustento teórico en la solución de problemas y la toma de decisiones empresariales, con el propósito de aplicar de manera apropiada los conocimientos de la estadística.</p> <p>Los temas: generalidades de la estadística, tablas de distribución de frecuencia, gráficas, medidas de tendencia central, de posición, de dispersión, correlación, regresión lineal, series de tiempo y probabilidades. Son casos prácticos relacionados con la planificación y gestión administrativa en la industria gastronómica, demostrando honestidad.</p>				

<b>Asignatura: INGLÉS III</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS</b>				
<b>SUBÁREA : FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>2</b>	1	2	3
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura teórico-práctica que desarrolla la capacidad comunicativa del estudiante haciendo uso de un vocabulario amplio; con el propósito de expresarse oralmente y por escrito en situaciones habituales usando expresiones de presente simple y presente continuo a un nivel elemental.</p> <p>La temática está desarrollada con situaciones en el trabajo, viajes de negocios y reunión, que se dan con la práctica del idioma que le permite comunicar mensajes sobre las actividades cotidianas demostrando el respeto a otra lengua.</p>				

<b>Asignatura: ECONOMÍA GENERAL</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos. 3</b>	<b>Teoría: 2</b>	<b>Práctica: 2</b>	<b>TH: 4</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>La asignatura es de carácter teórico – práctica que desarrolla conocimiento y explica la dinámica micro y macro económica en un contexto de globalización y competitividad del mercado gastronómico con el propósito de comprender y analizar el proceso económico nacional y mundial.</p> <p>Los principales temas son: fundamento de la economía, micro y macroeconomía, el mercado, teoría de los consumidores, empresa, producción y costos, así como estructura del mercado. A través del análisis de lecturas demuestra su espíritu crítico.</p>				

<b>Asignatura: TÉCNICAS CULINARIAS II</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA</b>	<b>Créditos. 4</b>	<b>Teoría: 2</b>	<b>Práctica: 4</b>	<b>TH: 6</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Asignatura de naturaleza teórico – práctica que le permite conocer las características e importancia en la gastronomía de los insumos más destacados, con el propósito de considerar las distintas formas de preparaciones, ya sea como producto principal o como insumo complementario.</p> <p>La temática desarrollará el conocimiento de los lácteos y huevos, charcuterie, carnes, aves y carcasa a través de la elaboración de platos aplicando las técnicas aprendidas, presentándolas ante el jurado demostrando siempre la actitud de servicio que caracteriza al profesional en gastronomía.</p>				



<b>Asignatura: ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD – GESTIÓN</b>	<b>Créditos.</b> <b>4</b>	<i>Teoría:</i> 3	<i>Práctica:</i> 2	<i>TH:</i> 5
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico– práctica que desarrolla en el alumno la capacidad y habilidades para interpretar los conceptos y generalidades del proceso administrativo para la conducción eficiente y eficaz de las organizaciones modernas, con el propósito de aplicar los elementos del proceso administrativo.</p> <p>Temas a desarrollar: Organización como ente social, fundamentos de la administración, la planeación, organización, dirección y control a través de casos prácticos de ocurrencia en empresas gastronómicas demostrando honestidad y actitud ética.</p>				

#### IV CICLO

<b>Asignatura: ACTIVIDAD PRODUCTIVA</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>Créditos</b> <b>2</b>	<i>Teoría</i> 1	<i>Práctica</i> 2	<i>TH</i> 3
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso con énfasis práctico y con base teórica de formación general que promueve en los estudiantes el dominio de elementos y fundamentos para la innovación y producción, aplicando la metodología activa de aprender haciendo y produciendo. Desarrollar en los estudiantes competencias basadas en la educación para el trabajo, habilidades emprendedoras que les son útiles para la vida y el trabajo con la producción de bienes y servicios; así mismo, vincular la educación con el proceso de producción y campo laboral, abordado mediante los siguientes contenidos básicos en teoría: educación para el trabajo: diagnóstico o estudio de mercado, diseño, instalación, manejo de proyectos productivos o proyectos pedagógicos productivos; asimismo, con la adquisición y desarrollo de capacidades emprendedoras laborales y empresariales, relacionadas con la práctica de una cultura de innovación productiva que responda a las demandas de los sectores productivos y a los avances de la ciencia y la tecnología. A través de la práctica: talleres de informes de identificación de elementos que favorezcan las actividades de producción, elaboración y sustentación de modelos de proyectos productivos, elaboración y sustentación de proyectos de innovación productiva educativa o empresarial.</p>				

<b>Asignatura: PROCESO HISTÓRICO DEL PERÚ Y DEL MUNDO</b>				
<b>Área curricular: ESTUDIOS GENERALES</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN CIUDADANA</b>	<b>Créditos</b>	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico – práctica de cultura general que prepara al estudiante en hechos y procesos históricos nacionales y mundiales. Tiene el propósito orientar el pensamiento crítico y reflexivo a través del estudio de la evolución histórica del Perú y del mundo, considerando las características y consecuencias políticas, culturales y económicos de las sociedades, a nivel del Perú y del Mundo. Orienta al estudiante para la toma de conciencia del valor social de los hechos históricos.</p> <p>Contenidos básicos: los procesos históricos del Perú desde la prehistoria hasta la presente etapa de globalización; consecuencias y cambios en la vida de la sociedad peruana, tanto en lo político, cultural, social y económico; los principales tipos de sociedad en la historia humana. Cambios de mayor significado en los aspectos político, cultural y educativo de la evolución de la humanidad, durante los siglos XVIII, XIX, XX; las mega tendencias políticas, económicas, culturales y educativas del siglo XXI. Se desarrollan actividades prácticas como informes de investigación y lectura de textos y comentarios, debates, exposiciones y salidas de campo.</p>				

<b>Asignatura: LEGISLACIÓN GASTRONÓMICA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que desarrolla conocimiento, habilidad y reflexión crítica de las diversas teorías y disciplinas normativas legales que regulan la actividad gastronómica empresarial a nivel nacional e internacional, así como la actuación de los organismos internacionales vinculados a la gastronomía. Tiene el propósito que el alumno utilice y valore el derecho turístico y las normas que regulan la actividad gastronómica.</p> <p>Entre la temática a desarrollar tenemos: Derecho y turismo; derechos constitucionales, la ley marco de la actividad turística, normatividad, modalidades contractuales y legislación alimentaria y sanitaria en las empresas gastronómicas apoyado con casos prácticos que le permita la toma de decisiones con una actitud ética del profesional del programa de gastronomía</p>				

<b>Asignatura: OPERACIONES FINANCIERAS EN GASTRONOMÍA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>3</b>	2	2	4
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que desarrolla conocimiento, 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 con el propósito de demostrar habilidad y destrezas en la toma de decisiones financieras en empresas gastronómicas.</p> <p>Temática a desarrollar: interés simple, compuesto, descuento, teoría de rentas, cálculos financieros, anualidades, cálculo de endeudamiento y evaluación de proyectos de inversión aplicando casos prácticos relacionados a empresas gastronómicas con ética y responsabilidad.</p>				

<b>Asignatura: INGLÉS IV</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>2</b>	1	2	3
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico, – práctica que desarrolla la capacidad comunicativa del estudiante haciendo uso de un vocabulario amplio que le permita expresarse oralmente y por escrito en situaciones habituales, usando expresiones de presente simple y presente continuo a un nivel elemental con el propósito de comprender y comunicarse en inglés de manera adecuada y coherente.</p> <p>Temáticas relacionadas con el aeropuerto, hotel, actividades económicas gastronómicas, aplicando una metodología activa del idioma que le permita comunicar mensajes sobre las actividades cotidianas demostrando el respeto a otra lengua.</p>				

<b>Asignatura: COCINA NACIONAL</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBAREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - ALIMENTOS</b>	<b>Créditos.</b> <b>4</b>	<b>Teoría:</b> <b>2</b>	<b>Práctica:</b> <b>4</b>	<b>TH:</b> <b>6</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que le permite identificar la gastronomía de las distintas regiones de nuestro país expresando su historia e influencias de las técnicas europeas con el propósito de mejorar la presentación y percepción sensorial de nuestros platos y convertirla en competitiva.</p> <p>Temas principales: biodiversidad y productos nativos originarios del Perú, técnicas culinarias europeas, cocina criolla, cocina del virreinato y cocina peruana moderna. Se apoya en la preparación de platos típicos peruanos durante la realización de un almuerzo con la presencia de jurados, demostrando emprendimiento, innovación y trabajo en equipo.</p>				

<b>Asignatura: GESTIÓN DE PERSONAL EN EMPRESAS EN GASTRONÓMICAS</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - GESTIÓN</b>	<b>Créditos.</b> <b>4</b>	<b>Teoría:</b> <b>3</b>	<b>Práctica:</b> <b>2</b>	<b>TH:</b> <b>5</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que tiene como finalidad desarrollar competencias para la selección de personal y el estudio de la planeación estratégica de recursos humanos con el propósito que el alumno analice los procesos de gestión del personal en el ámbito de empresas gastronómicas.</p> <p>Temática: el talento humano, captación, desarrollo, evaluación, estrategias, sistemas de remuneraciones, incentivo y prestaciones apoyado en el desarrollo de casos prácticos que finalmente lo lleve a sustentar un informe con estrategias de mejora en una empresa gastronómica demostrando respeto y ética.</p>				

<b>Asignatura: HIGIENE Y SEGURIDAD - HACCP</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - ALIMENTOS</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica donde el estudiante desarrolla su capacidad de aplicar los conceptos de higiene e inocuidad de alimentos con el propósito de prevenir la contaminación, enfermedades, pérdidas económicas y problemas legales por mal manejo de productos alimenticios en empresas de servicios gastronómicos.</p> <p>Temática: términos y definiciones de higiene y manipulación de alimentos, tipos, causas y consecuencias de la contaminación, enfermedades; BPM; HACCP e ISO 22000 demostrado con la aplicación de un programa de mejora de las prácticas de manipulación de alimentos a partir de las deficiencias identificadas en un restaurante.</p>				

## V CICLO

<b>Asignatura: ETIQUETA Y PROTOCOLO</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico– práctica que desarrolla la capacidad en el alumno de aplicar técnicas de cortesía, respeto, buenas costumbres y cuidado de los detalles en eventos, visitas con el propósito de contribuir al éxito de la imagen corporativa en las empresas gastronómicas.</p> <p>Temas a desarrollar: conceptos, normas de manejo de las relaciones laborales, valores humanos, importancia de la imagen profesional, importancia del rol del anfitrión. Demuestra sus habilidades de forma práctica en el apoyo de eventos actuando con respeto a los demás.</p>				

<b>Asignatura: CONTABILIDAD EN EMPRESAS GASTRONÓMICAS</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>3</b>	2	2	4
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico- práctica sobre los principios de la contabilidad, sus normas básicas, herramientas complementarias, informes, estableciendo las diferencias entre los informes para uso interno (de gestión) y los externos (presentación a terceros) en la gestión empresarial gastronómica con el propósito de tomar decisiones eficientes y eficaces en la gestión contable de las empresas de servicios gastronómicos.</p> <p>Temas: Registro de operaciones contables, libros contables, balance, estados financieros y dispositivos legales, elaborando e interpretando informes contables de empresas gastronómicas con ética y honradez.</p>				

<b>Asignatura: FRANCÉS I</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>2</b>	1	2	3
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico- práctica que desarrolla la capacidad comunicativa del estudiante haciendo uso de las reglas gramaticales del idioma francés en conversaciones simples y cortas usando expresiones de presente simple y presente continuo a un nivel elemental con el propósito de comprender y comunicarse en francés de manera adecuada y coherente.</p> <p>Temática: Información personal, actividades de la vida diaria y la familia aplicando una metodología activa del idioma que le permite comunicar mensajes sobre las actividades cotidianas demostrando el respeto a otra lengua.</p>				

<b>Asignatura: NUTRICIÓN Y DIETA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - ALIMENTOS</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>3</b>	2	2	4
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que permite conocer la cantidad, la calidad y nutrientes que contienen los alimentos que necesita el hombre para mantener el equilibrio corporal y mental de su organismo con el propósito de aplicar los conocimientos adquiridos para preparar platos nutritivos y de dieta para mantener el equilibrio corporal y mental de los comensales.</p> <p>Contenidos básicos: anatomía y fisiología del sistema digestivo, nutrientes, alimentos, tabla de composición de los alimentos y elaboración de dietas certificándolo durante la realización de un evento dirigido a la comunidad demostrando emprendimiento, innovación y trabajo en equipo.</p>				

<b>Asignatura: COCINA INTERNACIONAL</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - ALIMENTOS</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>4</b>	2	4	6
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica donde se conoce las características de la cocina internacional analizando los estilos específicos de cada uno de ellos con el propósito de aplicar los conocimientos y habilidades técnicas en la preparación de platos clásicos internacionales.</p> <p>Contenidos básicos: cocina oriental y cocina latinoamericana. Se apoya en la preparación de platos internacionales, en la realización de una cena con la presencia de jurados, demostrando emprendimiento, innovación y trabajo en equipo.</p>				

<b>Asignatura: MARKETING GASTRONÓMICO</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - GESTIÓN</b>	<b>Créditos.</b> 4	<b>Teoría:</b> 3	<b>Práctica:</b> 2	<b>TH:</b> 5
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que permite al alumno conocer y aplicar los conceptos básicos, elaborar, presentar y sustentar planes estratégicos de marketing gastronómicos en empresas del ámbito público y privado.</p> <p>Contenidos básicos: concepto, principios, evolución y ambiente del marketing, comportamiento del comensal, segmentación, selección del mercado, meta, mezcla comercial y promocional y estrategia de precios. Desarrolla un plan de marketing, demostrando honestidad y ética.</p>				

<b>Asignatura: BROMATOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - ALIMENTOS</b>	<b>Créditos.</b> 3	<b>Teoría:</b> 2	<b>Práctica:</b> 2	<b>TH:</b> 4
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que permite conocer e identificar los distintos microorganismos que afectan a los alimentos, como evitar su proliferación con el propósito de aplicar el procedimiento correcto para la producción o industrialización de los alimentos, evitando la contaminación.</p> <p>Temas básicos: bromatología, microbiología, toxicología y predicción de la retención de vitaminas en alimentos preservados con el apoyo de técnicas y herramientas que aplica en forma adecuada en la elaboración de productos alimenticios demostrando responsabilidad y ética.</p>				

<b>Asignatura: TALLER DE REDACCIÓN CIENTÍFICA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS</b>				
<b>SUBÁREA: ELECTIVO DE FORMACIÓN GENERAL</b>	<b>Créditos.</b> 2	<b>Teoría:</b> 1	<b>Práctica:</b> 2	<b>TH:</b> 3
<b>SUMILLA</b>				
<p>Es un curso teórico-práctico electivo, que prepara al estudiante en el manejo adecuado de la redacción científica incluyendo la enseñanza virtual APA, Vancouver, según los casos. Tiene como propósito expresar los conocimientos con claridad, coherencia y precisión, mediante los lenguajes denotativo y connotativo sobre los diferentes temas motivo de estudio.</p> <p>Contiene los siguientes temas fundamentales: estructuración del texto, estrategias dinámicas para la redacción, uso del estilo APA en la redacción de ensayos, monografías y otros trabajos de investigación.</p>				



<b>Asignatura: PREVENCIÓN DE RIESGOS Y DESASTRES</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS</b>				
<b>SUBÁREA: ELECTIVO DE FORMACIÓN GENERAL</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>2</b>	1	2	3
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico–práctico electivo de formación general, que prepara a los estudiantes en riesgos y desastres, conocimientos y actitudes para enfrentar los riesgos y desastres. Tiene como propósito desarrollar en los estudiantes conocimientos, responsabilidades y actitudes para prevenir y enfrentar los riesgos y desastres.</p> <p>Aborda como temática el estudio de las características geográficas del territorio peruano, relacionadas con los sistemas. Geológico, morfológico, hidrográfico, climático y biogeográfico, para el estudio identificación y prevención de riesgos, la gestión de riesgos, como el calentamiento global, los sismos tsunamis, inundaciones, erupciones volcánicas, el fenómeno de El niño, flujos torrenciales deslizamientos, sequias. Para la prevención de dichos problemas y de otros que se presentan actualmente a nivel nacional y mundial. Orientado al desarrollo de una cultura de prevención en la comunidad con prácticas de liderazgo responsable, ético, trabajo en equipo. Se desarrollan prácticas, informes de investigación, talleres de responsabilidad social y trabajos de campo.</p>				

## VI CICLO

<b>Asignatura: INFORMÁTICA PARA LOS NEGOCIOS GASTRONÓMICOS</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS</b>				
<b>SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>2</b>	1	2	3
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que tiene el propósito de que el alumno desarrolle la capacidad y habilidad técnica en el uso de los sistemas informáticos con el objetivo de comprender la importancia de la informática en el desarrollo de la actividad gastronómica.</p> <p>Contenidos básicos: creación de archivos, almacenamiento de datos, uso de inforest u otro sistema informático para empresa gastronómicas. Se apoya con el uso de los sistemas informáticos en el desarrollo de casos prácticos en las empresas gastronómicas demostrando su habilidad técnica y actitud emprendedora.</p>				

<b>Asignatura: FRANCES II</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS</b>				
<b>SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b>	<b>Teoría:</b>	<b>Práctica:</b>	<b>TH:</b>
	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que desarrolla la capacidad comunicativa del estudiante haciendo uso de las reglas gramaticales del idioma francés en conversaciones simples y cortas usando expresiones de presente simple y presente continuo a un nivel elemental con el propósito de comprender y comunicarse en francés de manera adecuada y coherente.</p> <p>Contenidos básicos: vacaciones, trabajo, actividades al aire libre aplicando una metodología activa del idioma francés que le permita comunicar mensajes sobre las actividades cotidianas demostrando el respeto a otra lengua.</p>				

<b>Asignatura: COSTOS Y PRESUPUESTOS GASTRONÓMICOS</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: GASTRONOMÍA</b>	<b>Créditos.</b>	<b>Teoría:</b>	<b>Práctica:</b>	<b>TH:</b>
	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que permite al alumno desarrollar la capacidad de análisis para resolver problemas y tomar decisiones en torno a los costos de los productos o servicios que las organizaciones gastronómicas ofrecen a sus clientes con el propósito de calcular y evaluar costos y presupuesto para la toma de decisiones gerenciales en las empresas gastronómicas.</p> <p>Contenidos básicos: teoría general de costos, costeo de material directo, mano de obra y costos indirectos, materia prima y mermas de producción, el precio de venta, determinación y análisis del punto de equilibrio, presupuesto, técnicas y procedimientos apoyado en casos prácticos de costeo de menús, platos, bebidas y otros relacionados a las actividades de las empresas gastronómicas, demostrando una actitud responsable.</p>				

<b>Asignatura: SERVICIO Y TÉCNICAS DE COMEDOR</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: ALIMENTOS</b>	<b>Créditos.</b> <b>3</b>	<i>Teoría:</i> <b>2</b>	<i>Práctica:</i> <b>2</b>	<i>TH:</i> <b>4</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que permite desarrollar en el alumno conocimientos, capacidad, habilidades, técnicas y destrezas para la atención ágil y segura, con el propósito de inspirar confianza en el cliente que asiste a las empresas gastronómicas.</p> <p>Contenidos básicos: Técnicas clásicas y modernas de atención, utilización de la vajilla, cristalería, cubiertos, servicio a la mesa, mise en place en comedor, asesoramiento, atención y resolución de reclamaciones del cliente. Se apoya en la demostración práctica de atención al cliente gastronómico durante el apoyo de un evento, demostrando actitud de servicio y respeto.</p>				

<b>Asignatura: PESCADOS Y MARISCOS</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA:ALIMENTOS</b>	<b>Créditos.</b> <b>4</b>	<i>Teoría:</i> <b>2</b>	<i>Práctica:</i> <b>4</b>	<i>TH:</i> <b>6</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que desarrolla conocimientos, habilidades técnicas en la preparación de platos en base a pescados y mariscos con el propósito de manipular en forma eficiente los distintos tipos de pescados y mariscos sean frescos, congelados o en otra forma de conservación.</p> <p>Temas básicos: el mar peruano y su biodiversidad, clasificación de pescados y mariscos, análisis sensorial, manipulación e higiene, técnicas de limpieza y preparación de pescados y mariscos. Se apoya con la preparación de platos en base a pescados y mariscos durante un almuerzo con la presencia de jurados, demostrando emprendimiento, innovación y trabajo en equipo.</p>				

<b>Asignatura: INVESTIGACIÓN DEL MERCADOS GASTRONÓMICOS</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: GESTIÓN</b>	<b>Créditos.</b> <b>3</b>	<i>Teoría:</i> <i>2</i>	<i>Práctica:</i> <i>2</i>	<i>TH:</i> <i>4</i>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que brinda al estudiante la capacidad de desarrollar estrategias de investigación de mercado con el propósito de comprender, interpretar y explicar el comportamiento del comensal como un factor determinante, para incrementar la rentabilidad en las empresas gastronómicas.</p> <p>Contenidos básicos: conceptos básicos y aplicación de la investigación de mercados, aspectos psicosociales del consumo, diseño de la investigación de mercados, investigación cualitativa y cuantitativa , proceso de investigación y neuromarketing, por lo que elabora, aplica, presenta y sustenta un plan de investigación de mercado de una empresa gastronómica demostrando creatividad e innovación</p>				

<b>Asignatura: PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: ALIMENTOS</b>	<b>Créditos.</b> <b>4</b>	<i>Teoría:</i> <i>3</i>	<i>Práctica:</i> <i>2</i>	<i>TH:</i> <i>5</i>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que permite conocer las técnicas de preservación y conservación de los alimentos para la reducción de la flora bacteriana, retrasando el proceso de putrefacción y contaminación con el propósito de incrementar el periodo de vida de los alimentos.</p> <p>Contenidos básicos: desecación o deshidratación, pasteurización, adición de sal y ahumado, enlatado y embotellado, congelado, enfriado y envasado al vacío y conservas. Se apoya en la realización práctica de la preservación y conservación de diferentes alimentos demostrando responsabilidad y respeto por los mismos.</p>				

<b>ASIGNATURA: TALLER DE TICS PARA LA INVESTIGACIÓN</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS</b>				
<b>SUB ÁREA: ELECTIVOS FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Curso teórico práctico electivo que orienta en el manejo de las herramientas informáticas basadas en las tecnologías de información como facilitadores de la investigación científica, así mismo, se incluye la enseñanza virtual; con el propósito que el estudiante fortalezca su actitud investigadora.</p> <p>Contenidos básicos: tecnologías de información, importancia; tics como medio de buscadores de internet, base de datos y foros de grupos científicos-las plataformas colaborativas; procesos estadísticos con uso de SPSS, para el análisis descriptivo de datos, validez y confiabilidad, análisis inferencial de datos; uso de software y detector de plagios. A través de ejercicios prácticos crea una base de datos demostrando honestidad y responsabilidad.</p>				

<b>ELECTIVO I: TURISMO ALTERNATIVO</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS</b>				
<b>SUB ÁREA: ELECTIVOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b>	<b>Teoría:</b>	<b>Práctica:</b>	<b>TH:</b>
	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrollar en el alumno la capacidad de implementar un turismo socialmente responsable en los destinos turísticos creados o por crearse, con el propósito de conservar un ambiente sostenible y sustentable para la comunidad y la actividad gastronómica.</p> <p>Contenidos: definición de turismo sostenible y turismo alternativo; ecoturismo; turismo ecológico; cosmovisión andina y nuevas tendencias nacionales e internacionales. Por lo que elabora, desarrolla, gestiona y sustenta un proyecto de turismo alternativo en una zona rural, con actitud innovadora y responsable.</p>				

## VII CICLO

<b>Asignatura: TESIS I</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS</b>				
<b>SUBÁREA: INVESTIGACIÓN</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que tiene el propósito de fomentar en los estudiantes el interés por la investigación científica con el objetivo de presentar un proyecto de investigación en el área de gastronomía, aplicando el método científico.</p> <p>Contenidos básicos: ciencia, conocimiento e investigación científica, marco teórico, marco metodológico y aspectos administrativos, para lo cual planifica, ejecuta, elabora y sustenta un proyecto de investigación relacionado con problemas de la realidad gastronómica demostrando responsabilidad y honestidad.</p>				

<b>Asignatura: ESTADÍSTICA APLICADA A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Es un curso teórico-práctico de formación profesional, cuyo propósito es desarrollar competencia sobre conocimientos y aplicaciones de los elementos de la estadística, probabilidad y de la inferencia estadística como soporte de la investigación; asimismo, se incluye la enseñanza virtual, se promueve actitudes positivas sobre la estadística como medio para realizar investigaciones de calidad.</p> <p>En este curso se desarrollarán los siguientes temas teóricos:</p> <p>Estadística descriptiva: la estadística, conceptos básicos, clasificación, variables y datos tipos de datos, técnicas de organización de datos, distribución de frecuencias, representaciones gráficas de datos, medidas de tendencia central: media, mediana, moda; medidas de dispersión: varianza, desviación típica, coeficiente de variación.</p> <p>Introducción a la probabilidad: espacio muestral, sucesos o eventos, ocurrencia y clasificación de eventos. Conceptos de probabilidad: clásica, axiomas de probabilidad, teoremas básicos de probabilidad. Técnica de muestreo: cálculo del tamaño de la muestra, coeficiente de correlación producto-momento de Pearson y el modelo de regresión lineal simple, prueba de hipótesis; introducción a la inferencia estadística.</p> <p>Práctica: planteamiento de un asunto educativo para la aplicación de un estudio estadístico, uso de herramientas estadística en proyectos de investigación, interpretaciones estadísticas con herramientas informáticas.</p>				

<b>Asignatura: LOGÍSTICA EN EMPRESAS GASTRONÓMICAS</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: GESTIÓN</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>3</b>	2	2	4
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que permite comprender y aplicar los métodos que utilizan las empresas gastronómicas para el diseño, plan de gestionar los procedimientos y métodos de la administración logística en empresas gastronómicas.</p> <p>Contenidos básicos: logística en las empresas de A&amp;B; abastecimiento, gestión de proveedores y compras de alimentos; gestión de inventarios, almacenes, transporte, calidad y servicio logístico. Desarrollando casos prácticos en empresas gastronómicas, del ámbito público y privado demostrando honestidad y ética.</p>				

<b>Asignatura: FRANCÉS TÉCNICO</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD -GESTIÓN</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>2</b>	1	2	3
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Asignatura de naturaleza teórico – práctica que desarrolla la capacidad comunicativa del estudiante con el propósito de comprender el idioma francés de manera adecuada y coherente durante el desarrollo de su vida profesional en el ámbito gastronómico.</p> <p>Contenidos básicos: conversación, lectura, redacción, vocabulario y expresiones con el apoyo de lecturas de artículos, traducciones, conversaciones, composiciones relacionados con la actividad gastronómica.</p>				

<b>Asignatura: BAR Y COCTELERÍA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - BEBIDAS</b>	<b>Créditos.</b> 4	<b>Teoría:</b> 2	<b>Práctica:</b> 4	<b>TH:</b> 6
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico- práctica que desarrolla en el alumno la capacidad de identificar las bebidas alcohólicas, anabólicas y vitivinícolas con el propósito de adquirir técnicas en la preparación y comercialización de bebidas nacionales e internacionales.</p> <p>Contenidos básicos: antecedentes, definición y clasificación, diseño organizativo, dirección y manual de funciones, técnicas de preparación y recetas, cocteles, servicio en barra del pisco y el vino. Se apoya en la aplicación de las técnicas durante un concurso público demostrando innovación y trabajo en equipo.</p>				

<b>Asignatura: COCINA VEGETARIANA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - ALIMENTOS</b>	<b>Créditos.</b> 4	<b>Teoría:</b> 2	<b>Práctica:</b> 4	<b>TH:</b> 6
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica donde se desarrolla en los estudiantes la capacidad técnica y habilidades culinarias en la preparación de platos vegetarianos con el propósito de atender a un tipo de consumidor que busca ingredientes y productos ecológicos.</p> <p>Contenidos básicos: platos fuertes: postres, bebidas, fast food saludable. Se apoya en la aplicación de las técnicas durante la realización de un evento dirigido a la comunidad universitaria demostrando emprendimiento, innovación y trabajo en equipo.</p>				

<b>Asignatura: ELECTIVO I – CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD -ALIMENTOS</b>	<b>Créditos.</b> 2	<b>Teoría:</b> 1	<b>Práctica:</b> 2	<b>TH:</b> 3
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que desarrollar la capacidad de identificar los diferentes tipos de cortes y preparación de carnes y embutidos con el propósito de elaborar fiambres y embutidos.</p> <p>Contenidos básicos: charcutería, deshuesado, corte y preparación de aves, conejo y cuy, corte y preparación de vísceras con el apoyo de la aplicación de técnicas y herramientas básicas culinarias en un evento de emprendimiento demostrando innovación y trabajo en equipo.</p>				



<b>Asignatura: ELECTIVO I – COMERCIO ELECTRÓNICO</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - GESTIÓN</b>	<b>Créditos. 2</b>	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 2	<i>TH:</i> 3
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que desarrolla la habilidad para diseñar, implementar y evaluar el impacto de un sistema de información en el entorno de los negocios gastronómicos por la aplicación del comercio electrónico con el propósito de proponer y diseñar estrategias en la aplicación del comercio electrónico en las diferentes actividades gastronómicas.</p> <p>Contenidos básicos: el comercio electrónico; B&amp;B, B&amp;C, C&amp;C, B&amp;A; marketing digital, sitio web y aplicaciones móvil; seguridad electrónica; ventas y servicios online. Por lo que desarrolla un plan de implementación de comercio electrónico para un producto o servicio gastronómico.</p>				

## VIII CICLO

<b>Asignatura: TESIS II</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS</b>				
<b>SUBÁREA: INVESTIGACIÓN</b>	<b>Créditos. 3</b>	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 5
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que tiene el propósito de fomentar en los estudiantes el interés por la investigación científica aplicando métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos con el propósito de iniciar el desarrollo del marco teórico y metodológico de una investigación en el área gastronómica, aplicando el método científico.</p> <p>Contenidos básicos: planteamiento del problema, antecedentes, marco teórico, marco metodológico, la muestra, el instrumento. Presenta el marco teórico y metodológico del proyecto de investigación presentado y aprobado en Tesis I, demostrando respeto y honestidad en el desarrollo del mismo.</p>				

<b>Asignatura: PLAN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico– práctica que desarrolla la capacidad de los alumnos en el emprendimiento, con el propósito de dotarlos de la capacidad necesaria para idear, constituir, organizar y dirigir una empresa de alimentos y bebidas.</p> <p>Contenidos básicos: emprendedor, ideas de negocio, desarrollo de estudios de mercado, técnicos, organización, inversión, ingresos, egresos, requerimientos necesarios para la constitución de empresas gastronómicas y otros. Por lo cual formula un plan de negocios gastronómicos que demuestra su carácter emprendedor con responsabilidad y ética profesional.</p>				

<b>Asignatura: PANADERÍA Y PASTELERÍA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - ALIMENTOS</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que desarrolla el conocimiento básico de la pastelería y repostería, desde la identificación de los insumos fundamentales hasta la preparación de masas y salsas que se utilizan en la producción de panadería y repostería con el propósito de aplicar las principales técnicas en la elaboración de panes, pasteles y afines.</p> <p>Contenidos básicos: vocabulario, materias primas en panadería, pastelería y repostería; procesos básicos en pastelería y repostería; elaboración de confitería y postres demostrando actitud de emprendimiento, innovación y trabajo equipo en la presentación y venta de productos de panadería y pastelería dirigidos a la comunidad.</p>				

<b>Asignatura: DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - GESTIÓN</b>	<b>Créditos.</b> <b>4</b>	<b>Teoría:</b> <b>3</b>	<b>Práctica:</b> <b>2</b>	<b>TH:</b> <b>5</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que desarrolla la capacidad para comprender el diseño y equipamiento necesario para las instalaciones de cocina y comedor de acuerdo a las normas vigentes nacionales con el propósito que le permitan tomar decisiones para operar empresas gastronómicas sin causar impacto y satisfacer las necesidades de los clientes.</p> <p>Contenidos básicos: conceptos básicos de arquitectura, medidas antropométricas en las áreas de cocina, lectura de planos – escalas, diseño y proyecto, distribución de áreas (cuarto frío); reglamento de edificación; diseño de cocina y comedor; iluminación, color, equipamiento y mobiliario. Por lo cual diseña y sugiere equipamientos para las instalaciones de cocinas y comedor acorde a las tendencias del mercado nacional e internacional demostrando responsabilidad e innovación.</p>				

<b>Asignatura: ENOLOGÍA Y SUMILLERÍA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - BEBIDAS</b>	<b>Créditos.</b> <b>4</b>	<b>Teoría:</b> <b>3</b>	<b>Práctica:</b> <b>2</b>	<b>TH:</b> <b>5</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica, permite conocer las virtudes de los productos vitivinícolas, considerando la procedencia de cepas, denominación de origen y aplica los métodos científicos de análisis sensorial de los vinos con el propósito de maridar los distintos manjares gastronómicos.</p> <p>Contenidos básicos: historia de la uva y el vino, proceso y elaboración del vino, principales zonas de elaboración de vino, denominación de origen y cata demostrando sus conocimientos en un concurso público con responsabilidad y ética.</p>				

<b>Asignatura: SNACK Y CAFETERÍA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - ALIMENTOS</b>	<b>Créditos.</b> <b>4</b>	<b>Teoría:</b> <b>2</b>	<b>Práctica:</b> <b>4</b>	<b>TH:</b> <b>6</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico– práctica que desarrolla las habilidades, técnicas y procedimientos de los alimentos y bebidas que se expenden en los establecimientos de snacks y cafetería donde se fusionan el café, té, chocolate, con bocadillos tomando en cuenta las necesidades del consumidor con el propósito de dirigir un establecimiento de snack y cafetería garantizando productos de gran calidad e inocuidad en su proceso y expendio.</p> <p>Contenidos básicos: definición de snack y cafetería, origen e historia de las principales bebidas, el barismo y tipos de snack, apoyándose en la presentación de una cafetería en el que demuestre emprendimiento, innovación y trabajo en equipo.</p>				

## **IX CICLO**

<b>Asignatura: TESIS III</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b> <b>3</b>	<b>Teoría:</b> <b>1</b>	<b>Práctica:</b> <b>4</b>	<b>TH:</b> <b>5</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que permite a los estudiantes lograr competencias aplicando los métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos con el propósito de elaborar su informe final de tesis relacionada con la realidad gastronómica.</p> <p>Contenidos básicos: validación, aplicación del instrumento, interpretación de los datos, discusión, conclusiones y recomendaciones. Se demuestra las competencias en una sustentación con jurado, presentando el informe final elaborado con respeto y ética.</p>				

<b>Asignatura: PRACTICAS PRE PROFESIONAL I</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS</b>				
<b>SUBÁREA: EXPERIENCIA PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b> <b>5</b>	<b>Teoría:</b> <b>1</b>	<b>Práctica:</b> <b>8</b>	<b>TH:</b> <b>9</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza práctica que permite al alumno aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos durante su formación académica, con el propósito de verificar in situ sus habilidades y competencias en el nivel técnico operativo de las empresas gastronómicas</p> <p>Contenidos básicos: planificación de las practicas preprofesionales, informes, supervisión periódicos sobre las prácticas preprofesionales en empresas gastronómicas. Se apoya en el informe preparado por el docente a cargo de la asignatura quien da fe del desarrollo de las prácticas preprofesionales al haber verificado que el alumno demostró conocimiento, competencias, habilidades, técnicas, actitud de servicio y ética.</p>				

<b>Asignatura: PASTELERÍA FINA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - ALIMENTOS</b>	<b>Créditos.</b> <b>4</b>	<b>Teoría:</b> <b>2</b>	<b>Práctica:</b> <b>4</b>	<b>TH:</b> <b>6</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que le permita descubrir sus habilidades y destrezas en el manejo de los diversos postres y pasteles para un buen desempeño en los establecimientos de la hotelerías, restauración y afines con el propósito de aplicar técnicas en la elaboración de postres y pasteles considerando la satisfacción del cliente.</p> <p>Contenidos básicos: pastelería fina, baños, cremas, coberturas y preparados a base de frutas; chocolatería artística y bombones demostrando actitud de emprendimiento, innovación y trabajo equipo en la presentación y venta de pasteles y postres dirigidos a la comunidad.</p>				

<b>Asignatura: GERENCIA DE BAR</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD -GESTIÓN</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>4</b>	3	2	5
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que proporciona a los alumnos un conjunto de conocimientos, técnicas y habilidades para la administración y conducción operativa de las áreas del bar orientado a la satisfacción del cliente en empresas gastronómicas con el propósito de demostrar sus habilidades como barman.</p> <p>Contenidos básicos: organización y administración del bar, clasificación de las bebidas, diseño del área de bar y logística demostrando actitud de emprendimiento, innovación y trabajo equipo con la organización y puesta en funcionamiento de una empresa de bar.</p>				

<b>Asignatura: FAST FOOD</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: ALIMENTOS</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>3</b>	1	4	5
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que desarrolla en el alumno la capacidad de identificar que la comida rápida es un estilo de alimentación donde el alimento se prepara y sirve para consumir rápidamente con el propósito de desarrollar y gestionar empresas de comida rápida.</p> <p>Contenidos básicos: historia; franquicias, tipos de alimentos que se elaboran y proceso de elaboración de alimentos. Demuestra su actitud de emprendimiento, innovación y trabajo en equipo con la organización y puesta en funcionamiento de una empresa de comida rápida con servicio a la comunidad.</p>				

<b>Asignatura: ELECTIVO II – COCINA EUROPEA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - ALIMENTOS</b>	<b>Créditos.</b> <b>2</b>	<b>Teoría:</b> <b>1</b>	<b>Práctica:</b> <b>2</b>	<b>TH:</b> <b>3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica donde conoce las características de la cocina internacional analizando los estilos específicos de cada uno de ellos y resaltando los de mayor impacto en el universo gastronómico con el propósito de atender a un tipo de consumidor exigente.</p> <p>Contenidos básicos: cocina española, cocina italiana y cocina francesa. Lo demuestra aplicando conocimientos, habilidades técnicas en la preparación de platos clásicos internacionales durante la realización de una cena con jurados demostrando emprendimiento, innovación y trabajo en equipo.</p>				

<b>Asignatura: ELECTIVO II – GESTION DE FRANQUICIAS GASTRONÓMICAS</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD -GESTIÓN</b>	<b>Créditos.</b> <b>2</b>	<b>Teoría:</b> <b>1</b>	<b>Práctica:</b> <b>2</b>	<b>TH:</b> <b>3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que permite al estudiante desarrollar la capacidad de comprender la importancia de las franquicias en el ámbito gastronómico con el propósito de analizar y evaluar el sistema de franquicias en el sector gastronómico a nivel nacional e internacional.</p> <p>Contenidos básicos: franquicia, contratos y manuales, las licencias y sus contratos, estrategias y gestión de una franquicia. Presenta un plan para la adquisición de una franquicia demostrando responsabilidad y ética profesional.</p>				

**X CICLO**

<b>Asignatura: PRÁCTICAS PREPROFESIONAL II</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS</b>				
<b>SUBÁREA: EXPERIENCIA PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza práctica que permite al alumno aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos durante su formación académica con el propósito de verificar in situ sus habilidades y competencias en el nivel administrativo de las empresas gastronómicas.</p> <p>Contenidos básicos: planificación de las prácticas preprofesionales, informes, supervisión sobre las prácticas preprofesionales en empresas gastronómicas. Se apoya en el informe preparado por el docente a cargo de la asignatura quien da fe del desarrollo de las prácticas preprofesionales al haber verificado que el alumno demostró conocimiento, competencias, habilidades técnicas, y actitud de servicio y ética, así como la presentación de un informe elaborado por el alumno proponiendo el mejoramiento de un área en la empresa donde desarrolló sus prácticas con honestidad y ética profesional.</p>				

<b>Asignatura: DEONTOLOGÍA PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	<b>Créditos.</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que desarrolla los valores morales y éticos que debe observar todo profesional gastronómico en su comportamiento dentro y fuera de la empresa u otras instituciones, con el propósito de valorar la dimensión deontológica como factor de desarrollo profesional.</p> <p>Contenidos básicos: definición de la deontología, el código ético y moral del profesional en gastronomía, la responsabilidad social y ética en los negocios gastronómicos. Se apoya en el análisis de casos prácticos donde el alumno muestra sus valores morales y éticos.</p>				



<b>Asignatura: ORGANIZACIÓN DE BANQUETES Y CATERING</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBAREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - ALIMENTOS</b>	<b>Créditos.</b> <b>4</b>	<b>Teoría:</b> <b>3</b>	<b>Práctica:</b> <b>2</b>	<b>TH:</b> <b>5</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que permite al alumno desarrollar una visión global de la organización, planificación y desarrollo del servicio de banquetes y catering con el propósito de aplicar las diferentes técnicas de presentación, elaboración y montaje en la organización de banquetes y catering.</p> <p>Contenidos básicos: planificación, selección de proveedores, gestión de bebidas para eventos, diseño de ambientes, escenografías y comercialización. Por lo que crea, diseña, organiza banquetes y catering respetando el protocolo durante un evento con evaluación de jurado con disciplina y ética.</p>				

<b>Asignatura: GERENCIA GASTRONÓMICA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD -GESTIÓN</b>	<b>Créditos.</b> <b>4</b>	<b>Teoría:</b> <b>3</b>	<b>Práctica:</b> <b>2</b>	<b>TH:</b> <b>5</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p>Asignatura de naturaleza teórico – práctica que desarrolla las capacidades de gestión y proponer nuevas modalidades para los servicios de restauración de acuerdo con los requerimientos de la demanda y según los estándares de calidad y normas legales con el propósito de demostrar habilidad en planear, organizar y dirigir empresas gastronómicas.</p> <p>Contenidos básicos: planificación, organización, sistema de producción, dirección del potencial humano, gestión estratégica; calidad en el servicio, supervisión y control en el área de A &amp; B. Crea, propone y desarrolla una empresa de servicios de alimentos y bebidas con responsabilidad y creatividad.</p>				