

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE

Alma Máter de 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
Turismo y Hotelería**

CONTENIDO

1. MISIÓN Y VISIÓN DE LA UNIVERSIDAD	3
2. MISIÓN Y VISIÓN DE LA FACULTAD	3
3. OBJETIVOS GENERALES DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE TURISMO Y HOTELERÍA	3
4. PERFIL DEL INGRESANTE DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE TURISMO Y HOTELERÍA	4
5. PERFIL DEL EGRESADO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE TURISMO Y HOTELERÍA.	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 TURISMO Y HOTELERÍA.	6
7. PLAN DE ESTUDIOS DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE TURISMO Y HOTELERÍA.	8
7.1 Resumen de créditos académicos y horas lectivas de cursos de especialidad (teóricas y prácticas)	12
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 TURISMO Y HOTELERÍA	16
9. CERTIFICACIÓN PROFESIONAL INTERMEDIA DE ASISTENTE EN HOSTELERÍA	17
9.1 Asistente en Hostelería	17
9.2 Perfil del egresado de la certificación intermedia de Asistente en Hostelería	17
10. PLAN DE ESTUDIOS DE LA CERTIFICACIÓN INTERMEDIA DE ASISTENTE EN HOSTELERÍA	17
11. SUMILLAS DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE TURISMO Y HOTELERÍA	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 TURISMO Y HOTELERÍA

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

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

4. PERFIL DEL INGRESANTE DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE TURISMO Y HOTELERÍA

- Demuestra conocimientos de cultura general.
- Demuestra capacidad de análisis del contexto socio-histórico regional, nacional e internacional.
- Demuestra habilidad en el manejo adecuado de 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.
- Demuestra respeto por el medio ambiente.

5. PERFIL DEL EGRESADO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE TURISMO Y HOTELERÍA

- Selecciona las decisiones más acertadas en la creación, desarrollo, fusión, reestructuración y liquidación de organizaciones turísticas y hoteleras.
- Aplica herramientas tecnológicas para la realización de sus funciones en las organizaciones turísticas y hoteleras.
- Dirige, gestiona y crea productos turísticos con calidad en las organizaciones públicas o privadas del sector turístico y hotelero.
- Aplica la comunicación como forma predominante en la gestión del talento humano, mejorando el clima organizacional.
- Diseña y conduce procesos de logística, producción y comercialización de bienes y servicios turísticos y hoteleros.
- 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 turísticas y hoteleras.
- Analiza, sistematiza e interpreta información para solucionar problemas en el ámbito turístico y hotelero.
- Demuestra ética profesional en todas sus actividades.

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 y 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 del turismo y la hotelería.
- 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 turísticas y hoteleras 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, paquetes, programas, circuitos o servicios turísticos competitivos e innovadores aplicando los criterios técnicos, legales y financieros, de las organizaciones

turísticas y hoteleras.

- Demuestra capacidad de comunicación, respeto a la interculturalidad y vocación de servicio con ética profesional en todas sus actividades.
- Organiza diferentes eventos culturales, académicos, empresariales, sociales u otros, demostrando autonomía, creatividad e innovación.
- Organiza actividades de investigación y de proyección social que contribuya al desarrollo sostenible y responsable socialmente.

6. MAPA FUNCIONAL DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE TURISMO Y HOTELERÍA.

PROPÓSITO	FUNCIÓN	UNIDADES DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA	COMPETENCIA	ASIGNATURAS
<p>PROPÓSITO Brindar formación profesional con sólida 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 actividad turística actuando con responsabilidad, compromiso, respeto y ética.</p>	<p>FUNCION CLAVE 1 Formar un profesional humanístico, científico, investigativo y tecnológico, promotor de la ciencia, el arte y la cultura capaz de reconocer y respetar nuestra diversidad.</p>	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 gestor turístico y hotelero, demostrando ética y responsabilidad.	Matemática Básica I, Matemática Básica II Estadística para el turismo y hotelería, Informática básica Informática para los negocios turísticos, Comercio electrónico. Electivo formación general
		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 gestor turístico y hotelero, revalorando su pluralidad étnica y cultural.	Introducción a la filosofía Proceso Histórico, 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 de sus ideas en el intercambio comunicacional, en el desarrollo de su actividad como gestor turístico y hotelero demostrando una actitud crítica, respetuosa y tolerante.	Lenguaje y Comunicación I Lenguaje y Comunicación II Inglés I, inglés II, inglés III, inglés IV Inglés técnico, Quechua I. Quechua II. Electivo formación profesional
		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 gestor turístico y hotelero, demostrando responsabilidad para consigo mismo.	Biología Actividad Física y Deporte Etnología y folklore del Perú
		Demuestra capacidad para la investigación científica.	Aplica el método científico para el desarrollo de proyectos de investigación que ayuden al desarrollo de la actividad turística.	Aplica el método científico para el desarrollo de proyectos de investigación que ayuden al desarrollo de la actividad turística y hotelera 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
	<p>FUNCION CLAVE 2 Formar un profesional con visión gerencial que le permita planificar, organizar, dirigir, controlar y constituir empresas turísticas y hoteleras públicas o privadas, con responsabilidad ecológica, social y ética profesional.</p>	Demuestra capacidad para administrar empresas turísticas y hoteleras.	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 la gestión de empresas turísticas y hoteleras, demostrando ética profesional.	Administración turística, Administración de personal Economía General, Gestión financiera en empresas turísticas y hoteleras. Contabilidad turística y hotelera, Costos y presupuestos turísticos y hoteleros Logística en empresas turísticas y hoteleras
		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 turísticos innovadores, que satisfagan los requerimientos y necesidades de los turistas tanto a nivel local, regional o nacional, durante el desarrollo como gestor turístico y hotelero, demostrando responsabilidad.	Marketing turístico Investigación de mercados turísticos y hoteleros Calidad y responsabilidad empresarial turística
		Demuestra habilidades de gestión empresarial.	Aplica los conocimientos de la administración, con liderazgo para guiar eficientemente las empresas turísticas y hoteleras.	Demuestra liderazgo al aplicar los conocimientos de la administración en empresas turísticas y hoteleras, con ética profesional.	Gerencia turística y hotelera Gestión de operaciones en agencias de viajes Gerencia de alimentos y bebidas
		Demuestra capacidad para dirigir, asesorar o proponer alternativas en las empresas turísticas y hoteleras.	Aplica los conocimientos y habilidades adquiridas durante su formación académica profesional.	Aplica los conocimientos y habilidades adquiridos, durante su formación académica profesional, para dirigir, asesorar o proponer alternativas a las empresas turísticas y hoteleras 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 en turismo y hotelería, dentro y fuera de la empresa.	Deontología Profesional
	<p>FUNCION CLAVE 3 Formar un profesional con mentalidad emprendedora en la actividad turística, actuando con responsabilidad, compromiso, respeto y ética.</p>	Demuestra habilidades técnicas en el ámbito turístico.	Aplica los conocimientos y técnicas adquiridas durante su formación académica en empresas turísticas.	Usa eficientemente los conocimientos y habilidades adquiridas durante su formación académica en la elaboración de alimentos, con actitudes de emprendimiento como gestor turístico y hotelero, respetando la biodiversidad y demostrando ética profesional y actitud de servicio.	Teoría del turismo, Etiqueta y protocolo, Historia del arte y la cultura, Técnicas de guiado y animación turística, Geografía turística, Interpretación del patrimonio cultural y natural, Planificación y ordenamiento turístico, Circuitos y paquetes turísticos, Turismo de convenciones congresos y eventos, Electivo formación en especialidad I
		Demuestra habilidades técnicas en el ámbito hotelero.	Aplica los conocimientos y técnicas adquiridas durante su formación académica en empresas de alojamiento.	Usa correctamente los conocimientos y habilidades adquiridas durante su formación académica en la recepción y atención de los turistas, demostrando ética profesional y actitud de servicio.	Teoría del Hospedaje, Técnicas de Housekeeping Atención, recepción y reservas, Taller de gastronomía Servicio y técnicas de comedor, Organización de banquetes y catering, Operación de bar y bebidas, Electivo formación en especialidad II
		Demuestra capacidad para el emprendimiento de empresas hoteleras o turísticas.	Sintetiza y evalúa los conocimientos adquiridos, durante su formación académica, que lo dotan de la capacidad necesaria para idear, constituir, organizar y dirigir una empresa turística y hotelera.	Diseña y decide la constitución y organización de empresas turísticas y hoteleras con los conocimientos adquiridos durante su formación académica, actuando con responsabilidad, respeto y ética.	Legislación turística, Logística en empresas turísticas y hoteleras. Diseño y equipamiento de empresas turísticas Formulación de proyectos turísticos y hoteleros, Evaluación de proyectos turísticos y hoteleros.

7. PLAN DE ESTUDIOS DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE TURISMO Y HOTELERÍA.

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	CETHFP01	Informática Básica			4	4	2.0
09	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN ESPECIALIDAD	CETH0102	Teoría del Turismo		3	2	5	4.0
TOTAL								32	22

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	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		2	2.0
17	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	CETHFP03	Etnología y Folklore del Perú		1	2	3	2.0	
18	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CETH0204	Teoría del Hospedaje		3	2	5	4.0	
TOTAL								30	22	

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	CETHFP05	Estadística para el turismo y hotelería		2	2	4	3.0
23			CETHFP06	Inglés III	Inglés II	1	2	3	2.0
24			CETHFP07	Economía General		2	2	4	3.0
25	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CETH0308	Técnicas de Housekeeping	Teoría del hospedaje	3	2	5	4.0
26			CETH0309	Administración turística		3	2	5	4.0
TOTAL								30	22

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	CETHFP10	Legislación turística		2	2	4	3.0
30			CETHFP11	Operaciones financieras en turismo y hotelería		2	2	4	3.0
31			CETHFP12	Inglés IV	Inglés III		1	2	3
32	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CETH0413	Atención, recepción y reservas.	Técnicas de Housekeeping	3	2	5	4.0
33			CETH0414	Gestión del personal en empresas turísticas y hoteleras	Administración turística	3	2	5	4.0
34			CETH0415	Etiqueta y protocolo			2	2	4
TOTAL								31	23

V CICLO

(*) EN LA MATRÍCULA DEL V CICLO, NO EXCEDERSE EN MÁS DE 23 CRÉDITOS, INCLUYENDO ALGÚN CURSO ELECTIVO.

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
35	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	CETHFP16	Informática para negocios turísticos	Informática básica	1	2	3	2.0
36			CETHFP17	Contabilidad en empresas turísticas y hoteleras		2	2	4	3.0
37	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CETH0518	Inglés Técnico	Inglés IV	1	2	3	2.0
38			CETH0519	Geografía turística	Geografía general	2	2	4	3.0
39			CETH0520	Taller de gastronomía		3	2	5	4.0
40			CETH0521	Marketing turístico y hotelero		3	2	5	4.0
41			CETH0522	Historia del arte y la cultura		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					
TOTAL								31	23

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	CETHFP23	Comercio Electrónico	Informática para los negocios turísticos	1	2	3	2.0
44			CETHFP24	Quechua I		1	2	3	2.0
45	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CETH0625	Costos y presupuestos turísticos y hoteleros	Contabilidad en empresas turísticas y hoteleras	2	2	4	3.0
46			CETH0626	Interpretación del patrimonio cultural y natural	Geografía turística	2	2	4	3.0
47			CETH0627	Servicio y Técnicas de comedor		2	2	4	3.0
48			CETH0628	Investigación de mercados turísticos y hoteleros	Marketing turístico y hotelero	3	2	5	4.0
49			CETH0629	Técnicas de guiado y animación turística	Historia del arte y la cultura	3	2	5	4.0
50*	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS	ELECTIVOS FORMACIÓN PROFESIONAL	CTHFP30A	Taller de TICs para la investigación		1	2	3	2
			CTHFP30B	Turismo alternativo					
TOTAL								31	23

(*) 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
50*	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS	ELECTIVOS FORMACIÓN PROFESIONAL	CTHFP30A	Taller de Tics para la investigación		1	2	3	2.0
			CTHFP30B	Turismo alternativo					

VII CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
51	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	CETHFI31	Tesis I	Metodología del trabajo universitario	1	4	5	3.0
52		FORMACIÓN PROFESIONAL	CETHFP32	Estadística aplicada a la investigación científica.		2	2	4	3.0
53			CETHFP33	Quechua II	Quechua I	1	2	3	2.0
54	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CETH0734	Logística en empresas turísticas y hoteleras		3	2	5	4.0
55			CETH0735	Planificación y ordenamiento turístico	Interpretación del patrimonio cultural y natural	2	2	4	3.0
56			CETH0736	Operación de bar y bebidas		2	3	5	4.0
57*	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ETH0737A	Gestión de club, casinos y salas de juego		1	2	3	2.0
			ETH0737B	Psicosociología turística					
TOTAL								29	21

(*) CURSOS ELECTIVOS DE ESPECIALIDAD VII CICLO.

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HT	HP	TH	CR
57*	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS DE ESPECIALIDAD (**)	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ETH0737A	Gestión de club, casinos y salas de juego		1	2	3	2.0
			ETH0737B	Psicosociología turística					

(**) 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	CETHFI38	Tesis II	Tesis I	1	4	5	3.0
59		FORMACIÓN PROFESIONAL	CETHFP39	Calidad y responsabilidad empresarial turística		1	2	3	2.0
60	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CETH0840	Turismo de convenciones, congresos y eventos	Etiqueta y protocolo	2	4	6	4.0
61			CETH0841	Gestión de empresas de transporte turístico		3	2	5	4.0
62			CETH0842	Circuitos y paquetes turísticos	Planificación y ordenamiento turístico	3	2	5	4.0
63			CETH0843	Organización de banquetes y catering	Taller de gastronomía Operación de bar y bebidas	3	2	5	4.0
TOTAL								29	21

IX CICLO

N° de Orden	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORAS / SEMANA			CR
						HT	HP	TH	
64	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	CETHFI44	Tesis III	Tesis II	1	4	5	3.0
65		EXPERIENCIA PREPROFESIONAL	CETHEP45	Práctica pre profesional I		1	8	9	5.0
66	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CETH0946	Formulación de proyectos turísticos y hoteleros		3	2	5	4.0
67			CETH0947	Gestión de operaciones en agencias de viajes	Circuitos y paquetes turísticos	3	2	5	4.0
68			CETH0948	Gerencia de alimentos y bebidas	Taller de gastronomía Servicio y técnicas de comedor Operación de bar y bebidas	2	2	4	3.0
69*	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ETH0949A	Mantenimiento y seguridad hotelera		1	2	3	2.0
			ETH0949B	Plan de negocios turísticos y hoteleros					
TOTAL								31	21

(*) CURSOS ELECTIVOS DE ESPECIALIDAD IX CICLO.

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HT	HP	TH	CR
69*	ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS DE ESPECIALIDAD (**)	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	...ETH0949A	Mantenimiento y seguridad hotelera		1	2	3	2.0
			...ETH0949B	Plan de negocios turísticos y hoteleros					

(**) 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	CETHEP50	Práctica pre profesional II	Practica pre profesional I	1	8	9	5.0
71		FORMACIÓN PROFESIONAL	CETHFP51	Deontología profesional turística		3		3	3.0
72	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	CETH1052	Evaluación de proyectos turísticos y hoteleros	Formulación de proyectos turísticos y hoteleros	3	2	5	4.0
73			CETH1053	Gerencia turística y hotelera	Electivos I y II Gestión de empresas de transporte turístico Gestión de operaciones en agencias de viajes Gerencia de alimentos y bebidas	3	2	5	4.0
TOTAL								22	16

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								
CICLO	CÓDIGO	ASIGNATURA	REQUISITO	CR	HORA/SEMANA			Total Créditos
					HT	HP	HT	
I	CETH0102	Teoría del turismo		4	3	2	5	4
II	CETH0204	Teoría del hospedaje		4	3	2	5	4
III	CETH0308	Técnicas de housekeeping	Teoría del hospedaje	4	3	2	5	8
	CETH0309	Administración turística		4	3	2	5	
IV	CETH0413	Atención, recepción y reservas	Técnicas de Housekeeping	4	3	2	5	11
	CETH0414	Gestión del personal en empresas turísticas y hoteleras	Administración turística	4	3	2	5	

	CETH0415	Etiqueta y protocolo		3	2	2	4	
V	CETH0518	Inglés técnico	Inglés IV	2	1	2	3	16
	CETH0519	Geografía turística	Geografía General	3	2	2	4	
	CETH0520	Taller de gastronomía		4	3	2	5	
	CETH0521	Marketing turístico y hotelero		4	3	2	5	
	CETH0522	Historia del arte y la cultura		3	2	2	4	
VI	CETH0625	Costos y presupuestos turísticos y hoteleros	Contabilidad turística y hotelera	3	2	2	4	17
	CETH0626	Interpretación del patrimonio cultural y natural	Geografía turística	3	2	2	4	
	CETH0627	Servicio y Técnicas de comedor		3	2	2	4	
	CETH0628	Investigación de mercados turísticos y hoteleros	Marketing turístico y hotelero	4	3	2	5	
	CETH0629	Técnicas de guiado y animación turística	Historia del arte y la cultura	4	3	2	5	
VII	CETH0734	Logística en empresas turísticas y hoteleras		4	3	2	5	13
	CETH0735	Planificación y ordenamiento turístico	Interpretación del patrimonio cultural y natural	3	2	2	4	
	CETH0736	Operación de bar y bebidas		4	2	3	5	
	ETH0737	Electivo de formación en especialidad I		2	1	2	3	
VIII	CETH0840	Turismo de convenciones, congresos y eventos	Etiqueta y protocolo	4	2	4	6	16
	CETH0841	Gestión de empresas de transporte turístico		4	3	2	5	
	CETH0842	Circuitos y paquetes turísticos	Planificación y ordenamiento turístico	4	3	2	5	
	CETH0843	Organización de banquetes y catering	Taller de gastronomía Operación de bar y bebidas	4	3	2	4	
IX	CETH0946	Formulación de proyectos turísticos y hoteleros		4	3	2	5	13
	CETH0947	Gestión de operaciones en Agencias de Viajes	Circuitos y paquetes turísticos	4	3	2	5	
	CETH0948	Gerencia de Alimentos y bebidas	Taller de gastronomía Técnicas de ventas y servicio de comedor Operación de bar y bebidas	3	2	2	4	
	ETH0949	Electivos de formación en especialidad II		2	1	2	3	
X	CETH1052	Evaluación de proyectos turísticos y hoteleros	Formulación de proyectos turísticos y hoteleros	4	3	2	5	08
	CETH1053	Gerencia turística y hotelera	Electivos de formación en especialidad I y II Calidad y responsabilidad turística Gestión de operaciones en agencias de viajes Gerencia de alimentos y bebidas	4	3	2	5	

7.2 Resumen de Créditos y horas por ciclo

CICLO	CR	HT	HP	TH
I	4	3	2	5
II	4	3	2	5
III	8	6	4	10
IV	11	8	6	14
V	16	11	10	21
VI	17	12	10	22
VII	13	08	08	16
VIII	16	11	10	21
IX	13	09	08	17
X	08	06	04	10
	110	77	64	141

7.3 Asignaturas del área de Formación en Especialidad

CICLO	ASIGNATURA	CR
I	Teoría del turismo	4
II	Teoría del hospedaje	4
III	Técnicas de housekeeping	8
	Administración turística	
IV	Atención, recepción y reservas	11
	Gestión del personal en empresas turísticas y hoteleras	
	Etiqueta y protocolo	
V	Inglés técnico	16
	Geografía turística	
	Taller de gastronomía	
	Marketing turístico y hotelero	
	Historia del arte y la cultura	
VI	Costos y presupuestos turísticos y hoteleros	17
	Interpretación del patrimonio cultural y natural	
	Servicio y técnicas de comedor	
	Investigación de mercados turísticos y hoteleros	
	Técnicas de guiado y animación turística	
VII	Logística en empresas turísticas y hoteleras	13
	Planificación y ordenamiento turístico	
	Operación de bar y bebidas	
	Electivo de formación en especialidad I	
VIII	Turismo de convenciones, congresos y eventos	16
	Gestión de empresas de transporte turístico	
	Circuitos y paquetes turísticos	
	Organización de banquetes y catering	
IX	Formulación de proyectos turísticos y hoteleros	13

	Gestión de operaciones en agencias de viajes	
	Gerencia de alimentos y bebidas	
	Electivo de formación en especialidad II	
X	Evaluación de proyectos turísticos y hoteleros	08
	Gerencia turística y hotelera	

7.4 Asignaturas electivas de la especialidad

VII CICLO

N° de Ord.	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORA/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
01	ETH0737A	Gestión de Club, Casinos y Salas de Juego		2	2	4	3
02	ETH0737B	Psicosociología turística		2	2	4	3

IX CICLO

N° de Ord.	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO	HORA/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
01	ETH0949A	Mantenimiento y Seguridad Hotelera		2	2	4	3
02	ETH0949B	Calidad y responsabilidad empresarial turística		2	2	4	3

8. MALLA CURRICULAR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE TURISMO Y HOTELERÍA

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 turística	3	
2	Sociedad y cultura	2	Introducción a la filosofía	2	Ética, constitución y derechos humanos	2	Legislación turística	3	Informática para los negocios turísticos	2	Comercio Electrónico	2	Estadística aplicada a la investigación científica	3	Gestión de empresas de transporte turístico	2	Practica Pre profesional I	5	Practica Pre profesional II	5	
3	Matemática básica I	3	Matemática básica II	3	Estadística para el turismo y la hotelería	3	Operaciones financieras en turismo y hotelería	3	Contabilidad en empresas turísticas y hoteleras	3	Costos y presupuestos turísticos y hoteleros	3	Logística en empresas turísticas y hoteleras	4	Turismo de convenciones, congresos y Eventos	4	Formulación de proyectos turísticos y hoteleros	4	Evaluación de proyectos turísticos y hoteleros	4	
4	Inglés I	2	Inglés II	2	Inglés III	2	Inglés IV	2	Inglés Técnico	2	Quechua I	2	Quechua II	2	Calidad y responsabilidad empresarial turística	4	Electivo de Formación en Especialidad II	2	Gerencia turística y hotelera	4	
5	Biología	2	Ecología y ambiente	2	Realidad Regional y Nacional	2	Proceso Histórico del Perú y del Mundo	2	Geografía turística	3	Interpretación del patrimonio cultural y natural	3	Planificación y ordenamiento turístico	3	Circuitos y Paquetes Turísticos	4	Gestión de operaciones en Agencia de Viajes	4			
6	Metodología del trabajo universitario	2	Geografía general	2	Técnicas de housekeeping	4	Atención, recepción y reservas	4	Taller de gastronomía	4	Servicio y Técnicas de Comedor	3	Operación de bar y bebidas	4	Organización de banquetes y catering	4	Gerencia de Alimentos y bebidas	3			
7	Actividad Física y Deporte	2	Educación Alimentaria	2	Administración Turística	4	Gestión del personal en empresas Turísticas y Hoteleras	4	Marketing turístico y hotelero	4	Investigación de mercados turísticos y hoteleros	4	Electivo de Formación en Especialidad I	2							
8	Informática Básica	2	Etnología y Folklore del Perú	2	Economía general	3	Etiqueta y Protocolo	3	Historia del Arte y la Cultura	3	Técnicas de guiado y animación turística	4									
9	Teoría del Turismo	4	Teoría del Hospedaje	4																	
		22		22		22		23		23		23		21		21		21		16	214
	ESTUDIOS GENERALES				42 ESTUDIOS ESPECIFICOS				58 ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				110				COMPLEMENTARIOS		4		
V Ciclo	Electivo de Formación General	Taller de Redacción Científica				Prevención de Riesgos y Desastres															
		2				2															
VI	Electivo de Formación Profesional	Taller de TICs para la investigación				Turismo Alternativo															
		2				2															
VII	Electivo de Formación en Especialidad I	Gestión de club, casinos y salas de juego				Psisociología turística															
		2				2															
IX	Electivo de formación en Especialidad II	Mantenimiento y seguridad hotelera				Plan de Negocios Turísticos y Hoteleros															
		2				2															

9. CERTIFICACIÓN PROFESIONAL INTERMEDIA DE ASISTENTE EN HOSTELERÍA

9.1 Asistente en Hostelería

Para optar como Técnico Universitario en Hostelería el estudiante debe haber cumplido los siguientes requisitos:

- Concluido el VI ciclo del Programa Profesional Universitario en Turismo y Hotelería.
- Participación como anfitrión en los eventos universitarios durante el 3er. 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 en Hostelería

- Aplica las técnicas hosteleras para la realización de sus funciones en las diferentes áreas de las empresas de alojamiento.
- Demuestra técnicas de atención y servicio.
- Expresa correctamente sus ideas en el idioma inglés.
- Demuestra honestidad y responsabilidad.

10. PLAN DE ESTUDIOS DE LA CERTIFICACIÓN INTERMEDIA DE ASISTENTE EN HOSTELERÍA

PROGRAMA PROFESIONAL								
CICLO	CÓDIGO	ASIGNATURA	REQUISITO	CR	HORA/SEMANA			Total Créditos
					HT	HP	HT	
I	ACFB0102	Inglés I		4	3	2	5	6
	CETH0102	Teoría del turismo		2	1	2	3	
II	ACFB0211	Inglés II	Inglés I	4	3	2	5	7
	CETH0204	Teoría del Hospedaje		3	2	2	4	
III	CETHFP06	Inglés III	Inglés II	4	3	2	5	7
	CETH0308	Técnicas de housekeeping	Teoría del Hospedaje	3	2	2	4	
IV	CETHFP12	Inglés IV	Inglés III	4	3	2	5	10
	CETH0413	Atención, recepción y reservas	Técnicas de Housekeeping	3	2	2	4	
	CETH0415	Etiqueta y Protocolo		3	2	2	4	
V	CETH0518	Inglés técnico	Inglés IV	3	2	2	4	6
	CETH0520	Taller de gastronomía		3	2	2	4	
VI	CETH0627	Servicio y técnicas de comedor		3	2	2	4	7
	CETH0629	Técnicas de guiado y animación turística	Historia del arte y la cultura	4	3	2	5	
TOTAL				43	30	26	56	43

11. SUMILLAS DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE TURISMO Y HOTELERÍA

I CICLO

Asignatura: LENGUAJE Y COMUNICACIÓN I				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN BÁSICA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	3	2	2	4
SUMILLA				
<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 turismo y hotelería, 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>				

Asignatura: INGLÉS I				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN BÁSICA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	2	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: BIOLOGÍA				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN BÁSICA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	2	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: MATEMÁTICA BASICA I				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN BÁSICA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	3	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>4</i>
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN BÁSICA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>T. Horas</i>
	2	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: SOCIEDAD Y CULTURA				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN BÁSICA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>T. Horas</i>
	2	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN BÁSICA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: INFORMÁTICA BÁSICA				
Área Curricular: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	2		4	4
SUMILLA				
<p>La asignatura es de carácter teórico – práctico, que prepara al estudiante en la comprensión del 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 Power Point y administración de Bases de Datos: MS Access. Permitiendo al estudiante de turismo y hotelería demostrar responsabilidad con los contenidos en el mundo digital.</p>				

Asignatura: TEORÍA DEL TURISMO				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - TURISMO	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	4	3	2	5
SUMILLA				
<p>La asignatura es de carácter teórico – práctico que prepara al estudiante en el conocimiento y comprensión de las bases científicas del turismo y el desarrollo de la actividad turística desde sus orígenes hasta la actualidad; con el propósito de explicar los elementos fundamentales de la actividad turística en su relación con los sectores públicos y privados.</p> <p>Contenidos básicos: Antecedentes históricos; conceptos básicos; sistema turístico; producto turístico; oferta y demanda turística; el servicio y la calidad turística; destino turístico y nuevas tendencias turísticas. Desarrolla lecturas de artículos científicos y presenta una monografía demostrando responsabilidad.</p>				

II CICLO

Asignatura: LENGUAJE Y COMUNICACIÓN II				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN BÁSICA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	3	2	2	4
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: INGLÉS II				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN BÁSICA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	2	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
SUMILLA				
<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/uncontable 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>				

Asignatura: ECOLOGÍA Y AMBIENTE				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: RESPONSABILIDAD SOCIAL	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	2	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
SUMILLA				
<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. 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>				

Asignatura: MATEMÁTICA BÁSICA II				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN BÁSICA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	3	2	2	4
SUMILLA				
<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>Teoría: 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>Práctica: 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>				

Asignatura: GEOGRAFÍA GENERAL				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN BÁSICA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: INTRODUCCIÓN A LA FILOSOFÍA				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN BÁSICA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: EDUCACIÓN ALIMENTARIA				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN BÁSICA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	2	2	0	2
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: ETNOLOGÍA Y FOLKLORE DEL PERÚ						
Área Curricular: ESTUDIOS ESPECÍFICOS						
SUB	ÁREA:	FORMACIÓN	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
PROFESIONAL			2	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
SUMILLA						
<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>						

Asignatura: TEORÍA DEL HOSPEDAJE						
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD						
SUB	ÁREA:	FORMACIÓN	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
ESPECIALIDAD - HOTELERIA			4	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>5</i>
SUMILLA						
<p>Asignatura teórico-práctica que permite al estudiante reconocer los diferentes enfoques en los cuales se ha desarrollado la hostelería; con el propósito de poseer conocimientos básicos sobre los aspectos genéricos y de organización de los establecimientos de alojamiento.</p> <p>Contenidos básicos: historia de la hostelería; reglamento de establecimientos de hospedaje; tipos o clases de establecimientos de alojamiento en el mundo; áreas departamentales y áreas públicas. Explica los elementos fundamentales de la actividad hotelera y su importancia social y económica en el desarrollo de una monografía, demostrando respeto por el ambiente y la sostenibilidad.</p>						

III CICLO

Asignatura: LENGUAJE Y COMUNICACIÓN III				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN BÁSICA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: ÉTICA, CONSTITUCIÓN Y DERECHOS HUMANOS				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: RESPONSABILIDAD SOCIAL	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: REALIDAD REGIONAL Y NACIONAL				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN CIUDADANA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: ESTADÍSTICA PARA EL TURISMO Y LA HOTELERÍA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS				
SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	3	2	2	4
SUMILLA				
<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. Con casos prácticos relacionados con la planificación y gestión administrativa en la industria turística y hotelera, demostrando honestidad.</p>				

Asignatura: INGLÉS III				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: ECONOMÍA GENERAL				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos. 3	Teoría: 2	Práctica: 2	TH: 4
SUMILLA				
<p>La asignatura es de carácter teórico – práctico que desarrolla conocimiento y explica la dinámica micro y macro económica en un contexto de globalización y competitividad del mercado turístico. 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 macro economía, el mercado, teoría de los consumidores, empresa, producción y costos, así como estructura del mercado. Demuestra su espíritu crítico a través del análisis de lecturas.</p>				

Asignatura: TÉCNICAS DE HOUSEKEEPING				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - HOTELERIA	Créditos. 4	Teoría: 3	Práctica: 2	TH: 5
SUMILLA				
<p>Asignatura teórico-práctica que desarrolla la capacidad y habilidad técnicas en el procedimiento de limpieza de habitaciones y áreas públicas; con el propósito de que el estudiante comprenda la importancia del área de housekeeping en la competitividad hotelera.</p> <p>Contenidos básicos: organización, estructura y funciones; perfil del personal de área de housekeeping; organización y distribución de labores; equipamiento y suministro de habitaciones; procedimientos y técnicas de tendido y limpieza en Habitaciones; el ama de llaves; reportes de ama de llaves – Conserjería –Habitaciones; calidad en el servicio de housekeeping. Se apoya en la práctica de limpieza de cuartos, tendido de camas evidenciando liderazgo, trabajo en equipo y actitud de servicio.</p>				

Asignatura: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL - GESTIÓN	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	4	3	2	5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla en el alumno la capacidad y habilidades para interpretar los conceptos y generalidades del proceso administrativo en 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 turísticas y hoteleras demostrando honestidad y actitud ética.</p>				

IV CICLO

Asignatura: ACTIVIDAD PRODUCTIVA				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN BÁSICA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	2	1	2	3
<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>				

Asignatura: PROCESO HISTÓRICO DEL PERÚ Y DEL MUNDO				
Área Curricular: ESTUDIOS GENERALES				
SUB ÁREA: FORMACIÓN CIUDADANA	Créditos	<i>Teoría</i>	<i>Práctica</i>	<i>TH</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: LEGISLACIÓN TURÍSTICA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	3	2	2	4
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla conocimientos, habilidades y reflexión crítica de las diversas teorías y disciplinas normativas legales que regulan la actividad turística y hotelera empresarial a nivel nacional e internacional, así como la actuación de los organismos internacionales vinculados a la actividad turística y hotelera. Tiene el propósito que el alumno utilice y valore el derecho turístico y las normas que regulan la actividad turística y hotelera.</p> <p>Entre la temática a desarrollar tenemos: Derecho y turismo; derechos constitucionales, la ley marco de la actividad turística; normatividad de los establecimientos hospedaje, agencias de viajes, guías y restaurantes; legislación de operatividad sanitaria, modalidades contractuales. Apoyado con casos prácticos que le permita la toma de decisiones con una actitud ética del profesional en turismo y hotelería.</p>				

Asignatura: OPERACIONES FINANCIERAS EN TURISMO Y HOTELERÍA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	3	2	2	4
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla conocimientos, habilidad, destreza, reflexión crítica y capacidad de análisis en el campo de los modelos matemáticos financieros que le permita establecer la rentabilidad y el costo del dinero en el mercado financiero, evaluando las diferentes operaciones de inversión y financiamiento; con el propósito de demostrar habilidad y destrezas en la toma de decisiones financieras en empresas turísticas y hoteleras.</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 en casos prácticos relacionados a empresas turísticas y hoteleras con ética y responsabilidad.</p>				

Asignatura: INGLÉS IV				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – 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>Temática relacionadas con el aeropuerto, hotel, actividades económicas turísticas, aplicando una metodología activa del idioma que le permite comunicar mensajes sobre las actividades cotidianas demostrando el respeto a otra lengua.</p>				

Asignatura: ATENCIÓN, RECEPCIÓN Y RESERVAS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD – HOTELERÍA	Créditos. 4	Teoría: 3	Práctica: 2	TH: 5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla capacidades y habilidades técnico prácticas en las tareas de reserva y recepción de los huéspedes en los establecimientos de hospedaje; con el propósito que el alumno conozca el funcionamiento de una de las áreas productiva y de servicios fundamental del hotel, Contenidos básicos: área de recepción; tarifas, planes de alojamiento, división de cuartos y reportes; reservas y telefonía; recepción y conserjería; cargos; caja; procedimiento de atención al cliente y grupos; sistema computarizado de reservas y facturación. Aplica las técnicas de atención, recepción y reservas con honradez y honestidad.</p>				

Asignatura: GESTIÓN DEL PERSONAL EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - GESTIÓN	Créditos. 3	Teoría: 3	Práctica: 2	TH: 5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – 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 turísticas y hoteleras. 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 turística y hotelera demostrando respeto y ética.</p>				

Asignatura: ETIQUETA Y PROTOCOLO				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - TURISMO	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	3	2	2	4
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla la capacidad en el alumno de aplicar técnicas de cortesía, respeto, buenas costumbres y cuidado de los detalles en eventos, visitas, citas de negocios, canales de comunicación a nivel profesional y empresarial; con el propósito de contribuir al éxito de la imagen corporativa en las empresas turísticas y hoteleras.</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>				

V CICLO

Asignatura: INFORMÁTICA PARA LOS NEGOCIOS TURÍSTICOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que tiene el propósito de que el alumno desarrolle la capacidad y habilidad técnica en el uso de los sistemas informáticos; con el propósito de comprender la importancia de la informática en el desarrollo de la actividad turística y hotelera.</p> <p>Contenidos básicos: creación de archivos, almacenamiento de datos, uso de Infohotel, Sabre, Amadeus u otro sistema informático para empresa turísticas y hoteleras. Se apoya con el uso de los sistemas informáticos en el desarrollo de casos prácticos en las empresas turísticas y hoteleras demostrando su habilidad técnica y actitud emprendedora.</p>				

Asignatura: CONTABILIDAD EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	3	2	2	4
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que brinda conocimientos sobre los principios de la contabilidad, sus normas básicas, herramientas complementarias, informes estableciendo las diferencia entre los informes para uso interno (de gestión) y los externos (presentación a terceros) en la gestión empresarial turística y hotelera; con el propósito de tomar decisiones eficientes y eficaces en la gestión contable de las empresas de servicios turísticos y hoteleros.</p> <p>Temas: Registro de operaciones contables, libros contables, balance, estados financieros y dispositivos legales. Se apoya en la elaboración y revisión de informes contables de empresas turísticas y hoteleras con ética y honradez.</p>				

Asignatura: INGLÉS TÉCNICO				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - HOTELERÍA	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla la capacidad comunicativa del estudiante haciendo uso de expresiones inglesas más utilizadas en el turismo. Vocabulario de la especialidad, lectura de artículos, traducción, conversación, composiciones relacionadas a la actividad turística; con el propósito de comprender el idioma de manera adecuada y coherente durante el desarrollo de su vida profesional en el mundo turístico y hotelero.</p> <p>Contenidos básicos: conversación; lectura – redacción; vocabulario y expresiones usadas en la actividad turística y hotelera. Se aplica una metodología activa del idioma que le permite comunicar mensajes sobre las actividades cotidianas demostrando el respeto a otra lengua.</p>				

Asignatura: GEOGRAFÍA TURÍSTICA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - TURISMO	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	3	2	2	4
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla en el estudiante la capacidad de identificar los espacios geográficos donde se puede practicar las diferentes modalidades del turismo o emprendimientos empresariales turísticos y hoteleros; con el propósito de identificar el mundo como un escenario geográfico de desarrollo pluricultural, multilingüístico y multiétnico.</p> <p>Contenidos básicos: nociones conceptuales, espacio turístico; identificación y localización de los atractivos turísticos del Perú y del mundo. Realiza un proyecto que permita impulsar la actividad turística responsable reduciendo el impacto, con responsabilidad.</p>				

Asignatura: TALLER DE GASTRONOMÍA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - HOTELERÍA	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	4	3	2	5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla en los estudiantes la capacidad técnica en la preparación de platos, con el propósito de reconocer nuestra diversidad gastronómica mejorando su presentación y convertirla en competitiva.</p> <p>Contenidos básicos: historia de la gastronomía; biodiversidad de los productos naturales de acuerdo a las regiones naturales; técnicas culinarias; elaboración de platos y postres y higiene y manipulación de alimentos. Aplica las técnicas y habilidades culinarias de nuestra gastronomía peruana durante un evento que permita el fortaleciendo de nuestra identidad.</p>				

Asignatura: MARKETING TURÍSTICO Y HOTELERO				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - GESTIÓN	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	4	3	2	5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que permite al alumno conocer y aplicar conceptos, actividades, técnicas e instrumentos del marketing turístico y hotelero; con el propósito de elaborar, presentar y sustentar planes estratégicos de marketing turístico y hotelero en empresas del ámbito público y privado.</p> <p>Contenidos básicos: concepto, principios, evolución y ambiente del marketing, comportamiento del turista o visitante, segmentación, selección del mercado meta, mezcla comercial y promocional y estrategia de precios. Desarrolla un plan de marketing turístico u hotelero, demostrando honestidad y ética.</p>				

Asignatura: HISTORIA DEL ARTE Y LA CULTURA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - TURISMO	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	3	2	2	4
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que permite conocer el campo cultural e histórico de las Artes Plásticas, describiendo categorías, temas, técnicas desarrolladas a través del tiempo intervenir en su conservación, difusión y disfrute social.</p> <p>Contenidos básicos: definición de arte; patrimonio cultural; arte precolombino y colonial; el arte en las civilizaciones antiguas y diferentes edades de la humanidad; estilos artísticos en la lima colonial y actual. Por lo tanto, gestiona la conservación difusión y disfrute del patrimonio artístico local, regional y nacional con acciones dirigidos dentro de su comunidad, demostrando una actitud responsable y ética.</p>				

Asignatura: TALLER DE REDACCIÓN CIENTÍFICA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS				
SUB ÁREA: ELECTIVO DE FORMACIÓN GENERAL	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	2	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: PREVENCIÓN DE RIESGOS Y DESASTRES				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS				
SUB ÁREA: ELECTIVO DE FORMACIÓN GENERAL	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	2	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
SUMILLA				
<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

Asignatura: COMERCIO ELECTRÓNICO				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – 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 turísticas y hoteleras.</p> <p>Contenidos básicos: el comercio electrónico; B&B, B&C, C&C, B&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 turístico u hotelero.</p>				

Asignatura: QUECHUA I				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que prepara al estudiante en el dominio básico del idioma del Quechua. Con el propósito de promover en los estudiantes los valores culturales del Perú a partir de su identidad y respeto a la interculturalidad.</p> <p>Contenidos básicos: vocabulario; conversación; lectura; redacción y traducción. Desarrollando una metodología activa de práctica del idioma demostrando respeto.</p>				

Asignatura: COSTOS Y PRESUPUESTOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD -TURISMO	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	3	2	2	4
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – 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 turísticas y hoteleras ofrecen a sus clientes; con el propósito de calcular y evaluar costos y presupuesto para la toma de decisiones gerenciales en las empresas turísticas y hoteleras.</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 habitaciones, asientos de transporte, menús, platos, bebidas y otros relacionados a las actividades de las empresas turísticas y hoteleras, demostrando una actitud responsable.</p>				

Asignatura: INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - TURISMO	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	3	2	2	4
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla la capacidad para comprender la importancia de nuestro patrimonio natural y cultural, desde una perspectiva de sostenibilidad como recurso turístico; con el propósito de gestionar lugares con gran potencial turístico para ser visitados, comunicando los valores del patrimonio natural y cultural, conservando y previniendo los efectos negativos.</p> <p>Contenidos básicos: concepto, objetivo y finalidad de la interpretación; definición de recursos materiales e inmateriales; inventario turístico; el patrimonio cultural y natural y su potencial interpretativo; los ecomuseos y geoparques; la planificación interpretativa, medios y herramientas. Por lo que desarrolla un plan de implementación de conservación de un patrimonio natural y cultural con actitud responsable.</p>				

Asignatura: SERVICIO Y TÉCNICAS DE COMEDOR				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - HOTELERÍA	Créditos. 3	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 2	<i>TH:</i> 4
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – 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 turísticas y hoteleras.</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>				

Asignatura: INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - GESTIÓN	Créditos. 4	<i>Teoría:</i> 3	<i>Práctica:</i> 2	<i>TH:</i> 5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – 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 consumidor como un factor determinante para incrementar la rentabilidad en las empresas turísticas y hoteleras</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 turística y hotelera demostrando creatividad e innovación.</p>				

Asignatura: TÉCNICAS DE GUIADO Y ANIMACIÓN TURÍSTICA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - TURISMO	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	4	3	2	5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla la capacidad técnica en el estudiante derivadas de la recreación que le permitirán al guía o al animador turístico, crear un ambiente favorable en un grupo; con el propósito de contribuir al incremento de las relaciones sociales y la satisfacción de los intereses y necesidades de las personas en su tiempo libre.</p> <p>Contenidos básicos: el guía, funciones, tipos y legislación; técnicas de guidismo, técnicas de organización y conducción de grupos; el guion turístico; habilidades y actitudes del animador; motivación y animación de grupos. Aplica las técnicas de guiado y animación turística en diferentes espacios, demostrando su actitud de respeto hacia el turista.</p>				

ASIGNATURA: TALLER DE TICS PARA LA INVESTIGACIÓN				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS				
SUB ÁREA: ELECTIVOS FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<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>				

ELECTIVO I: TURISMO ALTERNATIVO				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS				
SUB ÁREA: ELECTIVOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos.	Teoría:	Práctica:	TH:
	2	1	2	3
SUMILLA				
<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 turística.</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

Asignatura: TESIS I				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA: INVESTIGACIÓN	Créditos.	Teoría:	Práctica:	TH:
	3	1	4	5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – 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 presentar un proyecto de investigación en el área turística y hotelera, 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 turística y hotelera demostrando responsabilidad y honestidad.</p>				

Asignatura: ESTADÍSTICA APLICADA A LA INVESTIGACIÓN				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS				
SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	3	2	2	4
SUMILLA				
<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>				

Asignatura: QUECHUA II				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que permite reconocer el uso del Quechua en las diferentes regiones del país. Con el propósito de comprender el idioma Quechua de manera adecuada y coherente para comunicar mensajes sobre actividades que estarán relacionadas a la actividad turística y hotelera.</p> <p>Contenidos básicos: conversación; traducción; vocabulario y expresiones turísticas y hoteleras. Desarrollando una metodología activa de práctica del idioma demostrando respeto.</p>				

Asignatura: LOGÍSTICA EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - GESTIÓN	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	4	3	2	5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que permite comprender y aplicar los métodos que utilizan las empresas turísticas y hoteleras para el diseño, planeación y control de la cadena de suministro; con el propósito de gestionar los procedimientos y métodos de la administración logística en empresas turísticas y hoteleras.</p> <p>Contenidos básicos: logística en las empresas turísticas y hoteleras, logística en las empresas de A&B; abastecimiento, gestión de proveedores y compras; gestión de inventarios, almacenes, transporte, calidad y servicio logístico. Desarrollando casos prácticos en empresas turísticas, hoteleras y gastronómicas, del ámbito público y privado demostrando honestidad y ética.</p>				

Asignatura: PLANIFICACIÓN Y ORDENAMIENTO TURÍSTICO				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - TURISMO	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	3	2	2	4
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla los conocimientos y capacidad para la planificación y ordenamiento del espacio turístico territorial, teniendo en cuenta aspectos socio-económicos, bio-físicos, culturales y ambientales de la zona donde se desarrollara la actividad turística; con el propósito de asesorar y gestionar el espacio turístico de una localidad en coordinación con el gobierno local o regional, demostrando respeto a la biodiversidad y multiculturalidad de nuestro país.</p> <p>Contenidos básicos: concepto de ordenamiento territorial; aspectos normativos; planes de Ordenamiento territorial; herramientas Técnicas de Zonificación Ecológicas y Económicas (ZEE). Analiza casos de experiencias de planes de ordenamiento territorial a nivel nacional e internacional con una actitud crítica y de respeto.</p>				

Asignatura: OPERACIÓN DE BAR Y BEBIDAS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - HOTELERÍA	Créditos.	Teoría:	Práctica:	TH:
	4	2	3	5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – 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; cocktails; servicio en barra, el pisco y vino. Se apoya en la aplicación de las técnicas durante un concurso público demostrando innovación y trabajo en equipo.</p>				

Asignatura: ELECTIVO II - GESTIÓN DE CLUB, CASINOS Y SALAS DE JUEGO				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - GESTIÓN	Créditos.	Teoría:	Práctica:	TH:
	2	1	2	3
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla en el estudiante la capacidad de comprender y aplicar el proceso administrativo en la gestión de empresas dedicadas al esparcimiento y juegos de azar; con el propósito de dirigir empresas orientadas al entretenimiento con calidad y reconociendo el impacto que estos generan en la actividad turística y hotelera en el Perú.</p> <p>Contenidos básicos: los clubes, casinos, salas de juegos historia y definición; reglamento y disposiciones legales; estructura, organización, equipamiento y mantenimiento; servicio de alimentos y calidad en el servicio. Elabora, aplica, presenta y sustenta un plan de creación de un club, casino o sala de juego demostrando emprendimiento y liderazgo.</p>				

Asignatura: ELECTIVO II - PSICOSOCIOLOGÍA TURÍSTICA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD -TURISMO	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla en el estudiante la capacidad de comprender los diferentes rasgos psicológicos y sociales de los grupos de turistas tanto nacionales como internacionales; con el propósito de respetar sus valores, costumbres e idiosincrasias.</p> <p>Contenidos básicos: la psicología y la sociología como ciencia; perfiles turísticos; usos y costumbres en las diferentes culturas. Realiza análisis de artículos científicos antropológicos que refieren sobre las costumbres o formas de vida, demostrando respeto.</p>				

VIII CICLO

Asignatura: TESIS II				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECIFICOS				
SUB ÁREA: INVESTIGACIÓN	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	3	1	4	5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – 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 turística y hotelera, 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>				

Asignatura: CALIDAD Y RESPONSABILIDAD EMPRESARIAL TURÍSTICA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD -GESTIÓN	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	4	3	2	5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que permite desarrollar en el estudiante la capacidad para la toma de decisiones estratégicas en la búsqueda de la fidelización del cliente con un enfoque en la gestión de la calidad y la responsabilidad social; con el propósito de satisfacer las necesidades y expectativas de los turistas</p> <p>Contenidos básicos: calidad y precursores de la calidad; medición de la calidad; ISOS, OSHAS, eco negocios, bio-comercio y responsabilidad social - empresarial. Pone en práctica un proyecto de responsabilidad empresarial dirigido a la comunidad.</p>				

Asignatura: GESTIÓN DE EMPRESAS DE TRANSPORTE TURÍSTICO				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD -GESTIÓN	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que permite al alumno desarrollar la capacidad de reconocer la función de los medios de transporte: aéreo, terrestre, marítimo, fluvial y lacustre en la actividad turística; con el propósito de comprender la importancia de estos para la atracción de la demanda y el desarrollo del turismo.</p> <p>Contenidos básicos: antecedentes; alfabeto fonético; transporte aéreo, tipos de aviones, códigos de aerolíneas y aeropuertos; transporte acuático, tipos y características de los cruceros; transporte terrestre tipos y características. Presenta y sustenta un plan de creación de una empresa de transporte demostrando innovación, creatividad y respeto con el ambiente.</p>				

Asignatura: TURISMO DE CONVENCIONES, CONGRESOS Y EVENTOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - TURISMO	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	4	2	4	6
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que proporciona al estudiante la capacidad de diseñar, planear, organizar, programar y promover un evento de carácter académico, cultural teniendo en cuenta sus características y particularidades; con el propósito de realizar un congreso, feria u otro evento en el ámbito turístico y hotelero. Contenidos básicos: organización, gestión, tipos de reuniones y eventos; funciones, protocolo y ceremonial en eventos; estructura financiera y técnica del evento. Realiza un evento cultural – académico de apertura pública, demostrando responsabilidad y ética profesional.</p>				

Asignatura: CIRCUITOS Y PAQUETES TURÍSTICOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - TURISMO	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	4	3	2	5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que permite desarrollar un conjunto de conocimientos, técnicas y habilidades para la elaboración de circuitos y paquetes turísticos a nivel nacional e internacional; con el propósito de crear, identificar, confeccionar y desarrollar circuitos, rutas y paquetes turísticos demostrando respeto a las comunidades y el ambiente.</p> <p>Contenidos básicos: definición y clases de circuitos turísticos; identificación de los principales circuitos turísticos local y nacional e internacional; estructura, organización, diagramación de circuitos turísticos; cotización, elaboración y formulación de un paquete turístico. Pone en práctica un circuito o paquete turístico proyectado a la comunidad demostrando su responsabilidad social.</p>				

Asignatura: ORGANIZACIÓN DE BANQUETES Y CATERING				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - HOTELERÍA	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	4	3	2	5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – 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>				

IX CICLO

Asignatura: TESIS III				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA: INVESTIGACIÓN	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	3	1	4	5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – 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 turística y hotelera.</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>				

Asignatura: PRÁCTICAS PRE PROFESIONAL I				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA: EXPERIENCIA PROFESIONAL	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	5	1	8	9
SUMILLA				
<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 insitu sus habilidades y competencias en el nivel técnico operativo en una empresa turística u hotelera.</p> <p>Contenidos básicos: planificación de las practicas pre profesionales, informes, supervisión periódicos sobre las prácticas pre profesionales en empresas turísticas y hoteleras. Se apoya en el informe preparado por el docente a cargo de la asignatura quien da fe del desarrollo de las practicas pre profesionales al haber verificado que el alumno demostró conocimiento, competencias, habilidades técnicas, actitud de servicio y ética.</p>				

Asignatura: FORMULACIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - GESTIÓN	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	4	3	2	5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla habilidades y aptitudes de emprendimiento para formular y elaborar estudios de pre inversión de proyectos, conducentes a la creación, redimensionamiento, sustitución, renovación y desarrollo empresarial turístico y hotelero; con el propósito de desarrollar estudios de pre factibilidad en el ámbito turístico.</p> <p>Contenidos básicos: definición y tipos de proyectos de inversión; identificación de la idea y etapas en el desarrollo de los proyectos de inversión; desarrollo de los estudios de pre – inversión; estudio del mercado; estudio técnico: tamaño localización tecnología; estudio de la organización y aspectos legales del proyecto. Desarrolla un proyecto de inversión turística demostrando una actitud crítica y responsable.</p>				

Asignatura: GESTIÓN DE OPERACIONES EN AGENCIAS DE VIAJES				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMULACIÓN EN ESPECIALIDAD - GESTIÓN	Créditos. 4	Teoría: 3	Práctica: 2	TH: 5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que permite desarrollar la capacidad y habilidad de planear, organizar, dirigir, controlar y tomar decisiones gerenciales en agencias de viajes distinguiendo sus características y aplicando el marketing adecuado para su posicionamiento de las mismas en un mundo globalizado; con el propósito de administrar y operar una agencia de viajes.</p> <p>Contenidos básicos: antecedentes y definición; funciones, clasificación y legislación; requisitos, constitución, diseño organizativo, dirección, manual de funciones, negociación, contratación, uso de sistema informáticos SABRE, AMADEUS u otros y técnicas de ventas online – offline. Crea, propone, organiza una agencia de viajes que brinde servicios proyectados a la comunidad demostrando su responsabilidad social y su espíritu emprendedor.</p>				

Asignatura: GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - GESTIÓN	Créditos. 3	Teoría: 2	Práctica: 2	TH: 4
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – 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; el personal, perfil y funciones; presupuesto y diseño de carta - menú; mise en place, diseño de una empresa de alimentos y bebidas. Crea, propone y desarrolla una empresa de servicios de alimentos y bebidas con responsabilidad y creatividad.</p>				

Asignatura: ELECTIVO I - MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD HOTELERA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - HOTELERÍA	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla en el alumno técnicas y procedimientos que permitan el buen funcionamiento de las empresas de alojamiento en salvaguarda de la salud y la vida de los huéspedes; con el propósito de anticipar los riesgos ocasionados por la naturaleza o condiciones inseguras por negligencia o descuido</p> <p>Contenidos básicos: organización y gestión del área de mantenimiento; medidas de seguridad y prevención en las áreas del alojamiento; seguridad e higiene industrial y ocupacional; protección y seguridad del huésped (jóvenes, adultos, niños o familias). Aplica las medidas que permita proteger la salud y la vida de los huéspedes, demostrando su actitud de servicio y responsabilidad.</p>				

Asignatura: ELECTIVO I - PLAN DE NEGOCIOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - GESTIÓN	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	2	1	2	3
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – 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 turismo y hotelería.</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 turísticas y hoteleras. Por lo cual formula un plan de negocios turístico u hotelero que demuestra su carácter emprendedor con responsabilidad y ética profesional.</p>				

X CICLO

Asignatura: PRÁCTICAS PRE PROFESIONAL II				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA: EXPERIENCIA PROFESIONAL	Créditos.	Teoría:	Práctica:	TH:
	5	1	8	9
SUMILLA				
<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 insitu sus habilidades y competencias en el nivel administrativo de las empresas turística y hoteleras.</p> <p>Contenidos básicos: planificación de las prácticas pre profesionales, informes, supervisión periódicos sobre las prácticas pre profesionales en empresas turísticas y hoteleras. Se apoya en el informe preparado por el docente a cargo de la asignatura quien da fe del desarrollo de las practicas pre profesionales al haber verificado que el alumno demostró conocimiento, competencias, habilidades técnicas, 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 desarrollo sus prácticas con honestidad y ética profesional.</p>				

Asignatura: DEONTOLOGÍA TURÍSTICA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUB ÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos.	Teoría:	Práctica:	TH:
	3	3	0	3
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla los valores morales y éticos que debe observar todo profesional gastronómicos 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 turísticos y hoteleros; el colegio profesional de turismo. Se apoya en el análisis de casos prácticos donde el alumno muestra su opinión crítica basada en valores morales y éticos.</p>				

Asignatura: EVALUACIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD - TURISMO	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	4	3	2	5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla en el estudiante las capacidades para evaluar proyectos de inversión, conducentes a la creación, redimensionamiento, sustitución, renovación y desarrollo de un proyecto turístico u hotelero; con el propósito de asesorar en proyectos de inversión en el ámbito turístico. Contenidos básicos: estudio de la inversión del proyecto; ingresos y costos; análisis y evaluación del financiamiento económico, financiero; sensibilidad, riesgo y sostenibilidad del proyecto. Analiza un proyecto de inversión turística demostrando una actitud crítica y responsable</p>				

Asignatura: GERENCIA TURÍSTICA Y HOTELERA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUB ÁREA: FORMACIÓN DE ESPECIALIDAD - GESTIÓN	Créditos.	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i>	<i>TH:</i>
	4	3	2	5
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórica – práctica que desarrolla la capacidad de planear, organizar, dirigir y controlar empresas turísticas y hotelera propias o de terceros; con el propósito de tomar decisiones gerenciales siguiendo los estándares internacionales. Propósito: Crea y propone una empresa turísticas u hotelera demostrando su habilidad de planear, organizar, dirigir y controlar con espíritu emprendedor e innovador. Contenidos básicos: empresa y el empresario en el sector turístico; cultura corporativa; dirección y planificación de las empresas Turísticas; internacionalización y globalización de las empresas turísticas. Se apoya en una metodología activa con la lectura de artículos científicos y casos prácticos que permiten demostrar su actitud de análisis, crítica y propuestas responsable.</p>				