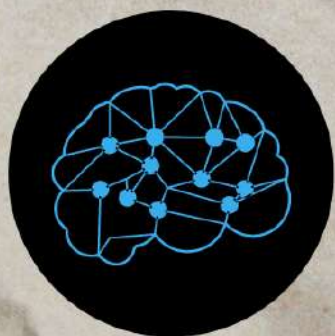


# PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

## OBJETIVOS GENERALES PLAN CURRICULAR 2020

Formar Licenciados en Gastronomía, con sólida base científica, tecnológica y humanista imbuidos de alto sentido ético y moral.



Promover la investigación científica y tecnológica en las áreas de Gastronomía.

Promover la difusión de la ciencia, el arte y la cultura reconociendo nuestra diversidad.



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

**Fuente:**

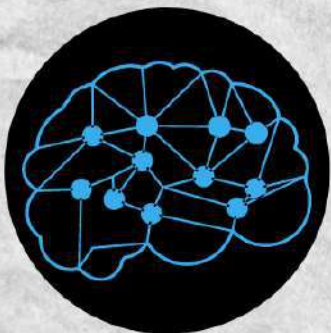
<https://www.une.edu.pe/uneweb/>



# PROGRAMA DE TURISMO Y HOTELERÍA

## OBJETIVOS GENERALES PLAN CURRICULAR 2020

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.

**Fuente:**

<https://www.une.edu.pe/uneweb/>



# **PROGRAMA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

## **OBJETIVOS ACADÉMICOS PLAN CURRICULAR 2019**

Formar profesionales líderes, humanistas y responsables en su entorno, con pensamiento innovador para promover la actividad turística y hotelera.



Promover la actitud de emprendimiento y desarrollo de productos y negocios innovadores y creativos en el ámbito turístico y hotelero.

Desarrollar investigación científica en todo aquello relacionado con la actividad turística y hotelera.



Promover la organización y programación de diferentes eventos culturales, académicos, empresariales, sociales u otros, que permitan la actualización y capacitación tecnológica de la comunidad.

Promover profesionales emprendedores con valores éticos y responsabilidad social.



**Fuente:**

<https://www.une.edu.pe/uneweb/>



# PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

## OBJETIVOS ACADÉMICOS PLAN CURRICULAR 2019

Formar profesionales humanistas, responsables con su entorno, especializados, creativos e innovadores que promuevan una gastronomía sustentable y sostenible en el país.



Promover profesionales líderes con valores éticos y responsabilidad social.

Fomentar en el profesional el emprendimiento y gestión de empresas de gastronomía.



Promover el desarrollo de la investigación científica en todo aquello relacionado con la expresión gastronómica como ciencia, arte y cultura.

Promover el rescate de nuestra gastronomía tradicional respetando la interculturalidad de los pueblos.



**Fuente:**

<https://www.une.edu.pe/uneweb/>

