



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

RECTORADO

RESOLUCIÓN N° 1301-2019-R-UNE

Chosica, 03 de mayo del 2019

VISTO el Oficio N° 0708-2019-VR-ACAD, del 02 de mayo del 2019, del Vicerrectorado Académico de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.

CONSIDERANDO:

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

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

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

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

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

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

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

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





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

RECTORADO

RESOLUCIÓN N° 1301-2019-R-UNE

Chosica, 03 de mayo del 2019

Que mediante Resolución N° 178-2019-D-FACE, del 02 de mayo del 2019, la Facultad de Ciencias Empresariales, conforme a lo dispuesto por el Consejo de Facultad, en su sesión realizada en la fecha, aprueba, en vía de regularización, la adecuación del Plan de Estudios del Programa de Gastronomía, que se aplicará a partir de la promoción 2016, para los estudiantes de pregrado regular;

Que con Oficio N° 200-2019-D-FACE-UNE, del 02 de mayo del 2019, el Decano de la Facultad de Ciencias Empresariales remite al Vicerrector Académico (e) la precitada resolución a fin de que se efectúe lo pertinente;

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

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

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

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- ADECUAR, en vía de regularización, el Plan de Estudios del Programa de Gastronomía de la Facultad de Ciencias Empresariales, que se aplicará a partir de la promoción 2016, para los estudiantes de pregrado regular, el cual fue aprobado con Resolución N° 0214-2014-CU-COG-UNE, de acuerdo con lo señalado en la parte considerativa y conforme al anexo que consta de dieciocho (18) folios.

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

Regístrese, comuníquese y cúmplase.


Lic. Anita Luz Chacón Ayala
Secretaría General (e)

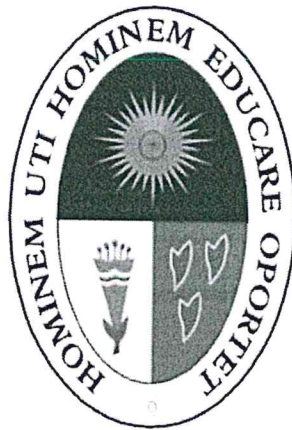

Dr. Luis Alberto Rodríguez De Los Ríos
Rector

ALCHA/RMGV

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

RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE**
Alma Máter de Magisterio Nacional
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 1301-2019-R-UNE



PLAN DE ESTUDIOS

**PROGRAMA DE
GASTRONOMÍA**

Lima – Perú



RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

CONTENIDO

	Pág.
1. OBJETIVOS ACADÉMICOS	3
2. PERFIL DEL EGRESADO	3
3. DURACIÓN DEL PROGRAMA	3
4. RÉGIMEN DE ESTUDIO.....	4
5. GRADO ACADÉMICO Y TÍTULO PROFESIONAL QUE OTORGA.....	4
6. PLAN CURRICULAR	4
7. SUMILLAS	8
8. MALLA CURRICULAR.....	18



RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

1. OBJETIVOS ACADÉMICOS

El programa de Gastronomía, presenta las siguientes características en los objetivos académicos:

- 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.

2. PERFIL DEL EGRESADO

El egresado del programa de Gastronomía, demuestra las siguientes características:

- Comprometido con el aprendizaje permanente, desarrolla proyectos de cambio e innovación del sector gastronómico, con el enfoque integral y sistémico, enmarcado en los estándares de calidad nacional e internacional.
- Planea y evalúa el aseguramiento de la calidad de los alimentos y bebidas o productos alimenticios que prepara, demostrando ética.
- Conoce las cadenas productivas de los alimentos y conceptualiza nuevas propuestas de acuerdo a las últimas tendencias gastronómicas.
- Emprende y gestiona proyectos para empresas gastronómicas, garantizando una administración eficiente y responsable de los recursos.
- Lidera equipos de investigación gastronómica y social, desde una perspectiva interdisciplinaria.
- Conoce y aplica las técnicas culinarias a la cocina nacional e internacional.

3. DURACIÓN DEL PROGRAMA

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



RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

4. RÉGIMEN DE ESTUDIO

Presencial

5. GRADO ACADÉMICO Y TÍTULO PROFESIONAL QUE OTORGA

5.1. Denominación del grado académico que otorga

BACHILLER UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA

5.2. Denominación del título profesional que otorga

LICENCIADO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA

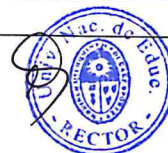
6. PLAN CURRICULAR

CICLO I

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

CICLO II

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



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

RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

CICLO III

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

CICLO IV

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
16	ACFGE413	Estadística para la Gestión II	ACFGE309	3	2	5	4
17	ACFBE414	Comportamiento Organizacional		3	2	5	4
18	ACFBE415	Administración General	ACFBE310	3	2	5	4
19	ACFBE416	Matemática Financiera	ACFGE204	3	2	5	4
20	FEGA0401	Historia de la Gastronomía		3	2	5	4
TOTALES							20

CICLO V

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
21	ACFBE517	Gestión del Talento Humano	ACFBE414	3	2	5	4
22	ACFBE518	Costos y Presupuestos	ACFBE206	3	2	5	4
23	FEGA0502	Técnicas Culinarias I	FEGA0401	2	4	6	4
24	FEGA0503	Alimentación y Nutrición		2	4	6	4
25	FEGA0504	Teorías y Técnicas del Turismo		3	2	5	4
TOTALES							20




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

RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

CICLO VI

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
26	FEGA0605	Técnicas Culinarias II	FEGA0502	3	2	5	4
27	FEGA0606	Informática para la Gestión Gastronómica		2	4	6	4
28	FEGA0607	Bromatología y Toxicología de los Alimentos	FEGA0503	2	4	6	4
29	FEGA0608	Bar y Coctelería		3	2	5	4
30	FEGA0609	Servicio y Técnicas de Comedor		3	2	5	4
TOTALES							20

CICLO VII

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
31	ACFBE719	Logística Integral		3	2	5	4
32	ACFBE720	Marketing		3	2	5	4
33	FEGA0710	Sumillería	FEGA0608	2	4	6	4
34	FEGA0711	Panadería y Repostería		2	4	6	4
35	FEGA0712	Cocina Peruana	FEGA0605	2	4	6	4
TOTALES							20

CICLO VIII

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
36	FEGA0813	Pescados y Mariscos	FEGA0712	2	4	6	4
37	FEGA0814	Cocina Internacional		2	4	6	4
38	FEGA0815	Pastelería Fina	FEGA0711	0	4	4	2
39	FEGA0816	Circuitos Gastronómicos Regionales		0	4	4	2
40	FEGA0817	Gestión Pública		3	2	5	4
41	FEGA0818	Gestión de Eventos		3	2	5	4
TOTALES							20



RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

CICLO IX

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
42	ACINE902	Tesis I	ACINE101	3	2	5	4
43	FEGA0919	Preservación y Conservación de los Alimentos	FEGA0607	3	2	5	4
44	FEGA0920	Seguridad y Prevención de Accidentes		3	2	5	4
45	FEGA0921	Investigación de Mercados		3	2	5	4
46		Electivo (*)		3	2	5	4
TOTALES							20

CICLO X

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORAS/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
47	ACINE003	Tesis II	ACINE902	3	2	5	4
48	FEGA1022	Deontología Profesional		3	2	5	4
49	FEGA1023	Gerencia de Alimentos y Bebidas	FEGA0504	3	2	5	4
50	FEGA1024	Formulación y Evaluación de Proyectos	ACFBE416	3	2	5	4
51	ACFP0010	Sociedad y Cultura		1	2	3	2
52		Electivo (**)		3	2	5	4
TOTALES							22

6.1. CURSOS ELECTIVOS

IX CICLO: Electivo (*)

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO
46	FEAE0918	Gerencia de Marketing
	FENE0608	Envases y Embalajes
	FETH0714	Etiqueta y Protocolo
	FENE1027	Francés Técnico

X CICLO: Electivo ()**

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO
52	FEAE0605	Gestión de la Calidad
	FENE0814	Responsabilidad Social Empresarial
	FEAE0816	Transporte Turístico y Servicio Abordo
	FEAE0921	Inglés Técnico

RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

6.2. Distribución de créditos

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

6.3. Resumen de cuadro de créditos

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

7. SUMILLAS

I CICLO

REALIDAD NACIONAL

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


SECRETARÍA GENERAL
UNE


Univ. Nac. de Educ.
RECTOR

RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

MATEMÁTICA PARA LA GESTIÓN I

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

FILOSOFÍA Y ÉTICA

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

ACTIVIDADES DEPORTIVAS

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

METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO

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

II CICLO

MATEMÁTICA PARA LA GESTIÓN II

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

COMUNICACIÓN EMPRESARIAL I

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

CONTABILIDAD GENERAL

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



RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

MACROECONOMÍA

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

ACTIVIDADES CULTURALES

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

III CICLO

COMUNICACIÓN EMPRESARIAL II

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

ESTADÍSTICA PARA LA GESTIÓN I

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

TEORÍAS ADMINISTRATIVAS

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

MICROECONOMÍA

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

DERECHO EMPRESARIAL

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



RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

IV CICLO

ESTADÍSTICA PARA LA GESTIÓN II

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

COMPORTAMIENTO ORGANIZACIONAL

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

ADMINISTRACIÓN GENERAL

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

MATEMÁTICA FINANCIERA

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

HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

Conoce y comprende las distintas corrientes gastronómicas en la historia de las civilizaciones del mundo, así, como las costumbres, recetas y tradiciones de la gastronomía ancestral y autóctona de nuestro país.



RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

V CICLO

GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

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

COSTOS Y PRESUPUESTOS

Desarrolla conocimientos, habilidades, destrezas y capacidad de análisis para resolver problemas y tomar decisiones en torno al costo de los productos, material directo, mano de obra y costos indirectos; materia prima y mermas de producción; precio de venta; determinación y análisis del punto de equilibrio y presupuesto en el área de la restauración gastronómica.

TÉCNICAS CULINARIAS I

Desarrolla las técnicas básicas de la gastronomía que constituyen el inicio de la actividad profesional, como son los cortes, métodos de cocción, fondos y salsas madres.

ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Conoce la cantidad, la calidad y nutriente que contienen los alimentos que necesita el hombre para mantener el equilibrio corporal y mental de su organismo. Desarrollando temas como anatomía y fisiología del sistema digestivo; nutrientes (macro y micronutrientes); alimentos; necesidades nutricionales del organismo humano; tabla de composición de los alimentos y elaboración de dietas.

TEORÍAS Y TÉCNICAS DEL TURISMO

Conoce las bases científicas del turismo desde sus orígenes hasta la actualidad. Y comprende como la actividad turística se relaciona e impacta directamente en la gastronomía, cuando el turista se desplaza para hacer turismo.

VI CICLO

TÉCNICAS CULINARIAS II

Desarrolla y conoce las características e importancia en la gastronomía de los insumos más destacados como los lácteos, huevos y carnes, considerando las distintas formas de preparaciones ya sea como producto principal o como insumo complementario, aplicando diferentes técnicas de cocción.



RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

INFORMÁTICA PARA LA GESTIÓN GASTRONÓMICA

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

BROMATOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

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

BAR Y COCTELERÍA

Conoce las características de la infraestructura de un bar equipamiento, legislación del expendio de bebidas y la identificación de las bebidas. Adquiere técnicas para la manipulación, expendio y comercialización de cócteles de fantasía y de autor, cerveza, whisky; decoraciones en frutas y hortalizas y servicio en barra.

SERVICIO Y TÉCNICAS DE COMEDOR

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

VII CICLO

LOGÍSTICA INTEGRAL

Desarrolla la habilidad y capacidad de comprender, identificar, analizar la red de distribución, procesos y actividades de adquisición en la red de suministros de las empresas de alimentos y bebidas, desde la selección, compra, almacenaje, conservación y uso de los insumos antes de la puesta a la mesa del cliente.

MARKETING

Desarrollar las habilidades y capacidades de conocimiento de los conceptos básicos, actividades, técnicas e instrumentos del sistema de mercadotecnia para su eficaz y eficiente aplicación en las empresas de alimentos y bebidas

SUMILLERÍA

Conoce las virtudes de los productos vitivinícolas, considerando la procedencia de cepas, denominación de origen y las posibilidades de maridar con los distintos manjares gastronómicos, desarrollando habilidades de Somellier.



RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Desarrolla el conocimiento y habilidades básicas de la pastelería y repostería, desde la identificación de los insumos fundamentales hasta la preparación de masas y salsas que se utilizan en la producción de panadería y repostería, identificando el vocabulario específico de la actividad.

COCINA PERUANA

Identifica la gastronomía de las distintas regiones de nuestro país resaltando la biodiversidad de nuestros productos nativos y la influencia de las técnicas culinarias europeas en la cocina peruana con el fin de mejorar la presentación y percepción sensorial de nuestros platos y convertirla en competitiva.

VIII CICLO

PESCADOS Y MARISCOS

Desarrolla conocimientos sobre los distintos tipos de pescados y mariscos que nos proporciona la biodiversidad de nuestro mar peruano, aplicando técnicas y procedimientos de higiene en la manipulación y preparación de los diferentes platos.

COCINA INTERNACIONAL

Conoce las características de la cocina oriental, mediterránea, francesa entre otras analizando los estilos específicos de cada uno de ellos y resaltando los de mayor impacto en el universo gastronómico

PASTELERÍA FINA

Desarrolla competencias que le permitan descubrir sus habilidades y destrezas en el manejo de los diversos postres, pasteles, chocolatería, bombones, etc. para un buen desempeño en los establecimientos de las hostelerías, restauración y afines.

CIRCUITOS GASTRONÓMICOS REGIONALES

Formula, elabora, diseña, diagrama y crea rutas gastronómicas convirtiéndolo en una estrategia para valorar las cocinas regionales. Promueve los sabores auténticos, fortaleciendo el turismo respetando la interculturalidad de los pueblos.

GESTIÓN PÚBLICA

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



RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

GESTIÓN DE EVENTOS

Comprende e identifica las características y tipos de eventos de los eventos. Así, como desarrolla la capacidad para organizar, elaborar, planificar, ejecutar, conducir actividades de carácter académico, cultural entre otros.

IX CICLO

TESIS I

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

PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Conoce las técnicas de preservación y conservación como la desecación o deshidratación/pasteurización; adición de sal y ahumado; enlatado y embotellado; congelación; enfriado y envasado al vacío y conservas de los alimentos para la reducción de la flora bacteriana, retrasando el proceso de putrefacción y contaminación aumentando el periodo de vida de los alimentos.

SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

Conoce las medidas de seguridad de las instalaciones de los equipos de cocina, comedor y procedimientos de trabajo en búsqueda de la minimización de pérdidas de bienes y recursos humanos, y demuestra habilidades en primeros auxilios.

INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

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

CURSOS ELECTIVOS (*)

GERENCIA DE MARKETING (*)

Desarrolla las habilidades y capacidades del pensamiento estratégico y el planeamiento a largo plazo. Se enfoca en el desarrollo, la evaluación y la implementación de estrategias de marketing en las empresas de alimentos y bebidas sustentadas en los conceptos de valor ofrecido a los clientes

ENVASES Y EMBALAJES (*)

Desarrolla conocimientos, sobre envases y embalajes que demandan la consideración de aspectos legales, logísticos, económicos y estratégicos de nuestros productos gastronómicos para llevarlos al mercado internacional.



RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

ETIQUETA Y PROTOCOLO EMPRESARIAL (*)

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

FRANCÉS TÉCNICO (*)

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

X CICLO

TESIS II

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

DEONTOLOGÍA PROFESIONAL

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

GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Aplica el proceso administrativo en los establecimientos de servicios de alimentos y bebidas demostrando altos estándares de calidad en la dirección de las mismas.

FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Desarrolla habilidades y aptitudes de emprendimiento para formular y evaluar proyectos de inversión, conducentes a la creación, redimensionamiento, sustitución, renovación y desarrollo de la actividad gastronómica.

SOCIEDAD Y CULTURA

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

CURSOS ELECTIVOS ()**

GESTIÓN DE LA CALIDAD ()**

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



RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL ()**

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

TRANSPORTE TURÍSTICO Y SERVICIO ABORDO ()**

Identifica la importancia de las empresas de transporte turístico. Adquiriendo conocimientos necesarios para dominar las tareas propias del gestor de una empresa de transporte, así como los tipos y procedimientos de la atención de servicios de alimentos que brindan abordó.

INGLÉS TÉCNICO ()**

Conoce las expresiones inglesas más utilizadas en el ámbito turístico y gastronómico. Haciendo uso del vocabulario de la especialidad, lectura de artículos, traducción, conversación y composiciones relacionadas al servicio gastronómico.



RESOLUCIÓN N° 178-2019-D-FACE

8. MALLA CURRICULAR

I CICLO	II CICLO	III CICLO	IV CICLO	V CICLO	VI CICLO	VII CICLO	VIII CICLO	IX CICLO	X CICLO	TOTAL 202
REALIDAD NACIONAL	MATEMÁTICA PARA LA GESTIÓN II	COMUNICACIÓN EMPRESARIAL II	ESTADÍSTICA PARA LA GESTIÓN II	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	TÉCNICAS CULINARIAS II	LOGÍSTICA INTEGRAL	PESCADOS Y MARISCOS	TESIS I	TESIS II	
MATEMÁTICA PARA LA GESTIÓN I	COMUNICACIÓN EMPRESARIAL I	ESTADÍSTICA PARA LA GESTIÓN I	COMPORTAMIENTO ORGANIZACIONAL	COSTOS Y PRESUPUESTOS	INFORMÁTICA PARA LA GESTIÓN GASTRONÓMICA	MARKETING	COCINA INTERNACIONAL	PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	DEONTOLOGÍA PROFESIONAL	
FILOSOFÍA Y ÉTICA	CONTABILIDAD GENERAL	TEORÍAS ADMINISTRATIVAS	ADMINISTRACIÓN GENERAL	TÉCNICAS CULINARIAS I	BROMATOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	SUMILLERÍA	PASTELERÍA FINA	SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES	GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
ACTIVIDADES DEPORTIVAS	MACROECONOMÍA	MICROECONOMÍA	MATEMÁTICA FINANCIERA	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	BAR Y COCTELERÍA	PANADERÍA Y REPOSTERÍA	CIRCUITOS GASTRONÓMICOS REGIONALES	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	
METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO	ACTIVIDADES CULTURALES	DERECHO EMPRESARIAL	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA	TEORÍAS Y TÉCNICAS DEL TURISMO	SERVICIO Y TÉCNICAS DE COMEDOR	COCINA PERUANA	GESTIÓN PÚBLICA GESTIÓN DE EVENTOS	ELECTIVO (*)	SOCIEDAD Y CULTURA ELECTIVO (**)	
CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 20	CRÉDITOS 22	TOTAL 202
LEYENDA										
Estudios Generales			36 CR.		18%					
Estudios Específicos y de Especialidad			166 CR.		82%					
TOTAL			202 CR.		100%					

