MALLA CURRICULAR

GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA

▸▸ NIVELES DE LAS COMPETENCIAS 1 = LOGRO INICIAL 2 = LOGRO INTERMEDIO 3 = LOGRO FINAL

▸▸ CRÉDITOS GENERALES **35** ▸▸ CRÉDITOS OBLIGATORIOS DE CARRERA **150** ▸▸ CRÉDITOS ELECTIVOS **15**

NOMBRE DEL CURSO	CRÉDITOS	TIPO DE CURSO	COMPETENCIAS GENERALES: Comunicación Escrita	Comunicación Oral	Pensamiento Crítico	Razonamiento Cuantitativo	Manejo de la Información	Ciudadanía	Pensamiento Innovador	COMPETENCIAS ESPECÍFICAS: Chef Ejecutivo	Director de Alimentos y Bebidas	Empresario	Asesor Gastronómico	REQUISITOS
CICLO 1 CRD 17														
Antropología y psicología de la alimentación y gastronomía	2	CARRERA					1		1			1		No tiene requisitos
Principios de nutrición y dietética	2	CARRERA							1					No tiene requisitos
Química de los alimentos	3	CARRERA			1				1					No tiene requisitos
Introducción a los negocios gastronómicos	3	CARRERA		1				1			1			No tiene requisitos
Seguridad alimentaria	3	CARRERA					1		1					No tiene requisitos
Comprensión y producción de lenguaje 1	4	GENERAL	1											HU24 Nivelación de Lenguaje o PDN de Lenguaje
CICLO 2 CRD 21														
Insumos e historia de la gastronomía del Perú	3	CARRERA				1	1		1					GA01 Antropolog y Psico de la Alimentación y Gastronomia
Fundamentos técnicos de pastelería	3	CARRERA							1			1		No tiene requisitos
Técnicas culinarias básicas	3	CARRERA							1			1		GA01 Antropolog y Psico de Alimentación y Gastron., GA02 Principios de Nutrición y Dietética, y GA03 Química de Alimentos
Bases físicas y fisioquímicas de los productos y procesos culinarios	3	CARRERA			1				1					GA03 Química de los Alimentos
Fundamentos para el cálculo	5	GENERAL			1	1								MA240 Nivelación de Matemática o PDN de Matemáticas
Comprensión y producción de lenguaje 2	4	GENERAL	2		1									HU03 Comprensión y Producción de Lenguaje I
CICLO 3 CRD 22														
Técnicas culinarias intermedias	3	CARRERA						1	2					GA44 Bases Fis. y Fisioq. de Produc. y Proc. Culinarios y GA47 Técnicas Culinarias Básicas
Industria alimentaria	3	CARRERA						1						GA46 Insumos e Historia de la Gastronomía del Perú
Pastelería intermedia	3	CARRERA							2					GA45 Fundamentos Técnicos de Pastelería
Fundamentos de logística de alimentos y bebidas	3	CARRERA								1		1		GA45 Fundamentos Técnicos de Pastelería y GA47 Técnicas Culinarias Básicas
Fundamentos de la gerencia	3	CARRERA								1				GA42 Introducción a los Negocios Gastronómicos
Cálculo	5	GENERAL				2								MA384 Fundamentos para el Cálculo
Seminario de investigación académica 1	2	GENERAL	1		1		1							HU04 Comprensión y Producción de Lenguaje II
CICLO 4 CRD 22														
Food and beverage operations & service	3	CARRERA		1						1				GA42 Introducción a los Negocios Gastronómicos
Técnicas de panadería	3	CARRERA							2					GA47 Técnicas Culinarias Básicas
Técnicas culinarias avanzadas	3	CARRERA						2	2			1		GA51 Técnicas Culinarias Intermedias
Planeamiento y desarrollo del menú	3	CARRERA								1		1		GA48 Fundamentos de Logística de Alimentos y Bebidas
Introducción al marketing	3	CARRERA						1						No tiene requisitos
Estadística descriptiva	4	GENERAL				2	2							MA459 Cálculo
Taller de creatividad	3	GENERAL						1						No tiene requisitos
CICLO 5 CRD 22														
Elaboración y cata de vinos	3	CARRERA								2				HO120 Food and Beverage Operations & Service
Cocina tradicional de local global	3	CARRERA					2		2					GA46 Insumos e Historia de la Gastronomía del Perú y GA53 Técnicas Culinarias Avanzadas
Pastelería avanzada	3	CARRERA						2	2					GA50 Pastelería Intermedia
Investigación de mercados	4	CARRERA				2								MA460 Estadística Descriptiva
Contabilidad General	4	CARRERA												AD144 Fundamentos de la Gerencia
Temas de historia del Perú	3	GENERAL			1				1					HU24 Nivelación de Lenguaje o PDN de Lenguaje
Etica y ciudadanía	2	GENERAL							1					HU24 Nivelación de Lenguaje o PDN de Lenguaje
CICLO 6 CRD 23														
Planificación y diseños de espacios culinarios	3	CARRERA										2	2	HO120 Food and Beverage Operations & Service y GA104 Planeamiento y Desarrollo del Menú
Costos y presupuestos para la gastronomía	4	CARRERA				3					2	2		GA104 Planeamiento y Desarrollo del Menú
Procesos de innovación de técnicas culinarias	3	CARRERA						2	2				2	GA53 Técnicas Culinarias Avanzadas
Producción certificada y marcas de calidad	3	CARRERA		2				2				2		AG67 Seguridad Alimentaria
Marketing en gastronomía	3	CARRERA			2	3						2		AM112 Introducción al Marketing
Derecho de los negocios	4	CARRERA					2							AD144 Fundamentos de la Gerencia
Comunicación en las organizaciones	3	GENERAL	2											HU04 Comprensión y Producción de Lenguaje II
CICLO 7 CRD 21														
Gestión de la restauración	3	CARRERA							2					HO120 Food and Beverage Operations & Service y GA53 Técnicas Culinarias Avanzadas
Inglés Aplicado I	3	CARRERA	2	2										HU61 Inglés 5
Colectividades e industrias afines	3	CARRERA							3				3	GA65 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
Food and beverage management	3	CARRERA								3				GA64 Costos y Presupuestos para la gastronomía y HO120 Food and Beverage Operations & Service
Diseño organizacional y procesos	3	CARRERA												AD144 Fundamentos de la Gerencia
Negocios agroalimentarios	3	CARRERA			2			3				3		AG67 Seguridad Alimentaria
Electivo	3	ELECTIVO												
CICLO 8 CRD 19														
Cocinas del mundo	4	CARRERA							3					GA56 Cocina tradicional de local a global
Gastronomía sostenible	3	CARRERA								3	3			120 créditos aprobados
Hospitality and tourism human resources	3	CARRERA					3							AD170 Diseño organizacional y procesos
Inglés aplicado II	3	CARRERA	3	3										HU233 Inglés aplicado I
Electivo	3	ELECTIVO												
Electivo	3	ELECTIVO												
CICLO 9 CRD 18														
Análisis sensorial	3	CARRERA								3				GA55 Elaboración y Cata de Vinos
Cocina creativa	3	CARRERA						3	3					GA109 Cocinas del Mundo y GA65 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
Formulación de plan de negocios	3	CARRERA				3		3		3	3			GA64 Costos y Presupuestos para la Gastronomía y HO98 Investigación de Mercados
Innovación y desarrollo de producto	3	CARRERA			3			3	3					GA72 Negocios Agroalimentarios y GA65 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
Investigación culinaria y gastronómica	3	CARRERA			3		3						3	140 créditos aprobados
Electivo	3	ELECTIVO												
CICLO 10 CRD 15														
Food media industry	3	CARRERA	3										3	GA76 Análisis Sensorial y HU80 Comunicación en las Organizaciones
Implementación de negocios	3	CARRERA				3			3		3	3		HO156 Formulación de Plan de Negocios
Seminario de tesis	3	CARRERA	3	3			3							GA79 Investigación Culinaria y Gastronómica
Ética y responsabilidad social empresarial	3	CARRERA						3			3			140 créditos aprobados
Electivo	3	ELECTIVO												

▸▸ **CURSOS 64** ▸▸ **CREDITAJE TOTAL 200**