



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

▶ ▶ CRÉDITOS GENERALES 35 ▶ ▶ CRÉDITOS OBLIGATORIOS DE CARRERA 150 ▶ ▶ CRÉDITOS ELECTIVOS 15

CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	CRÉDITOS	TIPO DE CURSO	COMPETENCIAS GENERALES										COMPETENCIAS ESPECÍFICAS			REQUISITOS
				Comunicación Escrita	Comunicación Oral	Pensamiento Crítico	Razonamiento Cuantitativo	Manejo de la Información	Ciudadanía	Pensamiento Innovador	Chief Ejecutivo	Director de Alimentos y Bebidas	Empresario	Asesor Gastronómico			
▶ ▶ CICLO 1 CRD 17																	
GA01	Antropología y Psicología de la Alimentación y Gastronomía	2	CARRERA							1			1			1	No tiene requisitos
HU03	Comprensión y Producción de Lenguaje I	4	GENERAL	1													HU546 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general
GA42	Introducción a los Negocios Gastronómicos	3	CARRERA		1						1					1	No tiene requisitos
GA111	Principios de Nutrición y Dietética	2	CARRERA										1				No tiene requisitos
GA03	Química de los Alimentos	3	CARRERA			1							1				No tiene requisitos
AG67	Seguridad Alimentaria	3	CARRERA						1	1							No tiene requisitos
▶ ▶ CICLO 2 CRD 21																	
GA117	Bases Físicas y Físioquímicas de los Productos y Procesos Culinarios	3	CARRERA			1							1				GA03 Química de los Alimentos
HU544	Comprensión y Producción de Lenguaje II	4	GENERAL	2		1											HU543 Comprensión y Producción de Lenguaje I
MA384	Fundamentos para el Cálculo	5	GENERAL			1	1										MA634 Nivelación de Matemática (Adm-Ec) o haber sido exonerado por el proceso de admisión general
GA118	Fundamentos Técnicos de Pastelería	3	CARRERA										1			1	No tiene requisitos
GA46	Insumos e Historia de la Gastronomía del Perú	3	CARRERA					1	1				1				GA01 Antropología y Psicología de la Alimentación y Gastronomía
GA119	Técnicas Culinarias Básicas	3	CARRERA										1			1	GA01 Antropología y psicología de la alimentación y gastronomía, GA111 Principios de nutrición y dietética, GA03 Química de los alimentos.
▶ ▶ CICLO 3 CRD 22																	
MA459	Cálculo	5	GENERAL				2										MA384 Fundamentos para el Cálculo
AD144	Fundamentos de la Gerencia	3	CARRERA														GA42 Introducción a los Negocios Gastronómicos
GA48	Fundamentos de Logística de Alimentos y Bebidas	3	CARRERA										1			1	GA118 Fundamentos Técnicos de Pastelería y GA119 Técnicas Culinarias Básicas
GA49	Industria Alimentaria	3	CARRERA								1						GA46 Insumos e Historia de la Gastronomía del Perú
GA120	Pastelería Intermedia	3	CARRERA									2					GA118 Fundamentos Técnicos de Pastelería
HU159	Seminario de Investigación Académica I	2	GENERAL	1	1	1											HU544 Comprensión y Producción de Lenguaje II
GA121	Técnicas Culinarias Intermedias	3	CARRERA							1	2						GA117 Bases físicas y físicoquímicas de los productos y procesos culinarios, GA119 Técnicas culinarias básicas.
▶ ▶ CICLO 4 CRD 22																	
MA460	Estadística Descriptiva	4	GENERAL				2	2									MA459 Cálculo
HO120	Food and Beverage Operations & Service	3	CARRERA		1								1				GA42 Introducción a los Negocios Gastronómicos
AM112	Introducción al Marketing	3	CARRERA								1						No tiene requisitos
GA104	Planeamiento y Desarrollo del Menú	3	CARRERA										1			1	GA48 Fundamentos de Logística de Alimentos y Bebidas
HU193	Taller de Creatividad	3	GENERAL								1						No tiene requisitos
GA122	Técnicas Culinarias Avanzadas	3	CARRERA							2	2					1	GA121 Técnicas Culinarias Intermedias
GA123	Técnicas de Panadería	3	CARRERA									2					GA119 Técnicas Culinarias Básicas
▶ ▶ CICLO 5 CRD 22																	
GA125	Cocina Tradicional de Local a Global	3	CARRERA				2					2					GA46 Insumos e Historia de la Gastronomía del Perú y GA53 Técnicas Culinarias Avanzadas
CA78	Contabilidad General	4	CARRERA														AD144 Fundamentos de la Gerencia
GA124	Elaboración y Cata de Vinos	3	CARRERA											2			HO120 Food and Beverage Operations & Service
HU548	Ética y Ciudadanía	2	GENERAL								1						HU546 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general
HO165	Investigación de Mercados	4	CARRERA				2										MA460 Estadística Descriptiva
GA126	Pastelería Avanzada	3	CARRERA								2	2					GA120 Pastelería Intermedia
HU187	Temas de Historia del Perú	3	GENERAL			1				1							HU546 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general
▶ ▶ CICLO 6 CRD 23																	
HU80	Comunicación en las Organizaciones	3	GENERAL	2													HU544 Comprensión y Producción de Lenguaje II
GA64	Costos y Presupuestos para la Gastronomía	4	CARRERA				3						2	2			GA104 Planeamiento y Desarrollo del Menú
DE331	Derecho de los Negocios	4	CARRERA						2								AD144 Fundamentos de la Gerencia
GA67	Marketing en Gastronomía	3	CARRERA			2	3								2		No tiene requisitos
GA105	Planificación y Diseños de Espacios Culinarios	3	CARRERA											2	2		HO120 Food and Beverage Operations & Service y GA104 Planeamiento y Desarrollo del Menú
GA127	Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias	3	CARRERA		2					2	2				2		GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas
GA66	Producción Certificada y Marcas de Calidad	3	CARRERA							2					2		No tiene requisitos
▶ ▶ CICLO 7 CRD 21																	
GA114	Colectividades e Industrias Afines	3	CARRERA										3			3	GA127 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
AD170	Diseño Organizacional y Procesos	3	CARRERA														AD144 Fundamentos de la Gerencia
HO126	Food and Beverage Management	3	CARRERA												3		GA64 Costos y Presupuestos para la Gastronomía y HO120 Food and Beverage Operations & Service
GA113	Gestión de la Restauración	3	CARRERA										2				HO120 Food and Beverage Operations & Service y GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas
HU233	Inglés Aplicado I	3	CARRERA	2	2												HU61 Inglés 5
GA72	Negocios Agroalimentarios	3	CARRERA				2				3					3	No tiene requisitos
	Electivo	3	ELECTIVO														
▶ ▶ CICLO 8 CRD 19																	
GA115	Cocinas del Mundo	4	CARRERA										3				GA125 Cocina Tradicional de Local A Global
GA107	Gastronomía Sostenible	3	CARRERA											3	3		120 créditos aprobados
HO127	Hospitality and Tourism Human Resources	3	CARRERA						3								AD170 Diseño Organizacional y Procesos
HU234	Inglés Aplicado II	3	CARRERA	3	3												HU233 Inglés Aplicado I
	Electivo	6	ELECTIVO														
▶ ▶ CICLO 9 CRD 18																	
GA76	Análisis Sensorial	3	CARRERA												3		GA124 Elaboración y Cata de Vinos
GA116	Cocina Creativa	3	CARRERA								3	3					GA115 Cocinas del Mundo y GA127 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
HO156	Formulación de Plan de Negocios	3	CARRERA				3				3		3	3			GA64 Costos y Presupuestos para la Gastronomía y HO165 Investigación de Mercados
GA112	Innovación y Desarrollo de Producto	3	CARRERA			3					3	3					GA72 Negocios Agroalimentarios y GA127 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
GA79	Investigación Culinaria y Gastronómica	3	CARRERA			3		3								3	140 créditos aprobados
	Electivo	3	ELECTIVO														
▶ ▶ CICLO 10 CRD 15																	
TU66	Ética y Responsabilidad Social Empresarial	3	CARRERA						3					3			140 créditos aprobados
GA84	Food Media Industry	3	CARRERA	3												3	GA76 Análisis Sensorial y HU80 Comunicación en las Organizaciones
HO157	Implementación de Negocios	3	CARRERA				3				3			3	3		HO156 Formulación de Plan de Negocios
HO146	Seminario de Tesis	3	CARRERA	3	3			3									GA79 Investigación Culinaria y Gastronómica
	Electivo	3	ELECTIVO														