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

CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	CRÉDITOS	TIPO DE CURSO	COMPETENCIAS GENERALES					COMPETENCIAS ESPECÍFICAS				REQUISITOS
				Ciudadanía	Comunicación Escrita y Oral	Manejo de la información y Pensamiento Crítico	Pensamiento Innovador	Razonamiento Cuantitativo	Chef Ejecutivo	Director de Alimentos y Bebidas	Empresario	Nuevo Gastronómico	
CICLO 1 CRD 17													
HU625	Comprensión y Producción de Lenguaje I	4	GENERAL		1								HU624 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general
AG67	Seguridad Alimentaria	3	CARRERA	1									No tiene requisitos
GA03	Química de los Alimentos	3	CARRERA			1							No tiene requisitos
GA42	Introducción a los Negocios Gastronómicos	3	CARRERA		1								No tiene requisitos
GA01	Antropología y psicología de la alimentación y gastronomía	2	CARRERA	1									No tiene requisitos
GA111	Principios de Nutrición y Dietética	2	CARRERA										No tiene requisitos
CICLO 2 CRD 21													
MA384	Fundamentos para el Cálculo	5	GENERAL		2								(MA634 Nivelación de Matemática (Adm-Ec) o haber sido exonerado por el proceso de admisión general.)
HU626	Comprensión y Producción de Lenguaje II	4	GENERAL		1	1							HU625 Comprensión y Producción del Lenguaje I
GA117	Bases Fís. y Fisioq. de Produc. y Proc. Culinarios	3	CARRERA			1							GA03 Química de los Alimentos
GA118	Fundamentos Técnicos de Pastelería	3	CARRERA			1							No tiene requisitos
GA119	Técnicas Culinarias Básicas	3	CARRERA			1							GA01 Antropología y psicología de la alimentación y gastronomía, GA111 Principios de nutrición y dietética, GA03 Química de los alimentos.
GA46	Insumos e Historia de la Gastronomía del Perú	3	CARRERA	1		1							GA01 Antropología y psicología de la alimentación y gastronomía
CICLO 3 CRD 22													
MA459	Cálculo	5	GENERAL			1							MA384 Fundamentos para el Cálculo
HU159	Seminario de Investigación Académica I	2	GENERAL			1							HU626 Comprensión y Producción de Lenguaje II
AD144	Fundamentos de la Gerencia	3	CARRERA					2					GA42 Introducción a los Negocios Gastronómicos
GA120	Pastelería Intermedia	3	CARRERA					1					GA118 Fundamentos Técnicos de Pastelería
GA121	Técnicas Culinarias Intermedias	3	CARRERA				1						GA117 Bases físicas y fisioquímicas de los productos y procesos culinarios, GA119 Técnicas culinarias básicas.
GA48	Fundamentos de Logística de Alimentos y Bebidas	3	CARRERA										GA118 Fundamentos Técnicos de Pastelería y GA119 Técnicas Culinarias Básicas
GA49	Industria Alimentaria	3	CARRERA					2					GA46 Insumos e Historia de la Gastronomía del Perú
CICLO 4 CRD 22													
MA460	Estadística Descriptiva	4	GENERAL					2					MA459 Cálculo
HU193	Taller de Creatividad	3	GENERAL			1							No tiene requisitos
AM112	Introducción al Marketing	3	CARRERA				1						No tiene requisitos
GA104	Planeamiento y Desarrollo del Menú	3	CARRERA		1								GA48 Fundamentos de Logística de Alimentos y Bebidas
GA122	Técnicas Culinarias Avanzadas	3	CARRERA				1						GA121 Técnicas Culinarias Intermedias
GA123	Técnicas de Panadería	3	CARRERA					1					GA119 Técnicas Culinarias Básicas
HO120	Food and Beverage Operations & Service	3	CARRERA		1								GA42 Introducción a los Negocios Gastronómicos
CICLO 5 CRD 22													
HU187	Temas de Historia del Perú	3	GENERAL			2							(HU624 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general.)
HU548	Ética y Ciudadanía	2	GENERAL					2					(HU624 Nivelación de Lenguaje o haber sido exonerado por el proceso de admisión general.)
CA78	Contabilidad General	4	CARRERA				2						AD144 Fundamentos de la Gerencia
HO165	Investigación de Mercados	4	CARRERA					2					MA460 Estadística Descriptiva
GA124	Elaboración y Cata de Vinos	3	CARRERA										HO120 Food and Beverage Operations & Service
GA125	Cocina Tradicional de Local A Global	3	CARRERA				1						GA46 Insumos e Historia de la Gastronomía del Perú y GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas
GA126	Pastelería Avanzada	3	CARRERA		2								GA120 Pastelería Intermedia
CICLO 6 CRD 23													
HU80	Comunicación en las Organizaciones	3	GENERAL		2								HU626 Comprensión y Producción de Lenguaje II
DE331	Derecho de los Negocios	4	CARRERA				2						AD144 Fundamentos de la Gerencia
GA64	Costos y Presupuestos para la Gastronomía	4	CARRERA					2					GA104 Planeamiento y Desarrollo del Menú
GA105	Planificación y Diseño de Espacios Culinarios	3	CARRERA					3					HO120 Food and Beverage Operations & Service y GA104 Planeamiento y Desarrollo del Menú
GA127	Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias	3	CARRERA			2							GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas
GA66	Producción Certificada y Marcas de Calidad	3	CARRERA		2		2						No tiene requisitos
GA67	Marketing en Gastronomía	3	CARRERA	1									No tiene requisitos
CICLO 7 CRD 21													
AD170	Diseño Organizacional y Procesos	3	CARRERA	2									AD144 Fundamentos de la Gerencia
GA113	Gestión de la Restauración	3	CARRERA										HO120 Food and Beverage Operations & Service y GA122 Técnicas Culinarias Avanzadas
GA114	Colectividades e Industrias Afines	3	CARRERA		2								GA127 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
GA72	Negocios Agroalimentarios	3	CARRERA			2							No tiene requisitos
HO126	Food & Beverage Management	3	CARRERA			2							GA64 Costos y Presupuestos para la Gastronomía y HO120 Food and Beverage Operations & Service
HU233	Inglés Aplicado I	3	CARRERA			2							HU61 Inglés 5
	Electivo	3	ELECTIVO										
CICLO 8 CRD 19													
GA115	Cocinas del Mundo	4	CARRERA										GA125 Cocina Tradicional de Local A Global
GA107	Gastronomía Sostenible	3	CARRERA										120 créditos aprobados
HO127	Hospitality and Tourism Human Resources	3	CARRERA		2								AD170 Diseño Organizacional y Procesos
HU234	Inglés Aplicado II	3	CARRERA		3								HU233 Inglés Aplicado I
	Electivo	6	ELECTIVO										
CICLO 9 CRD 18													
GA112	Innovación y Desarrollo de Producto	3	CARRERA			3							GA72 Negocios Agroalimentarios y GA127 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
GA116	Cocina Creativa	3	CARRERA		3								GA115 Cocinas del Mundo y GA127 Procesos de Innovación de Técnicas Culinarias
GA76	Análisis Sensorial	3	CARRERA	3									GA124 Elaboración y Cata de Vinos
GA79	Investigación Culinaria y Gastronómica	3	CARRERA			3							140 créditos aprobados
HO156	Formulación de Plan de Negocios	3	CARRERA			3							GA64 Costos y Presupuestos para la Gastronomía y HO165 Investigación de Mercados
	Electivo	3	ELECTIVO										
CICLO 10 CRD 15													
GA84	Food Media Industry	3	CARRERA				3						GA76 Análisis Sensorial y HU80 Comunicación en las Organizaciones
HO146	Seminario de Tesis	3	CARRERA			3							GA79 Investigación Culinaria y Gastronómica
HO157	Implementacion de Negocios	3	CARRERA					3					HO156 Formulación de Plan de Negocios
TU66	Ética y Responsabilidad Social Empresarial	3	CARRERA	3									140 créditos aprobados
	Electivo	3	ELECTIVO										

CURSOS 63 CREDITAJE TOTAL 200

Sujeto a cambios - Fecha de aprobación: 21/09/2022