



UDH
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
<http://www.udh.edu.pe>

RECTORADO

RESOLUCIÓN N° 184-2021-R-UDH.

Huánuco, 10 de diciembre de 2021

Visto, el Oficio N° 452-2021-VRAC/UDH, de fecha 29 de noviembre de 2021, del Dr. Froilán Escobedo Rivera, Vicerrector Académico de la Universidad de Huánuco (UDH), elevando al Rectorado, con opinión favorable, el Oficio N° 197- D-FCEMP-UDH-2021, del Decano de la Facultad de Ciencias Empresariales de la UDH; y

CONSIDERANDO:

Que, con Oficio N° 197- D-FCEMP-UDH-2021, de fecha 25 de noviembre de 2021 el Dr. Jorge L. López Sánchez, Decano de la Facultad de Ciencias Empresariales de la UDH; remite la aprobación de los Módulos de Competencia Profesional de los Programas adscritos a la Facultad de Ciencias Empresariales, para su ratificación;

Que, con Resolución N° 331-2021-D-CF-FCEMP-UDH, de fecha 7 de octubre de 2021, se aprueba los Módulos de Competencia Profesional del P.A. Turismo, Hotelería y Gastronomía, nivel pregrado-modalidad presencial, que se encuentran alineados al Currículo y Plan de Estudios 2021 del respectivo Programa Académico; y

Estando a las atribuciones inherentes al cargo de Rector y lo normado en el Estatuto de la Universidad de Huánuco, con cargo a dar cuenta al Consejo Universitario,

SE RESUELVE:

Artículo primero.- APROBAR los **MÓDULOS DE COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**, nivel pregrado-modalidad presencial, que se encuentran alineados al Currículo y Plan de Estudios 2021 del respectivo Programa Académico adscrito a la Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad de Huánuco, el mismo que forma parte de esta resolución.

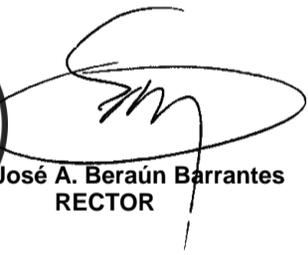
Artículo segundo.- Quedando de esta manera ratificada la Resolución N° 331-2021-D-CF-FCEMP-UDH, de fecha 7 de octubre de 2021, emitida por la Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad de Huánuco.

Regístrese, comuníquese y archívese.




Carlos O. Meléndez Martínez
SECRETARIO GENERAL




José A. Beraún Barrantes
RECTOR

Distribución: Rectorado/Vicerrectorados/DGAdm/Fac Cs Empresariales/PA. Turismo, Hotelería y Gastronomía /Of. Matrícula/R. Informática/Archivo.

CMS



UDH
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
www.udh.edu.pe

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

RESOLUCIÓN N° 331-2021-D-CF-FCEMP-UDH

Huánuco, 07 de octubre de 2021

Visto, el Oficio N° 097- 2021-CA-P.A.THG-UDH, de fecha 06 de octubre de 2021, presentado por la Mtra. Vicky Evely Ortega Buleje, Coordinadora del P.A. de Turismo, Hotelería y Gastronomía Modalidad Presencial, de la Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad de Huánuco, solicitando la aprobación de los Módulos de Competencia Profesional, los mismos que se encuentran alineados al Currículo y Plan de Estudios 2021 del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía - Nivel Pregrado – Modalidad Presencial.

CONSIDERANDO:

Que, de acuerdo al Artículo 40 de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, entre otros aspectos, establece:

“Cada universidad determina el diseño curricular de cada especialidad, en los niveles de enseñanza respectivos, de acuerdo a las necesidades nacionales y regionales que contribuyan al desarrollo del país.
Todas las carreras en la etapa de pregrado se pueden diseñar, según módulos de competencia profesional, de manera tal que a la conclusión de los estudios de dichos módulos permita obtener un certificado, para facilitar la incorporación al mercado laboral. Para la obtención de dicho certificado, el estudiante debe elaborar y sustentar un proyecto que demuestre la competencia alcanzada”.

Que, con la Resolución N° 034-2021-D-CF-FCEMP-UDH, del 15 de enero de 2021 se aprueba el Currículo y Plan de Estudios 2021 del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía - Nivel Pregrado - Modalidad Presencial, la misma que es ratificada con la Resolución N° 177-2021-R-CU-UDH, del 12 de febrero de 2021.

Que, con la Resolución N° 094-2021-D-CF-FCEMP-UDH, de fecha 15 de marzo de 2021, se conforman las comisiones para elaboración de los Módulos de Competencia Profesional de los programas académicos adscritos a la Facultad de Ciencias Empresariales.

Estando normado en los artículos: 42°, 43° y 44° del Estatuto de la Universidad de Huánuco;

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- APROBAR, los MÓDULOS DE COMPETENCIA PROFESIONAL DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA Nivel Pregrado - Modalidad Presencial, que se encuentran alineados al Currículo y Plan de Estudios 2021 del respectivo programa académico.

Artículo Segundo.- ELEVAR el expediente, al Vicerrectorado Académico, para su posterior ratificación por el Consejo Universitario.

Regístrese y comuníquese, archívese



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

Mtra. Diana Huerto Orizano
SECRETARIA DOCENTE



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

Dr. Jorge Luis López Sánchez
DECANO

U



UDH
UNIVERSIDAD DE HUANUCO
<http://www.udh.edu.pe>

D

**PROGRAMA ACADÉMICO DE
TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA
Nivel Pregrado - Modalidad Presencial**

**MODULOS DE COMPETENCIA
PROFESIONAL**

H



INDICE

Presentación	04
I. MODULO I: ASISTENTE DE COCINA	05
1.1. COMPETENCIA GENERAL	05
1.2. COMPETENCIAS ESPECIFICAS	05
1.3. ESTRUCTURA CURRICULAR	06
1.4. MALLA DEL MODULO I	06
1.5. SUMILLAS DE LAS ASIGNATURAS	07
II. MODULO II: ASISTENTE DE PANADERIA Y PASTELERIA	10
2.1. COMPETENCIA GENERAL	10
2.2. COMPETENCIAS ESPECIFICAS	10
2.3. ESTRUCTURA CURRICULAR	11
2.4. MALLA DEL MODULO II	11
2.5. SUMILLAS DE LAS ASIGNATURAS	12
III. MODULO III: GUIA DE TURISMO	15
3.1. COMPETENCIA GENERAL	15
3.2. COMPETENCIAS ESPECIFICAS	15
3.3. ESTRUCTURA CURRICULAR	16
3.4. MALLA DEL MODULO III	16
3.5. SUMILLAS DE LAS ASIGNATURAS	17
IV. REQUISITOS	21

MODULOS DE COMPETENCIA PROFESIONAL

Presentación:

El artículo 40 de la Ley Universitaria establece que todas las carreras en la etapa de pregrado se pueden diseñar, según módulos de competencia profesional, de manera tal que a la conclusión de los estudios de dichos módulos permita obtener un certificado, para facilitar la incorporación al mercado laboral.

Del mismo modo la Ley N° 28740, Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa (SINEACE), creada con el propósito de mejorar la calidad educativa, considera como una de sus funciones, procurar que los ciudadanos se comprometan con la cultura de la calidad de la educación superior para así garantizar que los profesionales que egresen de las universidades sean competentes en la solución de los problemas dentro del ámbito que les toque ejercer.

Al respecto, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), define competencias como: “el conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas que pueden aprenderse, permiten a los individuos realizar una actividad o tarea de manera adecuada y sistemática, y que pueden adquirirse y ampliarse a través del aprendizaje” (2017, p.3). Esta definición se orienta a que la persona que se encuentra en proceso de formación en una institución educativa, sea cual fuese el nivel, debe adquirir las competencias que le sirvan para insertarse sin dificultades al mercado laboral y contribuya con el desarrollo económico, social y tecnológico de su región o país de manera sustentable y sostenible.

Según la Recomendación 195 de la OIT sobre el desarrollo de los recursos humanos, la competencia “abarca los conocimientos, las aptitudes profesionales y el saber hacer que se dominan y aplican en un contexto específico” (OIT, 2018, pág. 9). Esta definición coincide con (Tobón 2011, p. 18), que sostiene que las competencias son actuaciones integrales para identificar, interpretar, argumentar y resolver problemas del contexto, con idoneidad, compromiso ético y mejoramiento continuo, integrando el saber ser, el saber hacer y el saber conocer.

En ese sentido, el Plan de Estudios de la Escuela Académico Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía, de la Universidad de Huánuco, cuenta con tres módulos de competencia profesional conducentes a formar las competencias de los estudiantes en las tres especialidades:

1. ASISTENTE DE COCINA
2. ASISTENTE DE PANADERÍA Y PASTERÍA
3. GUÍA DE TURÍSTICO

MÓDULO I: “ASISTENTE DE COCINA”

1.1 COMPETENCIA GENERAL

Elabora diferentes platos más representativos de la cocina regional, peruana e internacional, conociendo su historia y cultura. Aplicando las técnicas y los conocimientos de la manipulación de alimentos, con capacidad de creatividad e innovación y actitud emprendedora en la actividad empresarial.

1.2 COMPETENCIAS ESPECIFICAS:

1. Identifica y aplica los conocimientos generales de cocina y manipulación de alimentos, su cultura y sus insumos para aplicarlos de manera práctica en la creación y elaboración de diversas preparaciones.
2. Adquiere destrezas y conocimientos en la operación de los servicios de alimentos y bebidas, así como la gestión de los mismos para brindar un servicio de calidad y acorde al mercado.
3. Elabora los diferentes platos más representativos de la cocina de la Región Huánuco, conociendo su historia y cultura. Aplicando las técnicas y los conocimientos de la manipulación de alimentos.
4. Elabora los diferentes platos más representativos de la Cocina Peruana, conociendo su historia y cultura. Aplicando las técnicas y los conocimientos de la manipulación de alimentos.
5. Elabora los diferentes platos más representativos de la Cocina Internacional, conociendo su historia y cultura. Aplicando las técnicas y los conocimientos de la manipulación de alimentos.
6. Comprende la utilidad de la creatividad e innovación, como actitud emprendedora en la actividad empresarial; aplica técnicas de creatividad y de innovación (utilizando el pensamiento divergente).

1.3 ESTRUCTURA CURRICULAR

“ASISTENTE DE COCINA “

PROGRAMA ACADÉMICO DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA MODALIDAD PRESENCIAL

Código	Tipo de Estudio	Asignaturas	Horas Semanales			Horas Semestrales			Cred.	Pre-requisito
			HT	HP	TH	HT	HP	TH		
152103053	Especialidad	TÉCNICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2	4	6	32	64	96	4	NUTRICIÓN Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
152104033	Especialidad	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	2	5	48	32	80	4	NUTRICIÓN Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
152104043	Especialidad	GASTRONOMÍA REGIONAL	3	4	7	48	64	112	5	TÉCNICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
152105043	Especialidad	GASTRONOMÍA PERUANA	3	4	7	48	64	112	5	GASTRONOMÍA REGIONAL
152108043	Especialidad	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	3	4	7	48	64	112	5	GASTRONOMÍA PERUANA
152109043	Especialidad	INNOVACIÓN GASTRONÓMICA	2	4	6	32	64	96	4	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
TOTAL DE CRÉDITOS			16	22	38	256	352	608	27	

1.4 MALLA DEL MODULO I:

CICLO III	CICLO IV	CICLO V	CICLO VIII	CICLO IX
	GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
	(04 créditos)			
TECNICAS DE COCINA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	GASTRONOMIA REGIONAL	GASTRONOMIA PERUANA	GASTRONOMIA INTERNACIONAL	INNOVACION GASTRONOMICA
(04 créditos)	(05 créditos)	(05 créditos)	(05 créditos)	(04 créditos)

1.5 SUMILLAS DE LAS ASIGNATURAS

- **TÉCNICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico - práctico

Propósito: Brinda al estudiante conocimientos para desenvolverse en una cocina profesional, desde almacenamiento, conservación, cortes, cocciones hasta limpieza y los estándares de manipulación de alimentos.

Contenido: cocina, métodos de cocción, cortes y salsas frías, huevos, fondos (caldos), sopas, cremas y consomés. Pescados, mariscos, aves, res, cerdo y otros. Salsas madres. Cocina creativa y masas usadas en cocina.

- **GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico - práctico

Propósito: Ingresar a los alumnos en la operación de los servicios de alimentos y en los múltiples problemas en la administración cotidiana, desde las compras y las medidas sanitarias, hasta la recepción de provisiones, el almacenamiento, los menús, la congelación de alimentos, disposición de la cocina, controles, entrenamiento del personal y la comunicación.

Contenido:

Introducción a la gestión, tipología de establecimientos de A&B, áreas, equipamiento, estructura organizacional, descripción de puestos y funciones. Equipamiento, controles e indicadores de gestión en diferentes áreas del departamento de A&B. Operaciones en A&B, receta estándar, ingeniera de menú, la cartas, Seguridad e Higiene en establecimientos de A&B, planificación y organización de eventos en A&B, calidad en el servicio de A&B.

- **GASTRONOMÍA REGIONAL**

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico - práctico.

Propósito: Busca una primera aproximación a los procesos teóricos de una gastronomía Huanuqueña, en el desarrollo del arte culinario, al perfeccionamiento en la cocina regional. A partir de conocimientos de productos andinos, su proceso histórico, la papa como elemento principal, revaloración de los cereales andinos. Influencia de las culturas europeas en la cocina peruana. La mezcla de las culturas andino-selvático.

Contenido: Introducción a la cocina regional, Productos Novo andinos, mezcla de culturas, recetas andino-selváticas.

- **GASTRONOMÍA PERUANA**

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico - práctico

Propósito: El taller de cocina peruana está diseñado para proporcionar a los estudiantes conocimientos de las distintas preparaciones de los platos típicos de los diferentes departamentos del Perú y así como su denominación de origen.

Contenido: Introducción a la cocina peruana, historia gastronómica, aplicaciones de las técnicas y el uso de términos de cocina. Cortes estandarizados: reconocer la importancia de los cortes, sus características y la utilidad en el momento de las cocciones, reconocimientos de insumos, Aplicaciones de diagramas en la elaboración de platos, preparaciones de potajes nacionales.

- **GASTRONOMÍA INTERNACIONAL**

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico- práctico

Propósito: El taller de cocina internacional está dirigido a proporcionar a los estudiantes conocimientos básicos de las cocinas más importantes internacionalmente como también podrán reconocer y aplicar las diferentes técnicas que en su mayoría están estandarizadas con la cual comprenderán la importancia de cada una, en sus principales aplicaciones y a la vez identificar los insumos más representativos de los diversos países con extensa riqueza gastronómicas

Contenido: Cocina Francesa, Cortes estandarizados, Salsa madre, platos típicos de la cocina francesa, Aplicaciones de diagramas en la elaboración de platos,

preparación de platos de entrada y fondo, cocina española, Elaboración y descripción de las tapas españolas, Platos emblemáticos de España, cocina italiana, Pastas Frescas, platos representativos de Italia, cocina griega, Platos clásicos de Grecia, Introducción a la cocina china.

- **INNOVACION GASTRONOMICA**

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico - práctico

Propósito: Tiene por propósito destacar la necesidad de desarrollar una clara orientación a la creatividad e innovación para conseguir organizaciones exitosas. Aplica técnicas y herramientas para el desarrollo de actitudes creativas e innovadoras a la vez que lo invita a cuestionar paradigmas en la excelencia profesional en el contexto empresarial.

Contenido: Organiza sus contenidos en las siguientes unidades de aprendizaje: I. Creativa e innovadora. II. Técnicas de creatividad y de innovación III Estrategias de aprendizajes empresariales. IV Contexto empresarial.

MÓDULO II: “ASISTENTE DE PANADERIA Y PASTELERIA”

2.1. COMPETENCIA GENERAL

Elabora diferentes tipos de Panes y Pasteles, aplicando las técnicas y los conocimientos de la manipulación de alimentos, de manera eficiente, emprendedora, proactiva y responsable.

2.2. COMPETENCIAS ESPECIFICAS

1. Identificar y aplicar los conocimientos generales de la Cocina y manipulación de alimentos, su cultura y sus insumos para aplicarlos de manera práctica en la creación y elaboración de diversas preparaciones.
2. Adquiere destrezas y conocimientos en la operación de los servicios de alimentos y bebidas, así como la gestión de los mismos para brindar un servicio de calidad y acorde al mercado.
3. Investiga, procesa y aplica un conjunto de conocimientos, técnicas, y habilidades en la elaboración de distintos tipos de panes, afines, considerando para un futuro profesional, la satisfacción de los clientes como objetivo fundamental, de manera eficiente, emprendedora, proactiva y responsable.
4. Investiga, procesa y aplica un conjunto de conocimientos, técnicas, y habilidades en la elaboración de distintos tipos de pasteles, afines, considerando para un futuro profesional, la satisfacción de los clientes como objetivo fundamental, de manera eficiente, emprendedora, proactiva y responsable.

2.3. ESTRUCTURA CURRICULAR

“ASISTENTE DE PANADERIA Y PASTELERIA”

PROGRAMA ACADÉMICO DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA

MODALIDAD PRESENCIAL

Código	Tipo de Estudio	Asignaturas	Horas Semanales			Horas Semestrales			Cred.	Pre-requisito
			HT	HP	TH	HT	HP	TH		
152103053	Especialidad	TÉCNICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2	4	6	32	64	96	4	NUTRICIÓN Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
152104033	Especialidad	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	2	5	48	32	80	4	NUTRICIÓN Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
152106043	Especialidad	PANADERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	3	4	7	48	64	112	5	TÉCNICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
152107043	Especialidad	PASTELERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	3	4	7	48	64	112	5	PANADERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL
TOTAL DE CRÉDITOS			11	14	25	176	224	400	18	

2.4. MALLA DEL MODULO II:

CICLO III	CICLO IV	CICLO VI	CICLO VII
TECNICAS DE COCINA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PANADERIA NACIONAL E INTERNACIONAL	PASTELERIA NACIONAL E INTERNACIONAL
(04 créditos)	(04 créditos)	(05 créditos)	(05 créditos)

2.5. SUMILLAS DE LAS ASIGNATURAS:

- **TÉCNICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico - práctico

Propósito: Brinda al estudiante conocimientos para desenvolverse en una cocina profesional, desde almacenamiento, conservación, cortes, cocciones hasta limpieza y los estándares de manipulación de alimentos.

Contenido: cocina, métodos de cocción, cortes y salsas frías, huevos, fondos (caldos), sopas, cremas y consomés. Pescados, mariscos, aves, res, cerdo y otros. Salsas madres. Cocina creativa y masas usadas en cocina.

- **GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico - práctico

Propósito: Ingresar a los alumnos en la operación de los servicios de alimentos y en los múltiples problemas en la administración cotidiana, desde las compras y las medidas sanitarias, hasta la recepción de provisiones, el almacenamiento, los menús, la congelación de alimentos, disposición de la cocina, controles, entrenamiento del personal y la comunicación.

Contenido:

Introducción a la gestión, tipología de establecimientos de A&B, áreas, equipamiento, estructura organizacional, descripción de puestos y funciones. Equipamiento, controles e indicadores de gestión en diferentes áreas del departamento de A&B. Operaciones en A&B, receta estándar, ingeniera de menú, la cartas, Seguridad e Higiene en establecimientos de A&B, planificación y organización de eventos en A&B, calidad en el servicio de A&B.

- **PANADERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL**

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico - práctico

Propósito: El alumno aprenderá a elaborar diferentes panes tanto tradicionales como clásicos aplicando de manera eficiente las técnicas necesarias para dichas elaboraciones con un adecuado uso de equipos y utensilios de trabajo expresándose en cada caso con un adecuado lenguaje técnico como base fundamental de un Licenciado (a) en Gastronomía y aplica de manera eficiente todas las normas de higiene y manipulación. Y demostrando en cada caso independencia y creatividad.

Contenido: Ingredientes y materia prima necesarios en panadería, Medidas de peso y temperatura, Materiales necesarios para la elaboración de panes, Pan Común, Panes clásicos, Panes dulces, Panes de agua, Panes típicos y Panes internacionales.

- **PASTELERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL**

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico - práctico

Propósito: Incidir en el alumno sobre las distintas técnicas básicas de elaboración de masas en la pastelería tales como batidos pesados y livianos, laminadas, hojaldradas, quebradas, etc.; cremas y todas sus variedades, tortas y postres de distinto tipo y consistencias; las técnicas básicas de la pastelería internacional, utilizando materias primas como (frutas, azúcar, verduras, cacao), el control de las técnicas de elaboración y manipulación (control de cocción, temperatura, texturas), hasta lograr las presentaciones más atractivas y la puesta en escena del producto.

Contenido: La manipulación de masas con levadura y su aplicación, Pesado, Amasado, Fermentación tipos de cocciones Servido y Decorado en plato. Cocción de lácteos, transformación de líquido a sólido por proceso térmico. Incorporación de oxígeno a la proteína como método de preparación de la genovesa, Utilización de la levadura química, Tipos de rellenos, armado de tortas. Y presentación. Técnicas de los dobleces, masas azucaradas, materia grasa y sus componentes básicos, Tipos de lácteos, pasta bomba, bizcotelas y tipos de mousses. Métodos

de conservación y temperaturas reguladas por las normas internacionales. Masas y Cremas batidas aireadas livianas, pesadas y compuestas

MÓDULO III: “GUIA DE TURISMO”

3.1. COMPETENCIA GENERAL

Demuestra conocimiento de diversos aspectos culturales como la historia, geografía, folclore etc. para difundir las riquezas propias del lugar al visitante (turista o excursionista). Traslada y conduce al visitante hacia su destino turístico teniendo en cuenta sus requerimientos, las políticas de la empresa y normativa vigente.

3.2. COMPETENCIAS ESPECIFICAS:

1. Analiza las expresiones artísticas y culturales tradicionales, como también el arte popular de nuestra patria de forma analítica y crítica.
2. Identifica los principales espacios turísticos, atractivos turísticos su ubicación, características geográficas y culturales por continentes y regiones.
3. Investiga, procesa y aplica un conjunto de conocimientos, técnicas, y habilidades dentro de la conceptualización de los aspectos fundamentales del mercado de turismo, es decir los aspectos importantes para el diseño y conocimiento de zonas y circuitos turísticos. Y con ello difundir cultura y variedad de destinos turísticos para aumentar el nivel socio económicos a los lugareños de esas zonas como objetivo fundamental, de manera eficiente, emprendedora, proactiva y responsable. Diseñando un acceso que permita un turismo sostenible y el cuidado del medio ambiente.
4. Identifica, analiza y diferencia los roles de los guías de turismo con las personas involucradas en el producto final que son las visitas o el paquete turístico. Busca crear conciencia que el GOT es el embajador del país y como intérprete de la cultura cumple uno de los roles más importantes del circuito.
5. Comprende, describe y ejecuta actividades referidas a la práctica del turismo de aventura en sus diversas modalidades, la práctica del campismo y excursionismo.
6. Reconoce al patrimonio cultural y natural como pilares de la identidad de nuestros pueblos a través de la historia y cómo influye la actividad museística en la sociedad.

3.3. ESTRUCTURA CURRICULAR

“GUIA DE TURISMO”

PROGRAMA ACADÉMICO DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA

MODALIDAD PRESENCIAL

Código	Tipo de Estudio	Asignaturas	Horas Semanales			Horas Semestrales			Cred.	Pre-requisito
			HT	HP	TH	HT	HP	TH		
152104053	Especialidad	FOLKLORE Y ARTE POPULAR	2	2	4	32	32	64	3	TEORÍA DEL TURISMO
152104063	Especialidad	GEOGRAFÍA TURÍSTICA	2	2	4	32	32	64	3	TEORÍA DEL TURISMO
152105053	Especialidad	ZONAS, CIRCUITOS, PAQUETES Y DESTINOS TURÍSTICOS	3	2	5	48	32	80	4	FOLKLORE Y ARTE POPULAR
152105063	Especialidad	TÉCNICAS DE GUIADO	3	2	5	48	32	80	4	GEOGRAFÍA TURÍSTICA
152106053	Especialidad	TURISMO DE AVENTURA, CAMPISMO Y EXCURSIONISMO	3	2	5	48	32	80	4	ZONAS, CIRCUITOS, PAQUETES Y DESTINOS TURÍSTICOS
152107053	Especialidad	GESTIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL Y MUSEOLOGÍA	3	2	5	48	32	80	4	TURISMO DE AVENTURA, CAMPISMO Y EXCURSIONISMO
TOTAL DE CRÉDITOS			16	12	28	256	192	448	22	

3.4. MALLA DEL MODULO III:

CICLO IV	CICLO V	CICLO VI	CICLO VII
FOLKLORE Y ARTE POPULAR	ZONAS, CIRCUITOS, PAQUETES Y DESTINOS TURÍSTICOS	TURISMO DE AVENTURA, CAMPISMO Y EXCURSIONISMO	GESTION DEL PATRIMONIO CULTURAL Y MUSEOLOGIA
(03 creditos)	(04 créditos)	(04 créditos)	(04 créditos)
GEOGRAFIA TURISTICA	TECNICAS DE GUIADO		
(03 créditos)	(04 créditos)		

3.5. SUMILLAS DE LAS ASIGNATURAS:

- **FOLKLORE Y ARTE POPULAR**

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico - práctico.

Propósito: su propósito el estudio de la ciencia folklórico o cultura inmaterial de nuestros ancestros, como identidad cultural; conocimientos elementales para los futuros profesionales de turismo, que podrán desarrollar el nuevo mercado turístico rural comunitario, en sus diversas modalidades, se promoverá el rescate de la autenticidad, conservación y difusión del folklore y arte popular.

Contenido: desarrollando los siguientes contenidos temáticos: folklore; ambiente folklórico y potencial turístico; arte popular y potencial turístico; folklore, educación y turismo; folklore y protección legal; conocimientos ancestrales y modalidades turísticas.

- **GEOGRAFÍA TURÍSTICA**

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico - práctico.

Propósito: Contribuir a la formación integral del futuro profesional, por constituir disciplina de su lugar de aprendizaje y su futuro escenario de trabajo, en base a la aplicación de los Principios Geográficos para analizar y tomar conciencia de un manejo correcto y actualizado de la información de la realidad Geo sistémica, para el desarrollo sostenible de la actividad turística en el ámbito local, regional, nacional y mundial.

Contenido: Fundamentos, Principios y campo de estudio de la Ciencia Geográfica, Ciencia Geográfica y la actividad Turística, Aspecto político del Perú y del Mundo (5 continentes), Geomorfología (Características Físicas) del Perú y del mundo (5 continentes), Regiones naturales del Perú y del

mundo, Descripción turística en la región transversal del Perú y Descripción turística en el espacio mundial.

- **ZONAS, CIRCUITOS, PAQUETES Y DESTINOS TURÍSTICOS**

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico - práctico

Propósito: tiene como fin desarrollar en el estudiante habilidades que le permitan diseñar y aplicar técnicas para la elaboración de circuitos turísticos significativos, con el propósito de dotar del conocimiento y las técnicas que permitan aprovechar los recursos turísticos naturales y culturales de las diferentes regiones; buscando diseñar y programar rutas no tradicionales y alcanzando un manejo fluido de los elementos que componen los distintos paisajes de nuestro país. Los destinos turísticos se refieren a la articulación de atractivos de manera priorizada y ordenada para facilitar el conocimiento de los valores turísticos del punto final del objeto de la visita y así poder presentar una mejor planta turística. El objetivo principal es determinar cómo se constituye la imagen del mundo actual y como esta se convierte en una mercancía de intercambio dentro del ámbito del turismo.

Contenido: Conceptualización, historia y diseño de circuitos turísticos., Conceptos, Promotores del turismo y espacio, turístico, Diseño de circuitos y/o ruta y elaboración de paquetes Turísticos, El producto, circuitos turísticos y el flujo turístico. Conceptualización de las Funciones del destino turístico, considerando los Agentes del destino turístico y sus Componentes. El Ciclo de vida de un destino turísticos, su Tipología de los destinos considerando los Destinos de sol y playa, Destinos culturales. Destinos de naturaleza, Destinos con nuevas alternativas de turismo. Principales destinos turísticos internacionales para el mercado peruano.

- **TÉCNICAS DE GUIADO**

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico - práctico

Propósito: La asignatura de técnicas de Guiado, tiene como propósito el conocimiento de las actividades propias a desarrollar por el Guía Oficial de Turismo. Asimismo, el estudio y la aplicación de técnicas a emplear en la conducción de grupos turistas nacionales o extranjeros en diversos espacios y/o escenarios.

Contenido: Marco General del Turismo., deberes y derechos de un Guía Oficial de Turismo, importancia que tiene un G.O.T y la repercusión en la imagen del País. Definición, división, defensa y conservación del patrimonio, Identidad Nacional y Conciencia Turística. Dispositivos legales: Marco en el que se desarrolla el guía dentro de la actividad turística, Psicología turística: Tipología de grupos y tipología del cliente, técnicas de manejo y conducción de grupos y animación turística, para un mejor desempeño en el itinerario de viaje, dentro del guiado. Conociendo Huánuco, Técnicas para la construcción de una exposición, Visitas previas al lugar, paradas y objetos principales a resaltar y recorrido a realizar.

- **TURISMO DE AVENTURA, CAMPISMO Y EXCURSIONISMO**

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico - práctico

Propósito: el propósito es desarrollar en los alumnos un conjunto de conocimientos, técnicas y habilidades en el desarrollo del turismo no convencional, considerando fundamentalmente las bases para la práctica del turismo de aventura, campismo y excursionismo.

Contenido: Caracterización del turismo de aventura, terminología asociada al turismo de aventura, los deportes de aventura, clasificación, normativa en la práctica del turismo de aventura, equipamiento, espacios geográficos para el desarrollo del turismo de aventura. Bases teóricas de la recreación-

tiempo libre y campismo. Organización y clasificación de los campamentos. Planificación, ejecución y evaluación de las diferentes actividades de campismo y excursión.

- **GESTION DEL PATRIMONIO CULTURAL Y MUSEOLOGÍA**

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico-práctico.

Propósito: Estudiar y analizar el patrimonio cultural y natural con el fin de transmitir y socializar sus valores, a través de la aplicación de modelos de gestión y conservación sostenibles. Conocer la misión y visión de los museos y aspectos generales de museografía para el montaje de muestras en salas, gabinetes y escaparates.

Contenido: Patrimonio cultural, patrimonio natural, organizaciones nacionales e internacionales vinculadas con el patrimonio, sitios patrimonio mundial por la UNESCO, Gestión del patrimonio cultural y natural, museología y proyectos curatoriales.

IV. REQUISITOS:

CERTIFICADO A OTORGAR: Se otorgará el Certificado de Especialidad en las diferentes menciones de cada módulo a quien haya cumplido con el siguiente requisito:

Haber aprobado las asignaturas de cada módulo correspondiente al Plan de Estudio y demás exigencias académicas, cumpliendo los créditos que corresponde a cada módulo: MODULO I: ASISTENTE DE COCINA (27 créditos); MODULO II: ASISTENTE DE PANADERÍA Y PASTELERÍA (18 créditos) y MODULO III: GUÍA DE TURISMO (22 créditos).

1. Para que el alumno pueda tener el certificado, debe haber obtenido un promedio ponderado no menor a 13.5 en el grupo de asignaturas comprendidas en cada módulo de competencia.
2. Haber aprobado las asignaturas comprendidas en cada módulo de competencia máximo la segunda vez de haberla cursado.
3. En la última asignatura del módulo de competencia el estudiante debe elaborar y sustentar un proyecto o informe que demuestre la competencia alcanzada.