

**U**

**D**

**H**

**FACULTAD DE CIENCIAS  
EMPRESARIALES**



**CURRÍCULO Y PLAN DE  
ESTUDIOS 2021  
(Reajustado)  
PROGRAMA  
ACADÉMICO DE  
TURISMO, HOTELERIA Y  
GASTRONOMIA**

**P15**



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

## CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN N° 1651-2024-R-CU-UDH.

Huánuco, 25 de julio de 2024

Visto, el Oficio N° 365-2024-VRAc./UDH, de fecha 27 de junio de 2024, presentado por el Dr. Froilán Escobedo Rivera, vicerrector académico de la Universidad de Huánuco (UDH), elevando al rectorado, con opinión favorable, el Oficio N° 144-D-FCEMP-UDH-2024, de fecha 20 de junio de 2024, emitido por el Dr. Jorge L. López Sánchez, decano de la Facultad de Ciencias Empresariales de la UDH, adjuntando la Resolución N° 305-2024-D-CF-FCEMP-UDH, de fecha 14 de junio del 2024, sobre modificación del Currículo y Plan de Estudio 2021 del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía, nivel pregrado - modalidad presencial, aprobado por Resolución N° 034-2021-D-CF-FCEMP-UDH de 15 de enero del 2021 y ratificada por Resolución N° 177-2021-R-CU-UDH del 12 de febrero del 2021, en lo concerniente al incremento de la asignatura de Trabajo de Investigación en el ciclo X, a la distribución de asignaturas por áreas y el resumen de horas y créditos por el ciclo X; y

### CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con el artículo 44 del Estatuto de la UDH, el Consejo de Facultad tiene la atribución de aprobar los planes de estudios y las demás actividades académicas y administrativas de la Facultad, los mismos que deben ser notificados al Consejo Universitario;

Que, por Resolución N° 177-2021-R-CU-UDH, de fecha 12 de febrero de 2021, se ratifica el CURRÍCULO Y PLAN DE ESTUDIOS 2021 del PROGRAMA ACADÉMICO DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA, Nivel Pregrado - Modalidad Presencial de la UDH, aprobado mediante Resolución N° 034-2021-D-CF-UDH, de fecha 15 de enero de 2021, expedida por acuerdo del Consejo de Facultad de Ciencias Empresariales;

Que, el Consejo de Facultad de Ciencias Empresariales de la UDH, a través de la Resolución N° 305-2024-D-CF-FCEMP-UDH, de fecha 14 de junio del 2024, modifica el Currículo y Plan de Estudio 2021 del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía, nivel pregrado - modalidad presencial, aprobado por Resolución N° 034-2021-D-CF-FCEMP-UDH de 15 de enero del 2021; en lo concerniente al incremento de la asignatura de Trabajo de Investigación en el ciclo X, a la distribución de asignaturas por áreas y al resumen de horas y créditos por el ciclo X;

Que, es atribución del Consejo Universitario, concordar y ratificar los planes de estudios y de trabajo propuestos por las unidades académicas, de acuerdo con el artículo 59, inciso 59.5, de la Ley N° 30220; coherente con el artículo 33, inciso e. del Estatuto de la UDH; y

Estando a lo acordado por el Consejo Universitario en sesión de fecha 27 de junio de 2024, y a lo normado en el Estatuto de la Universidad de Huánuco,

### SE RESUELVE:

**Artículo único.- RATIFICAR la RESOLUCIÓN N° 305-2024-D-CF-FCEMP-UDH**, de fecha 14 de junio del 2024, expedida por el Consejo de Facultad de Ciencias Empresariales de la UDH, cuyo contenido modifica el **CURRÍCULO Y PLAN DE ESTUDIO 2021** del **PROGRAMA ACADÉMICO DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**, nivel pregrado - modalidad presencial, aprobado por Resolución N° 034-2021-D-CF-FCEMP-UDH, de fecha 15 de enero del 2021; en lo concerniente al incremento de la asignatura de Trabajo de Investigación en el ciclo X, a la distribución de asignaturas por áreas y al resumen de horas y créditos por el ciclo X.

Regístrese, comuníquese y archívese.



  
**Carlos O. Meléndez Martínez**  
SECRETARIO GENERAL



  
**José A. Beraún Barrantes**  
RECTOR

**Distribución:** Rectorado/Vicerrectorados/DGAdm./Fac.Ciencias Empresariales/Prog. Tur.Hot.Gastronomía /Of.Matricula/R.Informática/Archivo.

CMMLRLS



**RESOLUCIÓN N° 305-2024-D-CF-FCEMP-UDH**

**Huánuco, 14 de junio de 2024**

**Visto**, el Oficio N° 089- 2024-CA-P.A.THG-UDH, de fecha 06 de junio de 2024, de la Mg. Vicky Evelyn Ortega Buleje, Coordinadora Académico del P.A. de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad de Huánuco, solicitando la modificación del Plan de Estudios, teniendo en cuenta la Ley 31803 que modifica varios artículos de la Ley Universitaria 30220 y entre ellos, el artículo 45 sobre la obtención del Grado de Bachiller de manera automática.

**CONSIDERANDO:**

Que, el artículo 45 de la Ley Universitaria 30220, que establece la obtención de grados y títulos se realiza de acuerdo con las exigencias académicas que cada universidad establezca en sus respectivas normas internas, los requisitos mínimos son los siguientes: 45.1 Grado de Bachiller: requiere haber aprobado los estudios de pregrado, así como la aprobación de un trabajo de investigación y el conocimiento de un idioma extranjero, de preferencia inglés o lengua nativa

Que, por Ley 31803 se modifica varios artículos de la Ley Universitaria 30220 y entre ellos el artículo 45 sobre la obtención de grados y títulos:

*La obtención de grados y títulos se realiza de acuerdo con las exigencias académicas que cada universidad establezca en sus respectivas normas internas, los requisitos mínimos son los siguientes: 45.1 Grado de Bachiller: requiere haber aprobado los estudios de pregrado y el conocimiento de un idioma extranjero, de preferencia inglés o lengua nativa. Los estudios de pregrado incluyen un curso de trabajo de investigación que se sigue en el último semestre de estudios de cada carrera.*

Que, habiéndose extinguido los plazos para la obtención del grado de bachiller de manera automática el 31 de diciembre del 2023, los estudiantes que egresan el Semestre Académico 2024-1 obtendrán el Grado de Bachiller presentando un trabajo de investigación;

Que, es necesario dar cumplimiento a la Ley N° 31803 que modifica la Ley 30220, Ley Universitaria, artículos 45, numeral 45.1 y para ello es necesario modificar el Plan de Estudios del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Facultad de Ciencias Empresariales, aprobado por Resolución N° 034-2021-D-CF-FCEMP-UDH del 15 de enero de 2021 y ratificada por Resolución N° 177-2021-R-CU-UDH del 12 de febrero de 2021 ; debiendo incrementarse la asignatura o curso de Trabajo de investigación en el Décimo Ciclo, como asignatura específica; a partir del Semestre Académico 2024-2, debiendo quedar de la manera siguiente:

**X CICLO**

Código	Tipo de Estudio	Asignaturas	Horas Semanales			Horas Semestrales			Cred.	Pre-requisito
			HT	HP	TH	HT	HP	TH		
152110013	Especialidad	ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES	3	2	5	48	32	80	4	ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES HOTELERAS
152110023	Especialidad	EMPREDIMIENTO DE NEGOCIOS TURISTICOS, HOTELEROS Y GASTRONOMICOS	3	2	5	48	32	80	4	ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES HOTELERAS
152110033	Especialidad	SISTEMAS INTEGRADOS DE EMPRESAS DE SERVICIOS TURISTICOS	2	2	4	32	32	64	3	DIRECCIÓN Y OPERACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJE
152110043	Especialidad	BAR Y COCTELERIA NACIONAL E INTERNACIONAL	2	2	4	32	32	64	3	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
152110012	Especifico	TRABAJO DE INVESTIGACION	1	4	5	16	64	80	3	TESIS II
	Especialidad	ELECTIVO III	2	2	4	32	32	64	3	
<b>TOTAL</b>			<b>13</b>	<b>14</b>	<b>27</b>	<b>208</b>	<b>224</b>	<b>432</b>	<b>20</b>	



Que, es necesario modificar la distribución de asignaturas por áreas, en este caso el área de estudios específicos, debiendo quedar de la manera siguiente:

**CURSOS Y CREDITOS POR ESTUDIOS ESPECIFICOS**  
**Programa Académico de Turismo, hotelería y Gastronomía**

N°	CURSOS ESPECIFICOS	TOTAL CREDITOS	HORAS TEORICAS	HORAS PRACTICAS	TOTAL HORAS SEMESTRALES
1	NUTRICIÓN Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	4	48	32	80
2	CONTABILIDAD GENERAL	3	32	32	64
3	INFORMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS	3	32	32	64
4	MATEMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS	4	48	32	80
5	MICROECONOMÍA	4	48	32	80
6	ESTADÍSTICA I	4	48	32	80
7	MACROECONOMÍA	4	48	32	80
8	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS	3	32	32	64
9	ESTADÍSTICA II	4	48	32	80
10	MATEMÁTICA FINANCIERA	4	48	32	80
11	PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO	4	48	32	80
12	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	4	48	32	80
13	GESTIÓN DE LA CALIDAD	3	32	32	64
14	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	4	48	32	80
15	MARKETING DE SERVICIOS	4	48	32	80
16	TESIS I	4	48	32	80
17	TESIS II	4	48	32	80
18	TRABAJO DE INVESTIGACION	3	16	64	80
	<b>TOTAL</b>	<b>67</b>	<b>768</b>	<b>608</b>	<b>1376</b>

Que, es necesario modificar el Resumen del Plan de Estudios por áreas y el Resumen de horas y créditos por ciclos, debiendo quedar de la manera siguiente:

**RESUMEN DEL PLAN DE ESTUDIOS POR ÁREAS**  
**Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía**

TIPO DE ESTUDIOS	CRÉDITOS	HORAS TEÓRICAS SEMESTRALES	HORAS PRÁCTICAS SEMESTRALES	TOTAL HORAS SEMESTRALES	% HORAS	% CRÉDITOS
Estudio Generales	36	432	288	720	16.42%	17.14%
Estudios Específicos	67	768	608	1376	31.39%	31.90%
Estudios de Especialidad	107	1136	1152	2288	52.19%	50.95%
<b>TOTAL</b>	<b>210</b>	<b>2336</b>	<b>2048</b>	<b>4384</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>



**RESUMEN DE HORAS Y CRÉDITOS POR CICLOS**  
**Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía**

CICLO	SEMANTAL			SEMESTRAL			CRÉDITOS
	HT	HP	TH	HT	HP	TH	
I	16	8	24	256	128	384	20
II	14	12	26	224	192	416	20
III	14	14	28	224	224	448	21
IV	16	14	30	256	224	480	23
V	17	14	31	272	224	496	24
VI	16	14	30	256	224	480	23
VII	17	14	31	272	224	496	24
VIII	12	12	24	192	192	384	18
IX	11	12	23	176	192	368	17
X	13	14	27	208	224	432	20
<b>Total</b>	<b>146</b>	<b>128</b>	<b>274</b>	<b>2336</b>	<b>2048</b>	<b>4384</b>	<b>210</b>

TOTAL DE HORAS Y CRÉDITOS DEL PLAN DE ESTUDIOS	HORA SEMANTAL			HORA SEMESTRAL			TOTAL DE CREDITOS
	HT	HP	TH	HT	HP	TH	
	146	128	274	2336	2048	4384	

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

**SE RESUELVE:**

**Artículo Primero.- APROBAR** la modificación del Currículo y Plan de estudios 2021 (Reajustado) del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía aprobado con Resolución N° 034-2021-CF-FCEYH- UDH del 15 de enero del 2021y ratificado con Resolución N° 177-2021-R-CU-UDH, del 17 de febrero del 2021, en lo que respecta al incremento de la asignatura de Trabajo de Investigación en el X Ciclo de la Carrera; de la manera siguiente:

**X CICLO**

Código	Tipo de Estudio	Asignaturas	Horas Semanales			Horas Semestrales			Cred.	Pre-requisito
			HT	HP	TH	HT	HP	TH		
152110013	Especialidad	ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES	3	2	5	48	32	80	4	ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES HOTELERAS
152110023	Especialidad	EMPRENDIMIENTO DE NEGOCIOS TURISTICOS, HOTELEROS Y GASTRONOMICOS	3	2	5	48	32	80	4	ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES HOTELERAS
152110033	Especialidad	SISTEMAS INTEGRADOS DE EMPRESAS DE SERVICIOS TURISTICOS	2	2	4	32	32	64	3	DIRECCIÓN Y OPERACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJE
152110043	Especialidad	BAR Y COCTELERIA NACIONAL E INTERNACIONAL	2	2	4	32	32	64	3	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
152110012	Específico	TRABAJO DE INVESTIGACION	1	4	5	16	64	80	3	TESIS II
	Especialidad	ELECTIVO III	2	2	4	32	32	64	3	
<b>TOTAL</b>			<b>13</b>	<b>14</b>	<b>27</b>	<b>208</b>	<b>224</b>	<b>432</b>	<b>20</b>	



**Artículo Segundo.- MODIFICAR**, la distribución de asignaturas, en el área de estudios específicos, de la manera siguiente:

**CURSOS Y CREDITOS POR ESTUDIOS ESPECIFICOS**  
**Programa Académico de Turismo, hotelería y Gastronomía**

Nº	CURSOS ESPECIFICOS	TOTAL CREDITOS	HORAS TEORICAS	HORAS PRACTICAS	TOTAL HORAS SEMESTRALES
1	NUTRICIÓN Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	4	48	32	80
2	CONTABILIDAD GENERAL	3	32	32	64
3	INFORMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS	3	32	32	64
4	MATEMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS	4	48	32	80
5	MICROECONOMÍA	4	48	32	80
6	ESTADÍSTICA I	4	48	32	80
7	MACROECONOMÍA	4	48	32	80
8	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS	3	32	32	64
9	ESTADÍSTICA II	4	48	32	80
10	MATEMÁTICA FINANCIERA	4	48	32	80
11	PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO	4	48	32	80
12	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	4	48	32	80
13	GESTIÓN DE LA CALIDAD	3	32	32	64
14	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	4	48	32	80
15	MARKETING DE SERVICIOS	4	48	32	80
16	TESIS I	4	48	32	80
17	TESIS II	4	48	32	80
18	TRABAJO DE INVESTIGACION	3	16	64	80
	<b>TOTAL</b>	<b>67</b>	<b>768</b>	<b>608</b>	<b>1376</b>

**Artículo Tercero.- MODIFICAR** el Resumen de Horas y Créditos por ciclo en lo que respecta al Ciclo X, de la manera siguiente:



**RESUMEN DE HORAS Y CRÉDITOS POR CICLOS**  
**Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía**

CICLO	SEMANTAL			SEMESTRAL			CRÉDITOS
	HT	HP	TH	HT	HP	TH	
I	16	8	24	256	128	384	20
II	14	12	26	224	192	416	20
III	14	14	28	224	224	448	21
IV	16	14	30	256	224	480	23
V	17	14	31	272	224	496	24
VI	16	14	30	256	224	480	23
VII	17	14	31	272	224	496	24
VIII	12	12	24	192	192	384	18
IX	11	12	23	176	192	368	17
X	13	14	27	208	224	432	20
<b>Total</b>	<b>146</b>	<b>128</b>	<b>274</b>	<b>2336</b>	<b>2048</b>	<b>4384</b>	<b>210</b>

TOTAL DE HORAS Y CRÉDITOS DEL PLAN DE ESTUDIOS	HORA SEMANTAL			HORA SEMESTRAL			TOTAL DE CREDITOS
	HT	HP	TH	HT	H9	HP	
	146	128	274	2336	2048	4384	

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

**Regístrese y comuníquese, archívese**



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO  
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

Mtro. Richard Callan Bacilio  
SECRETARIO DOCENTE



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO  
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

Dr. Jorge Luis López Sánchez  
DECANO



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

## UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO CIENCIAS EMPRESARIALES

### RESOLUCIÓN N° 034-2021-D-CF-FCEMP-UDH

Huánuco, 15 de enero de 2021

Visto el Oficio N° 002- 2021-CA-P.A.THG-UDH, de fecha 13 de enero de 2021, la Mg. Vicky E, Ortega Buleje, Coordinadora Académico del P.A. de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad de Huánuco, solicita la aprobación el Currículo y Plan de Estudios 2021 (Reajustado) del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía

#### **CONSIDERANDO:**

Que, con Oficio 001- 2020-CA-P.A.THG-UDH, de fecha 13 de enero de 2021, la Mg. Vicky E, Ortega Buleje, Coordinadora Académico del P.A. de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad de Huánuco, solicita la aprobación el **Currículo y Plan de Estudios 2021 Reajustado del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía (Reajustado art. 40 Ley Universitaria)**; y

Que el artículo 40° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, establece que: 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;

Que inciso c) del artículo 44° del Estatuto de la Universidad de Huánuco establece como una de las atribuciones del Consejo de Facultad, aprobar los planes de estudios y las demás actividades académicas y administrativas de la Facultad, los mismos que deben ser notificados al Consejo Universitario;

Que de conformidad con el artículo 40° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, el currículo se debe actualizar cada tres (3) años o cuando sea conveniente, según los avances científicos y tecnológicos;

Que con Resolución de Consejo de Facultad N° 127-2020-D-CF-FCEMP-UDH de fecha 20 de mayo de 2020, la Facultad Ciencias Empresariales resuelve conformar, la Comisión de Elaboración de Plan de Estudios del Programa Académico de Administración de Empresas;

Que, en Sesión de Consejo de Facultad Extraordinario N° 001-2021 de fecha 15 de enero del 2021, convocado por el Decano de la Facultad de Ciencias Empresariales, para aprobar los planes de estudio de los programas académicos adscritos a la Facultad; y

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

#### **SE RESUELVE:**

**Artículo Primero.- APROBAR, el CURRÍCULO Y PLAN DE ESTUDIOS 2021 (REAJUSTADO) DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA.**

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

**Regístrese y comuníquese, archívese**



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO  
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

Mtra. Dana Huerto Orizano  
SECRETARÍA DOCENTE



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO  
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

  
Dr. Jorge Luis López Sánchez  
DECANO

Distribución: Vice Rector Acad. - FCEMP -SD- EAPAE -EAPCF-EAPTHG-EAPMNI-(EST3)-Archivo.





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

## CONSEJO UNIVERSITARIO

RESOLUCIÓN N° 177-2021-R-CU-UDH.

Huánuco, 12 de febrero de 2021

Visto, el Oficio N° 028-2021-VRAc./UDH, de fecha 15 de enero de 2021, presentado por el Dr. Froilán Escobedo Rivera, Vicerrector Académico de la Universidad de Huánuco (UDH), elevando al Rectorado, con opinión favorable, el Diseño Curricular del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía, Nivel Pregrado - Modalidad Presencial, aprobado con Resolución N° 034-2021-D-CF-FCEMP-UDH, de fecha 15 de enero de 2021; y

### CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con el artículo 40 de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, 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; asimismo, determina en la estructura curricular el nivel de estudios de pregrado, la pertinencia y duración de las prácticas pre profesionales, de acuerdo a sus especialidades; los estudios de pregrado comprenden los estudios generales y los estudios específicos y de especialidad. Tienen una duración mínima de cinco años. Se realizan un máximo de dos semestres académicos por año;

Que, de conformidad con el artículo 67, inciso 67.2.2 de la Ley N° 30220, el Consejo de Facultad es el órgano de gobierno de la Facultad, tiene como atribución aprobar los currículos y planes de estudio, elaborados por las escuelas profesionales que integren la Facultad; concordante con el artículo 44, inciso c. del Estatuto de la UDH;

Que, por Resolución N° 034-2021-D-CF-FCEMP-UDH, de fecha 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;

Que, la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (SUNEDU), a través de la Resolución del Consejo Directivo N° 076-2019-SUNEDU/CD, de fecha 5 de junio de 2019, otorga la licencia a la Universidad de Huánuco para ofrecer el servicio educativo superior universitario y reconoce que cuenta con treinta y tres (33) programas, entre ellos, el programa académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía, nivel pregrado - modalidad presencial; conforme se detalla en la Tabla N° 47 del Anexo N° 3 del Informe Técnico de Licenciamiento N° 014-2019-SUNEDU-02-12;

Que, es atribución del Consejo Universitario, concordar y ratificar los planes de estudios y de trabajo propuestos por las unidades académicas, de acuerdo con el artículo 59, inciso 59.5, de la Ley N° 30220; coherente con el artículo 33, inciso e. del Estatuto de la UDH; y

Estando a lo acordado por el Consejo Universitario en sesión de fecha 5 de febrero de 2021, y a lo normado en el Estatuto de la Universidad de Huánuco,

### SE RESUELVE:

**Artículo único.- RATIFICAR el CURRÍCULO Y PLAN DE ESTUDIOS 2021 del PROGRAMA ACADÉMICO DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA, Nivel Pregrado - Modalidad Presencial de la Universidad de Huánuco, aprobado mediante Resolución N° 034-2021-D-CF-FCEMP-UDH, de fecha 15 de enero de 2021, expedida por acuerdo del Consejo de Facultad de Ciencias Empresariales, cuyo contenido forma parte de la presente Resolución.**

Regístrese, comuníquese y archívese.



Carlos O. Meléndez Martínez  
SECRETARIO GENERAL



José A. Beraún Barrantes  
RECTOR

**INDICE TEMATICO**

I.	PRESENTACIÓN.....	05
II.	MARCO NORMATIVO DE LA CARRERA.....	05
III.	DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA .....	06
IV.	ÁMBITO DE DESEMPEÑO PROFESIONAL .....	07
V.	ASPECTOS ACADÉMICOS .....	08
	a. Objetivos académicos .....	08
	b. Perfil del ingresante .....	09
	c. Perfil del graduado .....	09
	d. Perfil del docente .....	10
VI.	ASPECTOS ESTRATÉGICOS .....	11
	a. Misión, visión y valores .....	11
	b. Lineamientos de política .....	12
VII.	ORGANIZACIÓN DEL CURRÍCULO .....	14
	a. Distribución de asignaturas por áreas (generales, específicas y especialidad) .....	15
	b. Asignaturas electivas .....	18
	c. Plan de Estudios .....	19
	d. Malla Curricular .....	28
	e. Formato de la Malla Curricular .....	30
VIII.	GESTIÓN DEL CURRÍCULO .....	33
	a. Lineamientos metodológicos de la enseñanza y aprendizaje .....	33
	b. Evaluación del aprendizaje.....	33
	c. Régimen de promoción, permanencia del estudiante .....	33
	d. Prácticas pre profesionales.....	34
	e. Idioma extranjero .....	34
	f. Líneas de investigación .....	34
	g. Tutoría .....	35
	h. Responsabilidad Social Universitaria .....	35
	i. Servicio Social Universitario .....	35
IX.	GRADUACIÓN Y TITULACIÓN .....	36
X.	TABLA DE EQUIVALENCIAS .....	38
XI.	SUMILLAS DE LAS ASIGNATURAS.....	42

## I. PRESENTACIÓN

El Diseño Curricular del Programa Académico de Turismo Hotelería y Gastronomía, ha sido diseñado con el objetivo de que nuestros futuros profesionales adquieran una formación sistémica y completa, desarrollando en ellos las competencias, habilidades y destrezas necesarias para gestionar empresas de este rubro y con ello destacar profesionalmente en un mundo totalmente competitivo y globalizado. Contamos también con una moderna infraestructura y tecnología avanzada que hacen sólida nuestra formación profesional, científica, tecnológica y humanística. Y para lograr los objetivos, se considera tres Tipos de estudios: estudios generales, estudios específicos y estudios de especialidad. Y la práctica pre – profesional, la misma que podrá ser realizada al cumplir con los créditos solicitados en el reglamento de Practicas Pre Profesionales vigente. Se ofrecen también una relación de cursos electivos obligatorios que le permitirá al estudiante adquirir una mayor especialización, complementando y reforzando lo aprendido. Además los estudiantes deben llevar en su carrera como mínimo dos actividades extracurriculares, las mismas que son pre requisito para obtener el Grado Académico de Bachiller. Concluido los estudios y cumpliendo con las exigencias de las evaluaciones, los estudiantes tendrán la posibilidad de obtener una certificación por la especialización cursada.

¡Bienvenidos a la maravillosa Carrera Profesional de Turismo Hotelería y Gastronomía!

## II. MARCO NORMATIVO

- Constitución Política del Perú
- Ley Universitaria Peruana
- Estatuto de la Universidad de Huánuco
- Reglamento General de la Universidad de Huánuco
- Reglamento General de Estudios.

- Reglamento de Admisión, nivel pregrado - modalidad presencial
- Reglamento de Prácticas Pre Profesionales de la Facultad de Ciencias Empresariales
- Reglamento General de Grados y Títulos de la Universidad de Huánuco
- Resolución N° 010-2007-R-AU-UDH, del 15-12-07, en la que se crea la EAP de Turismo, Hotelería y Gastronomía en la Universidad de Huánuco.
- Resolución N° 076-2019-SUNEDU/CD del 5/06/19 que otorga el Licenciamiento a la Universidad
- Resolución Ministerial N°396-2014-MINEDU: constituye el grupo de trabajo de evaluación del SINEACE.

### III. DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA PROFESIONAL

El Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía, se orienta al desarrollo de productos y servicios; en el área del turismo forma profesionales capaces de crear, gestionar y administrar empresas turísticas, desarrolla proyectos turísticos sostenibles, con dominio de la planificación y elabora paquetes y programas turísticos investigando y potenciando nuevos destinos turísticos, promoviendo esta actividad rentable con calidad, eficiencia y responsabilidad, buscando obtener la máxima satisfacción de cada visitante. En Hotelería forma profesionales con capacidad para administrar, planificar, implementar, dirigir y controlar empresas de servicios hoteleros, aerolíneas, clubes etc. utilizando herramientas contables, financieras y de marketing que permitirán el cumplimiento y logros de objetivos. En el área gastronómica forma profesionales con capacidad de crear innovaciones culinarias, orientadas a la cocina creativa con nuevas técnicas de cocción, desenvolviéndose en disciplinas o temas de cocina, higiene, nutrición, dietética, administración, etc. Se preocupa mucho por el montaje, procurando dar un animado juego de colores, texturas, formas y sabores, que procuren una satisfacción

perdurable. Crea y gestiona empresas gastronómicas, restaurantes y eventos de diversa índole.

Formamos profesionales con conocimientos teóricos, técnicos, prácticos y humanísticos con una educación integral en la que prevalecen los valores. Para ello cuenta con un plan de estudios acorde a las exigencias científicas y tecnológicas actuales, y con un equipo de docentes especializados y comprometidos con su formación profesional

#### **IV. ÁMBITO DE DESEMPEÑO PROFESIONAL**

El crecimiento en el país de la oferta turística debe ir acompañada de altos estándares de calidad en los diferentes servicios vinculados a esta actividad, tales como: turismo receptivo, servicios de alimentación, entrenamiento u otros. El proceso de globalización, en ese sentido, ha promovido un cambio en la conducta de los consumidores en general, haciéndoles más exigentes y ávidos de experiencias nuevas. Es así que, para responder a las nuevas demandas de un mercado falto de personal altamente calificado en las diferentes áreas, el profesional egresado de la E.A.P de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad de Huánuco podrá insertarse:

1. Creando su propia empresa de servicios turísticos, Hoteleros y Gastronómicas especializados, a nivel individual o en asociación.
2. En empresas Hoteleras (Hoteles, Hostales, Ecologies, Resorts, Búngalos y albergues )
3. En empresas Gastronómicas (Restaurantes de diversas categorías y trabajos de catering)
4. En empresas de agencias de viaje, como empresas de transporte turístico (líneas aéreas, agencias de transporte terrestre y cruceros)
5. En instituciones de administración pública en los distintos niveles de gobierno (Secretaría de Turismo, Ministerio de Comercio

Exterior y Turismo, Promperú, entre otras) y entidades responsables de impulsar el desarrollo turístico en áreas de: normatividad, concientización turística, educación y protección ambiental, gestión, diseño y promoción de circuitos y destinos turísticos.

6. Como investigador en el área del Turismo y Docencia Universitaria.

## V. ASPECTOS ACADÉMICOS

### a. Objetivos académicos

1. Formar profesionales con conocimientos teóricos, técnicos y humanísticos que les permitan tener una amplia concepción del fenómeno turístico y sus múltiples implicancias en el ámbito del Turismo, la Hotelería y la Gastronomía.
2. Lograr que nuestros alumnos cuenten con una educación integral en la que prevalezcan los valores en la formación académica y práctica para ser implementados en su futura vida laboral.
3. Nuestros alumnos serán capaces de crear y gestionar su propio emprendimiento en las áreas del turismo, la hotelería o gastronomía. Como también desempeñarse profesionalmente en proyectos y/o trabajos del sector público, así como interpretar los escenarios cambiantes y transformarlos en oportunidades de negocios respetando al medio ambiente.

## **b. Perfil del ingresante**

El postulante al Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad de Huánuco, debe tener las siguientes cualidades:

1. Interés en investigar y valorar las potencialidades que brinda la actividad turística, hotelera y gastronómica en la región y el país.
2. Anhela emprender negocios de gastronomía respetando la diversidad y originalidad de platos tradicionales, como también tiene curiosidad en innovar la gastronomía realizando fusiones.
3. Anhela emprender negocios con recursos turísticos, con el propósito de generar una cultura de preservación y turismo sostenible, que ayude a la población en el aspecto económico desarrollando negocios complementarios.
4. Valora y demuestra actitud de respeto y responsabilidad con la diversidad cultural, el patrimonio, el medio ambiente y la sociedad.
5. Tiene vocación de servicio, interés por los idiomas y predisposición para aplicar la tecnología de sistemas informáticos.
6. Anhela conocer diferentes destinos turísticos a nivel nacional e internacional.

## **c. Perfil del graduado**

El egresado del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad de Huánuco estará capacitado para:

1. Investiga y diagnostica la realidad de la actividad turística, para proponer planes integrales (públicos o privados), para el

desarrollo de nuevos productos y destinos turísticos, considerando el valor del patrimonio, respetando la multiculturalidad y medio ambiente, promoviendo el ejercicio de buenas prácticas ambientales, socioculturales, legales y económicas.

2. Emprende y administra negocios de gastronomía respetando la diversidad y originalidad de platos tradicionales, como también realiza innovaciones en fusiones en la gastronomía.
3. Emprende y Administra empresas turísticas de agencias de viajes. Desarrollando estrategias para aprovechar las diversas ventajas competitivas que tiene nuestra región y el país. Conociendo los productos y destinos turísticos para ofrecerlo al mercado turístico, teniendo en cuenta el valor del patrimonio, la diversidad cultural y el medio ambiente.
4. Emprende y Administra empresas Hoteleras (hoteles, hostales, ecolodges, resort, bungalos y albergues).
5. Utiliza la tecnología de información y comunicación (TIC), para gestionar y administrar las actividades de negocios turísticos: de agencias de viajes, restaurantes, establecimientos hoteleros y/o en empresas de servicios vinculadas al sector turístico.

#### **d. Perfil del docente**

Requisitos para ejercer la docencia universitaria, ordinaria y contratada es obligatorio poseer las siguientes características:

- Tener grado de Maestro para la formación en el nivel de pregrado.
- Grado de Maestro o Doctor para maestrías y programas de especialización.
- Grado de Doctor para la formación a nivel de doctorado.
- Los docentes extraordinarios pueden ejercer la docencia en cualquier nivel de la educación superior universitaria y sus



características son establecidas por los Estatutos de cada universidad.

- El docente universitario tiene una o más especialidades que respalden su labor en la materia donde enseña, además es investigador mejorando constantemente.
- Tiene voluntad y entusiasmo de seguir capacitándose constantemente.
- El docente facilita la secuencia de los procesos de aprendizaje a los estudiantes. Es líder y mediador de las interacciones didácticas, y aplica estrategias para que el alumno aprenda, y desarrolle sus capacidades. Promoviendo una conciencia ética y valores morales en aras de la construcción de una sociedad más justa, equitativa y solidaria mostrándose en todo momento entusiasta, empático y respetuoso con ellos.
- El rol y perfil del Docente del Programa Académico de Turismo, Hotelería y gastronomía se encuentra comprendido en el Estatuto de la Universidad de Huánuco vigente.

## VI. ASPECTOS ESTRATÉGICOS

### a. Misión, visión y valores.

#### **Visión**

Programa académico acreditada, con excelencia académica en la formación profesional en el ámbito del turismo, hotelería y gastronomía, profesionales humanistas, científicos, tecnológicos y socialmente responsables; líderes en el desarrollo regional y nacional.

**Misión.**

Formamos profesionales en turismo, hotelería y gastronomía de alta calidad humanística, científica y tecnológica, con sensibilidad para contribuir al desarrollo de la región y el país; realizamos investigación comprometida con el desarrollo académico, la formación profesional y la solución de los problemas de nuestra sociedad en el ámbito de competencia; respetando el ambiente y en armonía con el entorno natural de nuestra zona de influencia.

**Valores:**

- Búsqueda de la Verdad
- Honestidad
- Solidaridad
- Identidad Institucional
- Creatividad
- Compromiso de la Calidad
- Responsabilidad Social

**b. Lineamientos de política**

1. La UDH desarrolla su actividad educativa dentro de un marco de respeto y tolerancia por las ideas, orientados a la búsqueda de la verdad como pilar de la justicia y la paz que permitan la convivencia pacífica en nuestra sociedad.
2. El profesional de la UDH tiene alto nivel de formación científica, tecnológica y humanística, con alta sensibilidad social que le permite ser actor en el cambio social y la búsqueda del bienestar general.
3. La investigación científica, tecnológica y humanística que se desarrolla en la UDH, está orientada a contribuir con el

desarrollo académico, la formación profesional y la solución de los problemas de la sociedad.

4. La Extensión y la Proyección Social que desarrolla la UDH, es actividad que busca el acercamiento de la cultura universitaria a los sectores menos favorecidos de la sociedad, para elevar su calidad de vida.
5. La Universidad de Huánuco, a todos sus niveles, respeta el medio ambiente y está comprometido con la preservación de nuestros recursos naturales y la lucha contra el calentamiento global.
6. Las Áreas Verdes de nuestros locales con área mayor a 1 Ha. deben ocupar al menos el 50% del área total construida.
7. Reforestar las laderas en la ciudad de Huánuco para combatir el calentamiento global.
8. La Universidad debe crecer en infraestructura a la par de su crecimiento en número de estudiantes. Cada año deben reinvertirse los excedentes, de existir, en proyectos de infraestructura para asegurarle comodidad y disponibilidad en el marco del servicio de calidad que debe ofrecerse a los estudiantes y miembros de la comunidad universitaria.
9. La Universidad de Huánuco debe contar con Auditorios, Salas de Reuniones y Salón de Recepciones de primer nivel, al servicio de nuestros alumnos de sede y filial.
10. Ante la escasez de profesionales altamente calificados del mercado laboral local para potenciar el proceso de formación profesional y la investigación en la Universidad de Huánuco,

es imprescindible alcanzar la esfera nacional e internacional para captar talento nuevo.

## VII. ORGANIZACIÓN DEL CURRÍCULO

El Diseño Curricular es un proceso mediante el cual se estructuran y elaboran programas de formación profesional con el fin de dar respuestas a las necesidades de formación de las diferentes poblaciones a través de la transformación de un referente o productivo en una orientación pedagógica ( SENA, 2017).

El Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía, actualiza el Diseño curricular cada 3 años o cuando sea conveniente según los avances tecnológicos.

El Plan de estudios de pre grado comprende los estudios generales, específicos y de especialidad, teniendo una duración mínima de cinco años y se realizan en un máximo de dos semestres académicos por año.

Los Estudios generales de pregrado son obligatorios con no menor de 35 créditos que deben estar dirigidos a la formación integral de los estudiantes.

Estudios específicos y de especialidad de pregrado son los estudios que proporcionan los conocimientos propios de la profesión y especialidad correspondiente. El periodo de estudios debe tener una duración no menor de ciento sesenta y cinco (165) créditos.

**a. Distribución de asignaturas por áreas (generales, específicas y especialidad)**

El Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía está estructurada para 5 años, con 10 semestres, 17 semanas por ciclo y 207 créditos, con las asignaturas siguientes:

- **Estudios Generales:** con una duración total de 36 créditos académicos y comprenden asignaturas del I ciclo y II ciclo de estudios.
- **Estudios Específicos:** con una duración total de 67 créditos académicos, comprenden asignaturas desde el II ciclo hasta el IX ciclo.
- **Estudios de Especialidad:** con una duración total de 95 créditos académicos (Estudios de Especialidad) y 09 créditos académicos (Electivos), haciendo un total de 104 créditos, comprenden asignaturas desde el III ciclo hasta el X ciclo de estudios y los Electivo I, II y III.
- **Electivos:** con un total de 09 créditos académicos, comprenden 03 Asignaturas electivas obligatorias: Electivo I, Electivo II y Electivo III, las mismas que podrán ser cursadas obligatoriamente para completar el plan de estudios en el área de Estudios de Especialidad.
- **Actividades Extracurriculares:** No cuenta con créditos académicos, comprenden dos talleres formativos, la participación a estos talleres es de carácter obligatorio y es uno de los requisitos para la obtención del grado de Bachiller.
- **Practica Pre Profesional:** no cuentan con créditos académicos, la misma que podrá ser realizada al cumplir con los créditos solicitados en el reglamento de prácticas pre profesionales vigente.

**CUADRO N° 01**  
**NÚMERO DE CURSOS Y CRÉDITOS POR CICLOS ACADÉMICOS**  
**Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía**  
**Currículo de Estudios 2021**

CICLOS	CURSOS	CREDITOS
CICLO I	6	20
CICLO II	6	20
CICLO III	6	21
CICLO IV	6	23
CICLO V	6	24
CICLO VI	6	23
CICLO VII	6	24
CICLO VIII	4	18
CICLO IX	4	17
CICLO X	4	17
ELECTIVOS	3	9
<b>TOTAL</b>	<b>57</b>	<b>207</b>

**RESUMEN DE PORCENTAJES DE CURSOS POR TIPOS DE ESTUDIOS**

**CUADRO N° 02**  
**Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía**  
**DISEÑO CURRÍCULAR 2021**

ESTUDIOS	CURSOS	PORCENTAJES
GENERALES	11	19.30%
ESPECÍFICOS	17	29.82%
ESPECIALIDAD	29	50.88%
<b>TOTALES</b>	<b>57</b>	<b>100%</b>

**RESUMEN DE PORCENTAJES DE CREDITOS POR TIPOS DE ESTUDIOS**

**Cuadro N° 03**  
**Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía**  
**Plan de Estudios 2021**

<b>ESTUDIOS</b>	<b>CREDITOS</b>	<b>PORCENTAJES</b>
GENERALES	36	17.39 %
ESPECÍFICOS	64	30.92 %
ESPECIALIDAD	107	51.69 %
<b>TOTALES</b>	<b>207</b>	<b>100%</b>

**CUADRO N° 04**

**RESÚMEN DE PLAN DE ESTUDIOS POR HORAS**  
**Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía**  
**Plan de Estudios 2021**

<b>TIPO DE ESTUDIOS</b>	<b>CRÉDITOS</b>	<b>HORAS TEÓRICAS</b>	<b>HORAS PRÁCTICAS</b>	<b>TOTAL</b>	<b>% HORAS</b>	<b>% CRÉDITOS</b>
Estudio Generales	36	27	18	45	16.73%	17.39%
Estudios Específicos	64	47	34	81	30.11%	30.92%
Estudios de Especialidad	107	71	72	143	53.16%	51.69%
<b>TOTAL</b>	<b>207</b>	<b>145</b>	<b>124</b>	<b>269</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

**CUADRO N° 05****RESÚMEN DE HORAS Y CRÉDITOS POR CICLO****Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía****Universidad de Huánuco****Plan de Estudios 2021**

CICLO	SEMANTAL			SEMESTRAL			CRÉDITOS
	HT	HP	TH	HT	HP	TH	
I	16	8	24	256	128	384	20
II	14	12	26	224	192	416	20
III	14	14	28	224	224	448	21
IV	16	14	30	256	224	480	23
V	17	14	31	272	224	496	24
VI	16	14	30	256	224	480	23
VII	17	14	31	272	224	496	24
VIII	12	12	24	192	192	384	18
IX	11	12	23	176	192	368	17
X	12	10	22	192	160	352	17
<b>Total</b>	<b>145</b>	<b>124</b>	<b>269</b>	<b>2320</b>	<b>1984</b>	<b>4304</b>	<b>207</b>

**b. Asignaturas electivas****RESUMEN DE PORCENTAJES DE LOS ELECTIVOS POR CURSO Y CREDITOS**

ESTUDIOS	CREDITOS	PORCENTAJES
GENERALES	36	17.39%
ESPECIFICOS	64	30.92%
ESPECIALIDAD	98	47.34%
ELECTIVOS	9	4.35%
<b>TOTALES</b>	<b>207</b>	



ESTUDIOS	CURSOS	PORCENTAJES
GENERALES	11	19.30%
ESPECIFICOS	17	29.82%
ESPECIALIDAD	26	45.61%
ELECTIVOS	3	5.26%
<b>TOTALES</b>	<b>57</b>	

### c. Plan de Estudios

#### PLAN DE ESTUDIOS 2021

#### RELACIÓN DE CURSOS - HORAS - CRÉDITOS

#### ASIGNATURAS OBLIGATORIAS

#### PROGRAMA ACADÉMICO DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

#### CICLO I

Código	Tipo de Estudio	Asignaturas	Horas Semanales			Horas Semestrales			Cred.	Pre-requisito
			HT	HP	TH	HT	HP	TH		
152101011	General	LENGUAJE I	3	2	5	48	32	80	4	
152101021	General	MATEMÁTICA BÁSICA I	2	4	6	32	64	96	4	
152101031	General	PSICOLOGÍA GENERAL	3	0	3	48	0	48	3	
152101041	General	MÉTODOS Y TÉCNICAS DEL ESTUDIO	2	2	4	32	32	64	3	
152101051	General	GLOBALIZACIÓN Y REALIDAD NACIONAL	3	0	3	48	0	48	3	
152101061	General	INTRODUCCIÓN AL TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	3	0	3	48	0	48	3	
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>			<b>16</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>256</b>	<b>128</b>	<b>384</b>	<b>20</b>	

**CICLO II**

Código	Tipo de Estudio	Asignaturas	Horas Semanales			Horas Semestrales			Cred.	Pre-requisito
			HT	HP	TH	HT	HP	TH		
152102011	General	LENGUAJE II	3	2	5	48	32	80	4	LENGUAJE I
152102021	General	MATEMÁTICA BÁSICA II	2	4	6	32	64	96	4	MATEMÁTICA BÁSICA I
152102031	General	ECOLOGÍA Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	2	2	4	32	32	64	3	
152102041	General	ÉTICA	2	0	2	32	0	32	2	
152102051	General	ECONOMÍA GENERAL	2	2	4	32	32	64	3	MATEMÁTICA BÁSICA I
152102062	Específico	NUTRICIÓN Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	3	2	5	48	32	80	4	
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>			<b>14</b>	<b>12</b>	<b>26</b>	<b>224</b>	<b>192</b>	<b>416</b>	<b>20</b>	

**CICLO III**

Código	Tipo de Estudio	Asignaturas	Horas Semanales			Horas Semestrales			Cred.	Pre-requisito
			HT	HP	TH	HT	HP	TH		
152103012	Específico	CONTABILIDAD GENERAL	2	2	4	32	32	64	3	
152103022	Específico	INFORMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS	2	2	4	32	32	64	3	
152103032	Específico	MATEMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS	3	2	5	48	32	80	4	MATEMÁTICA BÁSICA II
152103042	Específico	MICROECONOMÍA	3	2	5	48	32	80	4	ECONOMÍA GENERAL
152103053	Especialidad	TÉCNICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2	4	6	32	64	96	4	NUTRICIÓN Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
152103063	Especialidad	TEORÍA DEL TURISMO	2	2	4	32	32	64	3	INTRODUCCIÓN AL TURISMO, HOTELERÍA Y
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>			<b>14</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>224</b>	<b>224</b>	<b>448</b>	<b>21</b>	

**CICLO IV**

Código	Tipo de Estudio	Asignaturas	Horas Semanales			Horas Semestrales			Cred.	Pre-requisito
			HT	HP	TH	HT	HP	TH		
152104012	Específico	ESTADÍSTICA I	3	2	5	48	32	80	4	MATEMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS
152104022	Específico	MACROECONOMÍA	3	2	5	48	32	80	4	MICROECONOMÍA
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
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
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>			<b>16</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>256</b>	<b>224</b>	<b>482</b>	<b>23</b>	

**CICLO V**

Código	Tipo de Estudio	Asignaturas	Horas Semanales			Horas Semestrales			Cred.	Pre-requisito
			HT	HP	TH	HT	HP	TH		
152105012	Específico	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS	2	2	4	32	32	64	3	
152105022	Específico	ESTADÍSTICA II	3	2	5	48	32	80	4	ESTADÍSTICA I
152105032	Específico	MATEMÁTICA FINANCIERA	3	2	5	48	32	80	4	MATEMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS
152105043	Especialidad	GASTRONOMÍA PERUANA	3	4	7	48	64	112	5	GASTRONOMÍA REGIONAL
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
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>			<b>17</b>	<b>14</b>	<b>31</b>	<b>272</b>	<b>224</b>	<b>496</b>	<b>24</b>	

**CICLO VI**

Código	Tipo de Estudio	Asignaturas	Horas Semanales			Horas Semestrales			Cred.	Pre-requisito
			HT	HP	TH	HT	HP	TH		
152106012	Específico	PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO	3	2	5	48	32	80	4	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS
152106022	Específico	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	3	2	5	48	32	80	4	ESTADÍSTICA II
152106032	Específico	GESTIÓN DE LA CALIDAD	2	2	4	32	32	64	3	
152106043	Especialidad	PANADERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	3	4	7	48	64	112	5	TÉCNICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
152106053	Especialidad	TURISMO DE AVENTURA, CAMPISMO Y EXCURSIONISMO	3	2	5	48	32	80	4	ZONAS, CIRCUITOS, PAQUETES Y DESTINOS TURÍSTICOS
152106063	Especialidad	GESTIÓN DEL TURISMO ALTERNATIVO	2	2	4	32	32	64	3	TÉCNICAS DE GUIADO
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>			<b>16</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>256</b>	<b>224</b>	<b>480</b>	<b>23</b>	

**CICLO VII**

Código	Tipo de Estudio	Asignaturas	Horas Semanales			Horas Semestrales			Cred.	Pre-requisito
			HT	HP	TH	HT	HP	TH		
152107012	Específico	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	3	2	5	48	32	80	4	PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
152107022	Específico	MARKETING DE SERVICIOS	3	2	5	48	32	80	4	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
152107033	Especialidad	GESTIÓN LOGÍSTICA HOTELERA Y DE RESTAURANTES	3	2	5	48	32	80	4	GESTIÓN DE LA CALIDAD
152107043	Especialidad	PASTELERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	3	4	7	48	64	112	5	PANADERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL
152107053	Especialidad	GESTIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL Y MUSEOLOGÍA	3	2	5	48	32	80	4	TURISMO DE AVENTURA, CAMPISMO Y EXCURSIONISMO
152107063	Especialidad	LEGISLACIÓN TURÍSTICA	2	2	4	32	32	64	3	GESTIÓN DEL TURISMO ALTERNATIVO
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>			<b>17</b>	<b>14</b>	<b>31</b>	<b>272</b>	<b>224</b>	<b>496</b>	<b>24</b>	

**CICLO VIII**

Código	Tipo de Estudio	Asignaturas	Horas Semanales			Horas Semestrales			Cred.	Pre-requisito
			HT	HP	TH	HT	HP	TH		
152108012	Específico	TESIS I	3	2	5	48	32	80	4	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA
152108023	Especialidad	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS	2	2	4	32	32	64	3	MARKETING DE SERVICIOS
152108033	Especialidad	COSTOS Y PRESUPUESTOS EN NEGOCIOS TURÍSTICOS	2	2	4	32	32	64	3	GESTIÓN LOGÍSTICA HOTELERA Y DE RESTAURANTES
152108043	Especialidad	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	3	4	7	48	64	112	5	GASTRONOMÍA PERUANA
	Especialidad	ELECTIVO I	2	2	4	32	32	64	3	
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>			<b>12</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>192</b>	<b>192</b>	<b>384</b>	<b>18</b>	

**CICLO IX**

Código	Tipo de Estudio	Asignaturas	Horas Semanales			Horas Semestrales			Cred.	Pre-requisito
			HT	HP	TH	HT	HP	TH		
152109012	Específico	TESIS II	3	2	5	48	32	80	4	TESIS I
152109023	Especialidad	ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES HOTELERAS	2	2	4	32	32	64	3	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS
152109033	Especialidad	DIRECCIÓN Y OPERACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJE	2	2	4	32	32	64	3	COSTOS Y PRESUPUESTOS EN NEGOCIOS TURÍSTICOS
152109043	Especialidad	INNOVACIÓN GASTRONÓMICA	2	4	6	32	64	96	4	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
	Especialidad	ELECTIVO II	2	2	4	32	32	64	3	
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>			<b>11</b>	<b>12</b>	<b>23</b>	<b>176</b>	<b>192</b>	<b>368</b>	<b>17</b>	

**CICLO X**

Código	Tipo de Estudio	Asignaturas	Horas Semanales			Horas Semestrales			Cred.	Pre-requisito
			HT	HP	TH	HT	HP	TH		
152110013	Especialidad	ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES	3	2	5	48	32	80	4	ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES HOTELERAS
152110023	Especialidad	EMPRENDIMIENTO DE NEGOCIOS TURISTICOS, HOTELEROS Y GASTRONOMICOS	3	2	5	48	32	80	4	ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES HOTELERAS
152110033	Especialidad	SISTEMAS INTEGRADOS DE EMPRESAS DE SERVICIOS TURISTICOS	2	2	4	32	32	64	3	DIRECCIÓN Y OPERACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJE
152110043	Especialidad	BAR Y COCTELERIA NACIONAL E INTERNACIONAL	2	2	4	32	32	64	3	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
	Especialidad	ELECTIVO III	2	2	4	32	32	64	3	
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>			<b>12</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	<b>192</b>	<b>160</b>	<b>352</b>	<b>17</b>	

**ELECTIVOS**

Código	Tipo de Estudio	Asignaturas	Horas Semanales			Horas Semestrales			Cred.	Pre-requisito
			HT	HP	TH	HT	HP	TH		
152113013	Especialidad	GESTIÓN PÚBLICA DEL TURISMO	2	2	4	32	32	64	3	LEGISLACIÓN TURÍSTICA
152113023	Especialidad	SERVICIO DE BEBIDAS Y MARIDAJE	2	2	4	32	32	64	3	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
152113033	Especialidad	ORGANIZACIÓN Y PROTOCOLO DE EVENTOS	2	2	4	32	32	64	3	LEGISLACIÓN TURÍSTICA
152113043	Específico	RELACIONES PÚBLICAS	2	2	4	32	32	64	3	MARKETING DE SERVICIOS
152113053	Específico	GESTIÓN DE MYPES	2	2	4	32	32	64	3	PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
152113063	Específico	SISTEMA DE INFORMACIÓN GERENCIAL	2	2	4	32	32	64	3	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>									<b>18</b>	
<b>TOTAL DE CRÉDITOS OBLIGATORIOS</b>									<b>9</b>	
<b>ASIGNATURAS ELECTIVAS OBLIGATORIAS</b>									<b>3</b>	

## **MÓDULOS DE COMPETENCIA**

De acuerdo al artículo 40 de la ley universitaria, se propone la conformación de Módulos de competencia profesional, de manera tal que a la culminación de los estudios de dichos módulos permita al alumno 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.

Se presenta tres módulos, que son los siguientes:

### **MODULO I: ASISTENTE DE GASTRONOMÍA.**

Asignaturas:

1. Técnicas de cocina y manipulación de alimentos.
2. Gestión de alimentos y bebidas.
3. Gastronomía regional.
4. Gastronomía peruana.
5. Gastronomía internacional.
6. Innovación gastronómica

### **MODULO II: ASISTENTE DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.**

Asignaturas:

1. Técnicas de cocina y manipulación de alimentos.
2. Gestión de alimentos y bebidas.
3. Panadería nacional e internacional.
4. Pastelería nacional e internacional.

**MODULO III: GUÍA TURÍSTICO**

Asignaturas:

1. Folklore y arte popular.
2. Geografía turística.
3. Zonas, circuitos, paquetes y destinos turísticos.
4. Técnicas de guiado.
5. Turismo de aventura, campismo y excursionismo.
6. Gestión del patrimonio cultural y museología.

**MODULO I: ASISTENTE DE GASTRONOMÍA**

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
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>			<b>16</b>	<b>22</b>	<b>38</b>	<b>256</b>	<b>352</b>	<b>608</b>	<b>27</b>	



**MODULO II: ASISTENTE DE PANADERÍA Y PASTELERÍA**

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
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>			<b>11</b>	<b>14</b>	<b>25</b>	<b>176</b>	<b>224</b>	<b>400</b>	<b>18</b>	

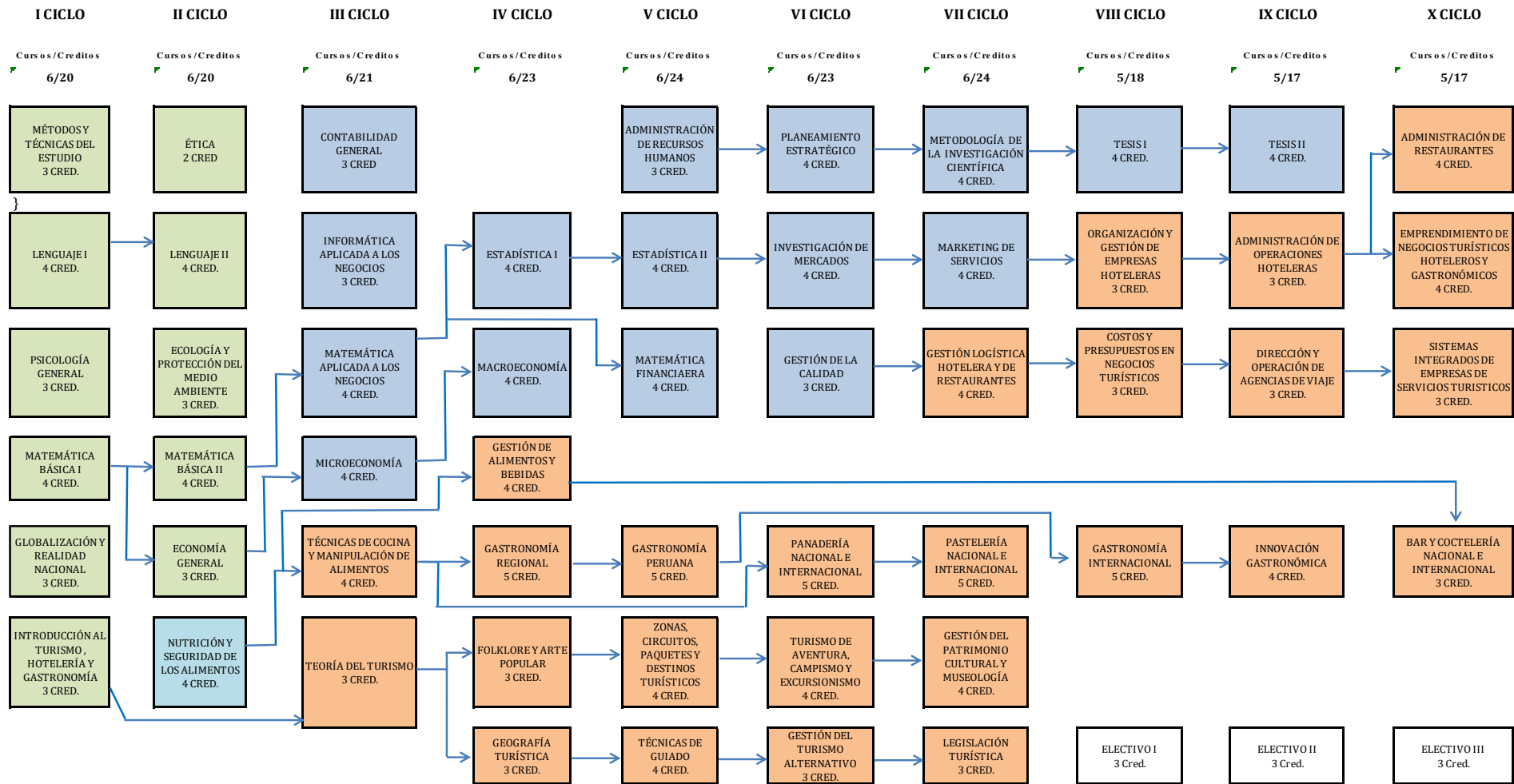
**MODULO III: GUÍA TURÍSTICO**

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
<b>TOTAL DE CRÉDITOS</b>			<b>16</b>	<b>12</b>	<b>28</b>	<b>256</b>	<b>192</b>	<b>448</b>	<b>22</b>	

**d. Malla Curricular**



**UNIVERSIDAD DE HUANUCO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**  
**PROGRAMA ACADÉMICO DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**  
**MAPA CURRICULAR 2021**



**LEYENDA**

CURSOS GENERALES	<span style="display: inline-block; width: 15px; height: 10px; background-color: #c8e6c9; border: 1px solid black;"></span>
CURSOS ESPECÍFICOS	<span style="display: inline-block; width: 15px; height: 10px; background-color: #bbdefb; border: 1px solid black;"></span>
CURSOS DE ESPECIALIDAD	<span style="display: inline-block; width: 15px; height: 10px; background-color: #ffe0b2; border: 1px solid black;"></span>

e. Formato de la Malla (C1)

SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA		
FORMATO DE LICENCIAMIENTO C		
MALLA CURRICULAR Y ANÁLISIS DE CRÉDITOS ACADÉMICOS		

C1

SECCIÓN 1: INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA

NOMBRE DE LA UNIVERSIDAD	UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO		
CÓDIGO DEL PROGRAMA DE EST	P15	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE	TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
MODALIDAD DE ESTUDIOS (3)	Presencial	DOCUMENTO ACTUALIZACIÓN	R. N. <span style="float: right;">FECHA DE ACTUALIZACIÓN DEL</span>

SECCIÓN 2: PERIODO ACADÉMICO Y VALOR DEL CRÉDITO

RÉGIMEN DE ESTUDIOS (5)	Semestral	N° DE PERIODOS ACADÉMICOS POR AÑO	2	VALOR DE 1 CRÉDITO EN HORAS DE TEORÍA POR PERIODO	16
EN CASO SELECCIONE "OTRA" PERIODICIDAD, SEÑALE CUÁL:		DURACIÓN DEL PROGRAMA EN AÑOS	5	VALOR DE 1 CRÉDITO EN HORAS DE PRÁCTICA POR	32

SECCIÓN 3: TABLA RESUMEN DE CRÉDITOS Y HORAS DEL PROGRAMA

TOTAL	N° DE CURSOS	N° HORAS LECTIVAS				N° CRÉDITOS ACADÉMICOS				
		TEORÍA	PRÁCTICA	TOTAL	% DEL	TEORÍA	PRÁCTICA	TOTAL	% DEL	
	57	2320	1984	4304	100.00%	145.00	62.00	207.00	100%	
TIPO DE ESTUDIOS	Estudiar general	11	432	288	720	16.73%	27.00	9.00	36.00	17%
	Estudiar específico	17	752	544	1296	30.11%	47.00	17.00	64.00	31%
	Estudiar de apoyo	29	1136	1152	2288	53.16%	71.00	36.00	107.00	52%
MODALIDAD	Presencial		2320	1984	4304	100.00%	145.00	62.00	207.00	100%
	Virtual		0	0	0	0.00%	0.00	0.00	0.00	0%
TIPO DE CURSO	Obligatorios	54	2224	1888	4112	95.54%	139.00	59.00	198.00	96%
	Electivos	3	96	96	192	4.46%	6.00	3.00	9.00	4%

SECCIÓN 4: DESCRIPCIÓN DE LA MALLA CURRICULAR

PERIODO ACADÉMICO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE ESTUDIOS	TIPO DE CURSO	HORAS LECTIVAS POR PERIODO ACADÉMICO						CRÉDITOS ACADÉMICOS							
				TEORÍA			PRÁCTICA			TOTAL DE HORAS	TEORÍA			PRÁCTICA			TOTAL DE CRÉDITO
				PRESENCIAL	VIRTUAL	TOTAL	PRESENCIAL	VIRTUAL	TOTAL		PRESENCIAL	VIRTUAL	TOTAL	PRESENCIAL	VIRTUAL	TOTAL	
1	LENGUAJE I	General	Obligatoria	48		48	32		32	80.00	3.00		3.00	1.00		1.00	4.00
1	MATEMÁTICA BÁSICA I	General	Obligatoria	32		32	64		64	96.00	2.00		2.00	2.00		2.00	4.00
1	PSICOLOGÍA GENERAL	General	Obligatoria	48		48	0		0	48.00	3.00		3.00				3.00
1	MÉTODOS Y TÉCNICAS DEL ESTUDIO	General	Obligatoria	32		32	32		32	64.00	2.00		2.00	1.00		1.00	3.00
1	GLOBALIZACIÓN Y REALIDAD NACIONAL	General	Obligatoria	48		48	0		0	48.00	3.00		3.00				3.00
1	INTRODUCCIÓN AL TURISMO HOTELERÍA Y	General	Obligatoria	48		48	0		0	48.00	3.00		3.00				3.00
2	LENGUAJE II	General	Obligatoria	48		48	32		32	80.00	3.00		3.00	1.00		1.00	4.00
2	MATEMÁTICA BÁSICA II	General	Obligatoria	32		32	64		64	96.00	2.00		2.00	2.00		2.00	4.00
2	ECOLOGÍA Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	General	Obligatoria	32		32	32		32	64.00	2.00		2.00	1.00		1.00	3.00
2	ÉTICA	General	Obligatoria	32		32	0		0	32.00	2.00		2.00				2.00
2	ECONOMÍA GENERAL	General	Obligatoria	32		32	32		32	64.00	2.00		2.00	1.00		1.00	3.00
2	NUTRICIÓN Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	Específica	Obligatoria	48		48	32		32	80.00	3.00		3.00	1.00		1.00	4.00

3	CONTABILIDAD GENERAL	Específica	Obligatoria	32		32	32		32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00
3	INFORMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS	Específica	Obligatoria	32		32	32		32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00
3	MATEMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS	Específica	Obligatoria	48		48	32		32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
3	MICROECONOMÍA	Específica	Obligatoria	48		48	32		32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
3	TÉCNICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE	De especialidad	Obligatoria	32		32	64		64	96.00	2.00	-	2.00	2.00	-	2.00	4.00
3	TEORÍA DEL TURISMO	De especialidad	Obligatoria	32		32	32		32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00
4	ESTADÍSTICA I	Específica	Obligatoria	48		48	32		32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
4	MACROECONOMÍA	Específica	Obligatoria	48		48	32		32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
4	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	De especialidad	Obligatoria	48		48	32		32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
4	GASTRONOMÍA REGIONAL	De especialidad	Obligatoria	48		48	64		64	112.00	3.00	-	3.00	2.00	-	2.00	5.00
4	FOLKLORE Y ARTE POPULAR	De especialidad	Obligatoria	32		32	32		32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00
4	GEOGRAFÍA TURÍSTICA	De especialidad	Obligatoria	32		32	32		32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00
5	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS	Específica	Obligatoria	32		32	32		32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00
5	ESTADÍSTICA II	Específica	Obligatoria	48		48	32		32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
5	MATEMÁTICA FINANCIERA	Específica	Obligatoria	48		48	32		32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
5	GASTRONOMÍA PERUANA	De especialidad	Obligatoria	48		48	64		64	112.00	3.00	-	3.00	2.00	-	2.00	5.00
5	ZONAS, CIRCUITOS, PAQUETES Y DESTINOS	De especialidad	Obligatoria	48		48	32		32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
5	TÉCNICAS DE GUIADO	De especialidad	Obligatoria	48		48	32		32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
6	PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO	Específica	Obligatoria	48		48	32		32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
6	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	Específica	Obligatoria	48		48	32		32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
6	GESTIÓN DE LA CALIDAD	Específica	Obligatoria	32		32	32		32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00
6	PANADERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	De especialidad	Obligatoria	48		48	64		64	112.00	3.00	-	3.00	2.00	-	2.00	5.00
6	TURISMO DE AVENTURA, CAMPISMO Y	De especialidad	Obligatoria	48		48	32		32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
6	GESTIÓN DEL TURISMO ALTERNATIVO	De especialidad	Obligatoria	32		32	32		32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00

7	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	Específica	Obligatoria	48	48	32	32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
7	MARKETING DE SERVICIOS	Específica	Obligatoria	48	48	32	32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
7	GESTIÓN LOGÍSTICA HOTELERA Y DE	De especialidad	Obligatoria	48	48	32	32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
7	PASTELERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	De especialidad	Obligatoria	48	48	64	64	112.00	3.00	-	3.00	2.00	-	2.00	5.00
7	GESTIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL Y	De especialidad	Obligatoria	48	48	32	32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
7	LEGISLACIÓN TURÍSTICA	De especialidad	Obligatoria	32	32	32	32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00
8	TESIS I	Específica	Obligatoria	48	48	32	32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
8	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS	De especialidad	Obligatoria	32	32	32	32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00
8	COSTOS Y PRESUPUESTOS EN NEGOCIOS	De especialidad	Obligatoria	32	32	32	32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00
8	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	De especialidad	Obligatoria	48	48	64	64	112.00	3.00	-	3.00	2.00	-	2.00	5.00
8	ELECTIVO I	De especialidad	Electiva	32	32	32	32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00
9	TESIS II	Específica	Obligatoria	48	48	32	32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
9	ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES HOTELERAS	De especialidad	Obligatoria	32	32	32	32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00
9	DIRECCIÓN Y OPERACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJE	De especialidad	Obligatoria	32	32	32	32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00
9	INNOVACION GASTRONÓMICA	De especialidad	Obligatoria	32	32	64	64	96.00	2.00	-	2.00	2.00	-	2.00	4.00
9	ELECTIVO II	De especialidad	Electiva	32	32	32	32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00
10	ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES	De especialidad	Obligatoria	48	48	32	32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
10	EMPRENDIMIENTO DE NEGOCIOS TURÍSTICOS	De especialidad	Obligatoria	48	48	32	32	80.00	3.00	-	3.00	1.00	-	1.00	4.00
10	SISTEMAS INTEGRADOS DE EMPRESAS DE	De especialidad	Obligatoria	32	32	32	32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00
10	BAR Y COCTELERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	De especialidad	Obligatoria	32	32	32	32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00
10	ELECTIVO III	De especialidad	Electiva	32	32	32	32	64.00	2.00	-	2.00	1.00	-	1.00	3.00

## VIII. **GESTIÓN DEL CURRÍCULO**

### **a. Lineamientos Metodológicos de la enseñanza y aprendizaje**

Los lineamientos metodológicos de la Enseñanza Aprendizaje del Plan Curricular del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía – Modalidad presencial, son coherentes con los lineamientos del Proyecto Educativo de la UDH y son los siguientes:

- Uso de Tecnologías de la Información.
- Pedagogía moderna.
- Responsabilidad social.
- Investigación formativa.
- Flexibilidad curricular.
- Identidad cultural

### **b. Evaluación del aprendizaje**

El proceso de evaluación del aprendizaje del estudiante de Turismo, Hotelería y Gastronomía, se realiza de acuerdo al reglamento general de estudios del nivel pre grado vigente aprobado según resolución.

### **c. Régimen de promoción, permanencia del estudiante**

El estudiante del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía es la persona que ha cumplido con los requisitos para su ingreso, establecidos en el Reglamento vigente aprobado con su resolución y sus modificatorias.

**d. Prácticas pre profesionales**

**ÁREA DE PRÁCTICAS PRE – PROFESIONALES**

Las prácticas pre profesionales PPP tiene como objetivo permitir al estudiante desempeñarse en el campo profesional, aplicando los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en su formación académica, así como también adquirir habilidades y destrezas en la solución de problemas en el campo profesional de su competencia. Según Reglamento de Practicas pre profesionales de la Facultad de Ciencias Empresariales vigente.

**e. Idioma extranjero**

La enseñanza de un idioma extranjero, de preferencia inglés, o la enseñanza de una lengua nativa de preferencia quechua o aimara, es obligatoria en los estudios de pregrado. Según resolución vigente

**f. Líneas de investigación**

“El estudiante, docente, los semilleros e investigadores deben seguir las líneas de investigación vigente, formuladas por el programa académico y aprobadas por el VRI, las mismas que fueron ratificadas en Consejo Universitario”.

Publicado en el portal web de la Universidad de Huánuco, pestaña investigación.



**g. Tutoría**

La Tutoría es un proceso de orientación, acompañamiento y seguimiento académico, personal y/o grupal, que se brinda a los estudiantes, durante sus estudios de pregrado; apoyo que se traduce en el mejoramiento de su formación profesional, toda vez que fomenta, actitudes de capacitación y mejora en su aprendizaje. Según reglamento de Tutoría de la Universidad de Huánuco.

**h. Responsabilidad Social Universitaria**

La responsabilidad social universitaria es la gestión ética y eficaz del impacto generado por la universidad en la sociedad debido al ejercicio de sus funciones: académica, de investigación y de servicios de extensión y participación en el desarrollo nacional en sus diferentes niveles y dimensiones. Según reglamento de Responsabilidad Social vigente de la Universidad de Huánuco.

**i. Servicio Social Universitario**

Todas las universidades establecen un Programa de Servicio Social Universitario que consiste en la realización obligatoria de actividades temporales que ejecuten los estudiantes universitarios, de manera descentralizada; tendientes a la aplicación de los conocimientos que hayan obtenido y que impliquen una contribución en la ejecución de las políticas públicas de interés social y fomenten un comportamiento altruista y solidario que aporte en la mejora de la calidad de vida de los grupos vulnerables en nuestra

sociedad. Según reglamento de Servicio Social Universitario vigente de la Universidad de Huánuco.

## IX. GRADUACIÓN Y TITULACIÓN

La universidad de Huánuco otorga los grados académicos de Bachiller, Maestro, Doctor y los títulos profesionales de Licenciado en Turismo, Hotelería y Gastronomía a nombre de la Nación.

Para obtener el grado de bachiller y título de licenciado en Turismo, Hotelería y Gastronomía, se realiza de acuerdo a las exigencias académicas de la Facultad establecida de acuerdo a los requisitos mínimos que son los siguientes:

- 1.- Grado de Bachiller: requiere haber aprobado los estudios de pregrado, así como la aprobación de un trabajo de investigación y el conocimiento de un idioma extranjero, de preferencia inglés o lengua nativa.
- 2.- Título Profesional: requiere del grado de Bachiller y la aprobación de una tesis o trabajo de suficiencia profesional, según reglamento de Grados y Títulos vigente de la universidad de Huánuco.

### **Actividades Extracurriculares**

Las actividades extracurriculares son aquellas del ámbito cultural, deportivo, artístico o académico que no se circunscribe al plan de estudios, pero constituye el complemento de las actividades curriculares en pos de la formación integral de los estudiantes.

Siendo responsabilidad de la Oficina de Bienestar Universitario programar, ejecutar y evaluar dichas actividades en coordinación con los programas académicos. Remitiendo el informe correspondiente como son registro de las actividades,

estadística de participación y nivel de satisfacción de los estudiantes.

Es obligación de los estudiantes llevar en su carrera como mínimo dos actividades extracurriculares, las mismas que son pre requisito para obtener el Grado Académico de Bachiller.

## X. TABLA DE EQUIVALENCIAS

PLAN 2016		PLAN 2021	
<b>CICLO I</b>			
CÓDIGO	CURSO	CODIGO	CURSO
361601011	LENGUAJE I	152101011	LENGUAJE I
361601021	HISTORIA DEL PERÚ	152101051	GLOBALIZACION Y REALIDAD NACIONAL
361601031	MÉTODOS Y TÉCNICAS DEL ESTUDIO	152101041	MÉTODOS Y TÉCNICAS DEL ESTUDIO
361601041	MATEMÁTICA BÁSICA I	152101021	MATEMÁTICA BÁSICA I
361601051	PSICOLOGÍA GENERAL	152101031	PSICOLOGÍA GENERAL
361601061	INGLÉS I		(ninguno)

<b>CICLO II</b>			
CÓDIGO	CURSO	CODIGO	CURSO
361602011	LENGUAJE II	152102011	LENGUAJE II
361602021	MATEMÁTICA BÁSICA II	152102021	MATEMÁTICA BÁSICA II
361602031	TALLER DE INTRODUCCIÓN A LA CARRERA DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	152101061	INTRODUCCION AL TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
361602041	ECOLOGÍA Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	152102031	ECOLOGÍA Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE
361602051	ECONOMÍA GENERAL	152102051	ECONOMÍA GENERAL
361602061	INGLÉS II		(ninguno)

<b>CICLO III</b>			
CÓDIGO	CURSO	CÓDIGO	CURSO
361603011	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	152102062	NUTRICIÓN Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
361603021	MICROECONOMÍA	152103042	MICROECONOMÍA
361603031	CONTABILIDAD GENERAL	152103012	CONTABILIDAD GENERAL
361603041	INFORMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS	152103022	INFORMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS
361603051	MATEMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS	152103032	MATEMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS
361603061	INGLÉS III		(ninguno)

<b>CICLO IV</b>			
<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>
361604011	TÉCNICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	152103053	TÉCNICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
361604021	MATEMÁTICA FINANCIERA	152105032	MATEMÁTICA FINANCIERA
361604031	ESTADÍSTICA I	152104012	ESTADÍSTICA I
361604041	MACROECONOMÍA	152104022	MACROECONOMÍA
361604051	HIGIENE Y SEGURIDAD - SISTEMA HACCP	152103063	TEORÍA DEL TURISMO
361604061	INGLÉS IV		(ninguno)

<b>CICLO V</b>			
<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>
361605011	TÉCNICAS DE GUIADO	152105063	TÉCNICAS DE GUIADO
361605021	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	152106022	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
361605031	ESTADÍSTICA II	152105022	ESTADÍSTICA II
361605041	GASTRONOMÍA REGIONAL	152104043	GASTRONOMÍA REGIONAL
361605051	PANADERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	152106043	PANADERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL
361605061	LEGISLACIÓN TURÍSTICA	152107063	LEGISLACIÓN TURÍSTICA

<b>CICLO VI</b>			
<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>
361606011	PASTELERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	152107043	PASTELERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL
361606021	TURISMO DE AVENTURA, CAMPISMO Y EXCURSIONISMO	152106053	TURISMO DE AVENTURA, CAMPISMO Y EXCURSIONISMO
361606031	GASTRONOMÍA PERUANA	152105043	GASTRONOMÍA PERUANA
361606041	GESTIÓN DE LA CALIDAD	152106032	GESTIÓN DE LA CALIDAD
361606051	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	152104033	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
361606061	ORGANIZACIÓN Y PROTOCOLO DE EVENTOS	152104053	FOLKLORE Y ARTE POPULAR

<b>CICLO VII</b>			
<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>
361607011	GESTIÓN LOGÍSTICA HOTELERA Y DE RESTAURANTES	152107033	GESTIÓN LOGÍSTICA HOTELERA Y DE RESTAURANTES
361607021	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	152108043	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
361607031	ZONAS, CIRCUITOS Y PAQUETES TURÍSTICOS	152105053	ZONAS, CIRCUITOS, PAQUETES Y DESTINOS TURÍSTICOS
361607041	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS	152105012	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS
361607051	MARKETING DE SERVICIOS	152107022	MARKETING DE SERVICIOS
361607061	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	152107012	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

<b>CICLO VIII</b>			
<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>
361608011	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS	152108023	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS
361608021	BAR Y COCKTELERIA NACIONAL E INTERNACIONAL	152110043	BAR Y COCKTELERIA NACIONAL E INTERNACIONAL
361608031	ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES	152110013	ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES
361608041	CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO SOSTENIBLE Y MUSEOLOGÍA	152107053	GESTIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL Y MUSEOLOGÍA
361608051	TESIS I	152108012	TESIS I
		152108033	COSTOS Y PRESUPUESTOS EN NEGOCIOS TURÍSTICOS
	ELECTIVO I		ELECTIVO I

<b>CICLO IX</b>			
<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>
361609011	ADMINISTRACIÓN DE CLUBES, CASINOS Y SALAS DE JUEGO	152104063	GEOGRAFÍA TURÍSTICA
361609021	PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO EN TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	152106012	PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO
361609031	ADMINISTRACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJE	152109033	DIRECCIÓN Y OPERACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJE
361609041	TESIS II	152109012	TESIS II
		152109023	ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES HOTELERAS
		152109043	INNOVACIÓN GASTRONÓMICA
	ELECTIVO II		

<b>CICLO X</b>			
<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>
361610011	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS, HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS	152106063	GESTIÓN DEL TURISMO ALTERNATIVO
361610021	ÉTICA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL	152102041	ÉTICA
361610031	NEGOCIOS TURÍSTICOS, HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS	152110023	EMPRENDIMIENTO DE NEGOCIOS TURÍSTICOS, HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS
361610041	SISTEMA COMPUTARIZADO DE RECEPCIÓN Y RESERVAS	152110033	SISTEMAS INTEGRADOS DE EMPRESAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
	ELECTIVO III		

<b>ELECTIVOS</b>		<b>ELECTIVOS</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>ASIGNATURA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>
361613011	GESTIÓN DE VENTAS	152113013	GESTIÓN PÚBLICA DEL TURISMO
361613021	RELACIONES PÚBLICAS	152113043	RELACIONES PÚBLICAS
361613031	GESTIÓN DE MYPES	152113053	GESTIÓN DE MYPES
361613041	ENVASES Y EMBALAJES	152113023	SERVICIO DE BEBIDAS Y MARIDAJE
361613051	PROMOCIÓN Y GESTIÓN DE EXPORTACIÓN	152113033	ORGANIZACIÓN Y PROTOCOLO DE EVENTOS
361613061	SISTEMA DE INFORMACIÓN GERENCIAL	152113063	SISTEMA DE INFORMACIÓN GERENCIAL

## XI. SUMILLAS DE LAS ASIGNATURAS

### PRIMER CICLO

#### **LENGUAJE I**

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

**Carácter:** Teórico – práctico

**Propósito:** que el estudiante se comunique de forma oral y escrita, usando el idioma español con asertividad y coherencia.

**Contenido:** la comunicación, elementos constitutivos que intervienen en el proceso comunicativo, clases de comunicación; signos lingüísticos, el lenguaje, la lengua y el habla; fonología; morfología; categorías gramaticales; el lenguaje oral; la obra literaria y la narración.

#### **MATEMÁTICA BÁSICA I**

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

**Carácter:** Teórico – práctico

**Propósito:** Busca desarrollar capacidades vinculadas al pensamiento lógico matemático, que sea de utilidad para su vida profesional.

**Contenido:** Introducción a la Lógica, conjuntos, Teoría de números, Regla de tres, Porcentajes, teoría de exponentes, productos notables, división de polinomios y sistema de ecuaciones.



## **PSICOLOGÍA GENERAL**

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

**Carácter:** Teórico

**Propósito:** se enmarca dentro de la formación general del estudiante; cuyo propósito es desarrollar competencias personales y el conocimiento de la psicología general, estudiando el comportamiento a través de los procesos psíquicos que se desarrollan en el ser humano desde un enfoque científico.

**Contenido:** la psicología científica, las bases biológicas y socioculturales del comportamiento; los procesos cognitivos: sensación, percepción, atención, memoria, pensamiento, imaginación; los procesos cognitivos superiores: inteligencia y aprendizaje; los Procesos conativo-volitivos y los procesos afectivos, la personalidad, sus trastornos y las actitudes.

## **MÉTODOS Y TÉCNICA DEL ESTUDIO**

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

**Carácter:** Teórico – práctico.

**Propósito:** desarrollar estrategias para pensar, aprender y generar conocimientos con razonamiento lógico y creativo, en la perspectiva de aprender a aprender, la solución de problemas y la toma de decisiones. Buscando: conocer y comprender los procesos cognitivos implicados en el proceso de enseñanza – aprendizaje.

**Contenido:** técnicas de estudio para lograr eficiencia académica; aplicando técnicas de estudio para la comprensión de la información, con conocimiento y actitud adecuada para el trabajo académico, elaborar monografías aplicando las normas

de redacción con las técnicas y procedimientos de recojo, organización y análisis de información y capaz de redactar y argumentar con seguridad los trabajos monográficos.

## **GLOBALIZACIÓN Y REALIDAD NACIONAL Y REGIONAL**

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

**Carácter:** Teórico.

**Propósito:** Introducir al análisis de la realidad nacional en un contexto de globalización e integración económica, teniendo como fondo la actual crisis nacional e internacional, que permita entender el impacto de las políticas económicas en el entorno empresarial.

**Contenido:** Globalización, El Perú y el Mundo, Análisis e interpretación de los problemas que afectan al Perú, Temas esenciales de investigación para la política económica- social peruana y regional en relación con la globalización.

## **INTRODUCCIÓN AL TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

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

**Carácter:** Teórico

**Propósito:** Se orienta a la perspectiva del Turismo, Hotelería y Gastronomía, brindando conocimientos, para que el alumno reconozca plenamente en que ámbitos se va a desarrollar profesionalmente con una visión amplia y general de las áreas en turismo, hotelería y Gastronomía.

**Contenido:** Definición de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía; El turismo como actividad económica; Concepto y tipologías de la demanda turística; Impactos económicos, socioculturales y medioambientales del turismo; Principales tendencias en la industria turística; hotelera y gastronómica y la importancia de nuestra cocina peruana. Cualidades requeridas para ser un profesional del turismo y casos empresariales. El Perfil del ingresante, egresado y campo laboral.

## **SEGUNDO CICLO**

### **LENGUAJE II**

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

**Carácter:** Teórico - práctico

**Propósito:** Su finalidad es desarrollar temas de ortografía básica, problemas léxicos y estilísticos; así mismo, redacción de textos académicos y administrativos con el propósito de mejorar sus habilidades comunicativas, y estimular su pensamiento reflexivo y crítico.

**Contenido:** La asignatura abarca las nociones ortográficas y los textos y la redacción.

## **MATEMÁTICA BÁSICA II**

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

**Carácter:** Teórico – práctico

**Propósito:** que el alumno comprenda que debe integrar las matemáticas en el análisis cuantitativo y en la toma de decisiones en el campo de las ciencias empresariales.

**Contenido:** abarca fundamentalmente el estudio de tópicos de álgebra y geometría con los siguientes contenidos: ecuaciones e inecuaciones de primer y segundo grado, factorial y números, combinatoria, funciones de variables reales y álgebra de funciones, geometría analítica y ecuación de la recta.

## **ECOLOGÍA Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**

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

**Carácter:** Teórico – práctico

**Propósito:** proporciona al estudiante los conocimientos básicos de las relaciones existentes entre los seres vivos y el medio en el que vive, busca resolver la problemática ambiental a partir del análisis de la estructura del ambiente, en base a los principios de la ecología, preservando el entorno natural e infiriendo propuestas de solución para mejorar nuestros ecosistemas, promoviendo el cuidado del medio ambiente, valorando la importancia de conservar, proteger y renovar los recursos naturales; estableciendo estrategias y planes a seguir para el logro del desarrollo sostenible y como consecuencia lograr una mejor calidad de vida.

**Contenido:** comprende los conceptos fundamentales de ecología, nutrición e integración de las especies; biodiversidad y ecosistemas, regiones naturales del Perú, eco regiones del

Perú; recursos naturales y desarrollo sostenible; contaminación ambiental y gestión de residuos; problemas ambientales globales y la educación ambiental y protección del medio ambiente.

## **ÉTICA**

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

**Carácter:** Teórico.

**Propósito:** Contribuir en la educación moral de los estudiantes y en su comprensión de la importancia de la ética en su vida personal, profesional y social, adquiriendo autonomía de juicio lo que debe traducirse en una mayor capacidad para solventar problemas morales.

**Contenido:** Evolución histórica y fundamentos filosóficos de la ética, ética y moral, valores y virtudes, dilemas y conflictos morales. Ética y empresa.

## **ECONOMÍA GENERAL**

**Naturaleza del curso:** obligatorio y pertenece al área de formación general.

**.Carácter:** Teórico - Práctico.

**Propósito:** A partir, de un desarrollo teórico el estudiante conceptualice los fundamentos de la economía como ciencia y sus características en el marco social, político, económico y empresarial.

**Contenido:** Costos de oportunidad; flujo circular de la economía; teoría de la oferta y demanda; equilibrio de mercado; producción y costos de producción. La asignatura consta de seis unidades: elementos (conceptos) básicos de la ciencia económica; La

circulación; teoría de la producción; contabilidad nacional, dinero y sistema financiero; el estado en la economía; sector externo y ciclos económicos.

## **NUTRICION Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS**

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

**Carácter:** Teórico - práctico

**Propósito:** Instruir y determinar el valor nutritivo de los alimentos, el uso, manipulación y control de calidad de los mismos; orientado a la preservación, conservación de la salud y combinaciones saludables. Teniendo en cuenta los parámetros y normas que rigen el consumo de los alimentos y su aplicación.

**Contenido:** Fisiología del aparato digestivo; macronutrientes, micronutrientes y agua; alimentos de origen animal, vegetal y mineral; Leyes de la alimentación, Sistema HACCP, Inocuidad de los alimentos, microorganismos, aditivos y otras sustancias. Y enfermedades transmitidas por alimentos.

## **TERCER CICLO**

### **CONTABILIDAD GENERAL**

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

**Carácter:** Teórico - práctico.

**Propósito:** Que el alumno comprenda y aplique los conceptos y métodos de la contabilidad general, aplicando el Plan Contable

y su dinámica, utilizando debidamente los documentos fuente y su registro en los distintos libros contables.

**Contenido:** Generalidades. Libros contables. Sistemas contables, cuentas, partida doble, PCGE. Registro contable en los libros más importantes (Libro de Inventarios y Balance, Libro Diario). Libro Mayor, registros auxiliares (Libro Caja y Bancos) y el Balance de Comprobación.

## **INFORMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS**

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

**Carácter:** Teórico - práctico.

**Propósito:** Proporcionar a los estudiantes las herramientas de computación de uso frecuente en su desarrollo profesional, para optimizar su trabajo acorde con los avances de la tecnología informática.

**Contenido:** los conocimientos básicos del sistema informático: hardware software, manejo de la información almacenada, procesamiento de textos (MS WORD), búsqueda, recepción emisión de información y comunicación a nivel mundial (internet), cálculos matemáticos y estadísticos (MS EXCEL), software educativo (MS POWER POINT).

## **MATEMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS**

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

**Carácter:** Teórico - práctico.

**Propósito:** Que el alumno adquiera conocimientos matemáticos, necesarios para su aplicación en el campo de las ciencias empresariales

**Contenido:** Abarca fundamentalmente el estudio de los siguientes tópicos: Límites y continuidad, la derivada, diferenciación, derivadas de orden superior, optimización, la integral y la integral definida

## **MICROECONOMÍA**

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

**Carácter:** Teórico - Práctico.

**Propósito:** Desarrollar en el estudiante su capacidad crítica y analítica en base a los conceptos de la microeconomía relacionados al comportamiento del consumidor, de los productores y del mercado.

**Contenido:** La ciencia económica. Metodología de la ciencia económica. Demanda y Oferta, equilibrio en el mercado. Elasticidad. Afectaciones del mercado. Conducta del consumidor. Función de la producción. Costos de producción. Costos económicos isocuantas e isocostes, Tipos de Mercado.



## **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.

## **TEORÍA DEL TURISMO**

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

**Carácter:** Teórico-Práctico.

**Propósito:** Iniciar y desarrollar en el estudiante la comprensión del funcionamiento del sistema turístico y el reconocimiento de los componentes que lo integran, formando una base sólida que permitirá al estudiante analizar el desarrollo de la actividad turística y sus componentes en sus diferentes tipologías y modalidades.

### **Contenido**

Bases teóricas del turismo, su evolución, clasificación. El sistema turístico y sus componentes.

## **CUARTO CICLO**

### **ESTADÍSTICA I**

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

**Carácter:** Teórico - práctico

**Propósito:** Contribuir a que el estudiante sea capaz de visualizar la importancia de la estadística en cualquier actividad humana que requiera la toma de decisiones, presentar información objetiva a partir del cálculo de las medidas de posición más comunes y utilizar algunas distribuciones de probabilidad para resolver problemas cuya finalidad sea el conocimiento de la realidad y la toma de decisiones

**Contenido:** Población, muestra, parámetro, el censo, la encuesta, distribución de frecuencias, la moda la mediana, la media, medidas de dispersión, cálculo de percentiles la varianza, la desviación estándar, métodos de muestreo, Medidas de forma, Medidas de asociación entre dos variables.

### **MACROECONOMÍA**

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

**Carácter:** Teórico - Práctico.

**Propósito:** Contribuir a que el estudiante adquiera los conocimientos y conceptos macroeconómicos más significativos, tales como PIB, inflación y desempleo. Asimismo, se pretende ofrecer un modelo de análisis que permita describir de la mejor manera posible el funcionamiento de la realidad macroeconómica en la que nos movemos.

**Contenido:** Desarrollar competencias cognitivas. Abarca los siguiente aspectos: conceptos, variables y modelos básicos de la macroeconomía, ahorro-inversión, tipo de cambio, crecimiento económico, dinero e inflación, fluctuaciones del producto, oferta agregada, curva de Phillips, políticas de estabilización.

## **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.

## **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.

## **QUINTO CICLO**

### **ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

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

**Carácter:** Teórico - práctico.

**Propósito:** Contribuir a que el estudiante adquiera conocimientos sobre la importancia y necesidad de aplicar la administración de recursos humanos en las organizaciones, para lograr el desarrollo y optimización de sus recursos en beneficio de la sociedad y del propio individuo; También aplicar las técnicas requeridas para el eficiente funcionamiento de un departamento de Recursos Humanos, así como las implicaciones legales de las funciones de la administración de personal

**Contenido:** Concepto básico de lo que es administración de personal, estructuras y funciones del departamento de personal, el pronóstico y planeación de la gestión del talento humano, diseño y análisis de puestos, remuneración y valorización de cargos, reclutamiento y selección de personal, adiestramiento y evaluación del desempeño, sistemas de motivación e incentivos del personal y las relaciones laborales, naturaleza de la gerencia del Potencial Humano.

## **ESTADÍSTICA II**

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

**Carácter:** Teórico - práctico.

**Propósito:** Que el alumno adquiera conocimientos estadísticos que le permitan desarrollar investigaciones y que pueda presentar datos que reflejen la realidad.

**Contenido:** Análisis combinatorio, teoría de la probabilidad, algebra de sucesos, Probabilidades, Distribuciones, probabilidades, bernoulli, poisson, chi cuadrado, distribución f, propiedades y uso de tabla, prueba de hipótesis.

## **MATEMÁTICA FINANCIERA**

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

**Carácter:** Teórico práctico.

**Propósito:** Contribuir a que el estudiante adquiera destrezas en la toma de decisiones financieras basadas en cálculos básicos de Matemática Financiera.

**Contenido:** Nociones Preliminares: Conceptualización de la Matemática Financiera, finanzas, mercado financiero, los bancos, valor del dinero en el tiempo. Interés Simple y Compuesto: Interés y tasa de interés, equivalencia, interés simple, interés al rebatir, interés total, interés compuesto, capitalización, tasa de interés nominal y efectiva, tasas equivalentes, TCEA, TREA. Los Seis Factores de la Matemática Financiera: factor simple de capitalización, factor simple de actualización, factor de actualización de la serie, factor de recuperación de capital, factor de capitalización de la serie y factor de depósito al fondo de amortización, simulación financiera. Evaluación de inversiones: VAN, TIR y Razón (B/C). Inflación: Causas, consecuencias, cálculo de la inflación, tasa de interés real. Depreciación: Causas, cálculo de la depreciación, efecto de la depreciación sobre el impuesto a la renta.

## **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.

### **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.

## **SEXTO CICLO**

### **PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO**

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

**Carácter:** Teórico práctico.

**Propósito:** Proporcionar al alumno los principales conceptos del planeamiento estratégico, a través de un modelo integral de planeamiento de la organización, estimulándoles el deseo de desarrollar sus habilidades estratégicas en los negocios

**Contenido:** Plan Estratégico: Marco Referencial, definición de principios y grupos de interés: matriz axiológica, identificación de la cultura empresarial, diagnóstico: perfil de la capacidad interna (PCI), perfil de la capacidad externa, análisis FODA, formulación de estrategias, formulación de las líneas estratégicas: misión, visión, aliados estratégicos, ejes estratégicos, plan operativo, indicadores de gestión, plan de implementación.

### **INVESTIGACIÓN DE MERCADOS**

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

**Carácter:** Teórico - práctico.

**Propósito:** Que el alumno conozca y desarrolle la investigación de mercados y vincule a una organización con su medio ambiente de mercado, involucra la especificación, recolección,

análisis y la interpretación de la información para ayudar a la administración a entender a desarrollar y evaluar cursos de acción de mercadotecnia.

**Contenido:** Aspectos generales de la investigación de mercados, Definición del Problema, Diseño de la Investigación, Recolección, Preparación, Análisis ,estudio del entorno de la investigación de mercados, planeación de la investigación, fuentes de información. Tipos de investigación: cualitativa y cuantitativa. Factores de diagnóstico, mezcla de mercadeo y medidas de desempeño. Componentes principales de una investigación de mercados. Principales etapas de una investigación de mercados exploratoria, descriptiva y causal. y presentación de datos.

## **GESTIÓN DE LA CALIDAD**

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

**Carácter:** Teórico - práctico.

**Propósito:** Contribuir a que el estudiante desarrolle la competencia de administración por Calidad de acuerdo con la razón de ser de las organizaciones teniendo en cuenta la mejora continua y la buena gestión de los procesos

**Contenido:** Aplicaciones prácticas de las técnicas y herramientas que permitan a las empresas modernas una adecuada gestión de la calidad. Desarrolla los temas de: Evolución de la calidad, enfoques de la gestión de la calidad, planificación de la calidad y planificación estratégica, La industria del servicio y las empresas de servicio, calidad de servicio y herramientas de calidad, el enfoque de Control de calidad y sistemas de gestión ISOS, mejora continua TQM

## **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.

## **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 TURISMO ALTERNATIVO**

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

**Carácter:** Teórico práctico.

**Propósito:** dicha asignatura permite conocer las nuevas formas de turismo accesible, responsable, comprende las diferentes actividades relacionadas con el campo, contacto con la naturaleza, las culturas autóctonas, usos y costumbres, permitiendo entender: Su importancia, Organización, Participación, Investigación, Planificación

**Contenido:** Comprende las unidades: Manejo del Turismo Alternativo, clasificación de tipos de turismo alternativo, experiencias, actividades,

## **SÉPTIMO CICLO**

### **METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA**

**Naturaleza del Curso:** Obligatorio y pertenece al área de formación específico.

**Carácter:** Teórico práctico.

**Propósito:** que el estudiante conozca y comprenda los aspectos metodológicos para el desarrollo y presentación del proyecto e informe final del trabajo de investigación de acuerdo al esquema para la obtención del Grado Académico de Bachiller.

**Contenido:** Redacción del proyecto del trabajo de investigación (Portada, introducción, marco teórico, metodología de la investigación, planificación, referencias bibliográficas). Redacción del informe final del trabajo de investigación (Portada, páginas preliminares, introducción, marco teórico, metodología de la investigación, resultados, conclusiones y recomendaciones, referencias bibliográficas).

## **MARKETING DE SERVICIOS**

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

**Carácter:** Teórico- práctico

**Propósito:** diseñada para permitir que el estudiante tenga un conocimiento integral de los enfoques, técnicas y herramientas que se utilizan para definir, diseñar y rediseñar servicios, mediante el análisis y aplicación integral de marketing, orientados a determinar un adecuado modelo que se traduzca en el diseño de un Mix de Servicios acorde con los objetivos empresariales apoyado en instrumentos técnicos y administrativos, y el Neuromarketing.

**Contenido:** Desarrolla temas de aspectos generales del marketing de servicios, la comunicación en los servicios y el cliente como elemento central, las percepciones y expectativas del servicio, construcción de relaciones con los clientes y las garantías, plan de marketing para servicios

## **GESTIÓN LOGÍSTICA HOTELERA Y DE RESTAURANTES**

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

**Carácter:** Teórico- práctico

**Propósito:** La asignatura proporciona a los alumnos las herramientas técnicas y conceptuales que todo profesional necesita para evaluar y conocer la gestión logística empresarial. Así como todas aquellas actividades que involucran el movimiento de materias primas, materiales y otros insumos perecibles y no perecibles que forman parte de los procesos logísticos en la industria hotelera y de restaurantes, al igual que todas aquellas tareas que ofrecen un soporte adecuado para la transformación de dichos elementos en productos terminados: las compras, la administración de los inventarios, el almacenamiento, el economato, la calidad logística y las buenas prácticas de seguridad e higiene en el servicio de hotelería y restauración.

**Contenido:** La logística, característica y consideraciones en las compras, análisis y características de los establecimientos hoteleros y restaurantes; las compras en establecimientos hoteleros y restaurantes, la función de las compras en establecimientos hoteleros y restaurantes; Los proveedores en las empresas hoteleras y de restaurantes, ética en el área de compras y las funciones básicas logísticas en empresas hoteleras y restaurantes, la gestión y control del stock en empresas hoteleras y restaurantes, fuentes de abastecimientos y transporte en empresas hoteleras y restaurantes.

## **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



## **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.

## **LEGISLACIÓN TURÍSTICA:**

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

**Carácter:** Teórico

**Propósito:** Tiene como propósito tener conocimiento amplio de los diversos aspectos de la legislación en materia turística, entre ellos los derechos constitucionales aplicables al turismo, los organismos internacionales vinculados al turismo, la ley marco del sector turismo, el marco jurídico regulador del sector turismo, las modalidades contractuales más utilizadas en el sector turismo, el estudio y análisis de las normas internacionales y nacionales vinculadas a la ética jurídica y finalmente el

tratamiento de la legislación del patrimonio cultural de la nación abordando su naturaleza jurídica, declaración, protección, conservación, difusión, así como las sanciones administrativas, civiles y penales por la comisión de las infracciones en contra de dichos bienes regulados en la normativa administrativa y el código penal vigente.

**Contenido:** Derecho turístico, derechos constitucionales aplicables al turismo; organismos internacionales vinculados al turismo, legislación turística nacional, modalidades contractuales utilizadas en el sector turismo, ética turística; el patrimonio cultural de la nación, entidades del estado a cargo del patrimonio cultural de la nación y los delitos culturales.

## **OCTAVO CICLO**

### **TESIS I**

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

**Carácter:** Teórico práctico.

**Propósito:** que el estudiante conozca y comprenda los aspectos metodológicos para el desarrollo y presentación del proyecto del trabajo de investigación de acuerdo al esquema para la obtención del Título Profesional

**Contenido:** Redacción del proyecto del trabajo de investigación (Portada, problema de investigación, marco teórico, metodología de la investigación, aspectos administrativos, referencias bibliográficas).

## **ORGANIZACION Y GESTION DE EMPRESAS HOTELERAS**

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

**Carácter:** Teórico - práctico.

**Propósito:** Lograr en los estudiantes comprender las principales características de la industria hotelera en nuestro país, su estructura, organización, implementación y estrategias que permitan bajo una categoría y clase incursionar en el mercado.

**Contenido:** Hotelería, Introducción, Antecedentes de la Industria de la hospitalidad, el producto hotelero, Criterios de clasificación y categorización de los establecimientos de hospedaje, Reglamento de Establecimientos de Hospedaje en Perú, La organización y estructura de los establecimientos hoteleros, puestos y funciones, equipamiento, diseño de habitaciones, La dirección hotelera, Seguridad e higiene en establecimientos hoteleros. Las Cadenas Hoteleras, La calidad hotelera, fuerza de ventas, relaciones públicas e imagen corporativa en establecimientos hoteleros.

## **COSTOS Y PRESUPUESTOS EN NEGOCIOS TURISTICOS**

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

**Carácter:** Teórico - práctico

**Propósito:** Contribuir y desarrollar en los estudiantes la comprensión y el tratamiento de los costos y presupuesto en las diferentes operaciones que desarrollan las empresas de servicios turísticos, para contribuir a una gestión eficiente y acertada toma de decisiones orientada al crecimiento económico de la empresa.

**Contenido:** Los costos en Alimentos y Bebidas. Clasificación y naturaleza de los costos. Métodos de costeo, elementos del costo, estimación de costos, Selección del método de fijación de precios en operaciones asociadas a empresas de servicios turísticos, Análisis de costo volumen utilidad (punto de equilibrio)., Los presupuestos, estructura y Pronósticos.

## **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.

## **NOVENO CICLO**

### **TESIS II**

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

**Carácter:** Teórico - práctico.

**Propósito:** que el estudiante conozca y comprenda los aspectos metodológicos para el desarrollo y presentación del informe final del trabajo de investigación de acuerdo al esquema para la obtención del Título Profesional.

**Contenido:** Redacción del informe final del trabajo de investigación (Portada, páginas preliminares, problema de investigación, marco teórico, metodología de la investigación, resultados, discusión de resultados, conclusiones, recomendaciones, referencias bibliográficas).

### **ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES HOTELERAS**

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

**Carácter:** Teórico - práctico.

**Propósito:** Identificar, gestionar y dirigir los diferentes procedimientos en las operaciones en los diversos departamentos del establecimiento hotelero, que permitan de manera articulado una adecuada gestión del establecimiento orientado a la calidad de servicio.

#### **Contenido**

Terminología hotelera, el departamento de Reservas, el departamento de Recepción, El departamento de botones (BELL BOYS), El departamento de Ama de Llaves, El departamento de Lavandería, El departamento de Seguridad, El departamento de

mantenimiento, El Departamento de Relaciones Públicas, El Departamento de Valet Parking.

## **DIRECCION Y OPERACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES**

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

**Carácter:** Teórico - práctico

**Propósito:** brindar conocimientos para la dirección, administración, operación y control de las agencias de viajes, según la reglamentación vigente como empresa de servicios turísticos. Igualmente la comercialización y rol que le compete en los viajes y el turismo. Analiza los nuevos sistemas de tecnologías e información que influyen en la gestión moderna en las agencias de viajes. Transmitir un profesionalismo con ética que incluya, aspectos del comportamiento, un servicio cortés y competente para los clientes.

**Contenido:** Marco conceptual: definición, clasificación, constitución, responsabilidades. Reglamentación, Organización interna, departamentalización, organigrama y funciones específicas. Departamentos operativos: Receptivo, e Interno. Manuales y formatos. Sistemas computarizados, software especializado. Marketing y Comercialización. Organismos nacionales e internacionales vinculantes.

## **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.

## **DECIMO CICLO**

### **ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES**

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

**Carácter:** Teórico práctico

**Propósito** Se propone lograr que el participante esté en capacidad de administrar eficientemente los costos en los negocios de restaurantes, sobre la base de la aplicación de los conocimientos y técnicas adquiridas.

**Contenido:** Organización y Clasificación de Restaurantes: características por tipo, funciones básicas de un gerente de A & B, supervisor, Definición, Historia y Origen de los restaurantes

según su categoría: Cinco Tenedores a Un Tenedor, El origen de los cafés, posadas y restaurante, cuales son los requisitos que tienen que cumplir para su funcionamiento y apertura, La Organización y las funciones del personal de servicio: Maître, Capitán de mozos, anfitriona, mozo, server, runner o ayudante. Estructuras organizacionales y funciones básicas de un restaurante. Conoce los deberes y obligaciones de cada puesto según el organigrama de trabajo. El manejo de utensilios, los usos que tiene, su limpieza y como conservarlos. Tipos de servicio para una atención esmerada y de calidad, técnicas de servicio desde el montaje hasta la despedida del cliente, Conocimiento total del área Salón –Restaurante, La atención y servicio en salón, la distribución de las zonas o plazas para una mejor atención de los clientes. Conoce la secuencia de servicio desde que ingresa el cliente al restaurante, Bienvenida, toma de orden, tips de servicio, la cuenta y despedida. Investiga paso a paso desde el ingreso del cliente hasta la culminación del servicio. La mise en place para el desayuno y los tipos de desayunos: Americano, francés, buffet, ruso o Gueridón, tres platos, el correcto armado de los desayunos y sus diferentes tipos, las ventajas y desventajas de cada tipo de servicio. Servicio y recojo de los platos según cada tipo de servicio. Dobleces de servilletas, Conoce los diferentes tipos de servilletas, El correcto tendido de los manteles, cubremantel y el uso de andarín.



## **EMPRENDIMIENTO DE NEGOCIOS TURÍSTICOS, HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS**

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

**Carácter:** Teórico - práctico

**Propósito:** El curso provee un conocimiento del manejo administrativo y ejecutivo de empresas del sector turismo y hotelería. Comprende cada área específica y como se conforma administrativamente estos negocios y da una visión bastante real de las diferentes funciones que debe cumplir todo gestor, administrador y/o ejecutivo de una empresa de este tipo.

### **Contenido:**

Análisis de la actividad y del negocio turístico, Gestión económico-financiera de empresas turísticas, Organización y recursos humanos, Gestión de operaciones. Bussiness applications: tecnología, Macro-tendencias mundiales y efectos en el turismo, Contabilidad financiera aplicada a los negocios turísticos, Ética del ámbito turístico, Comportamiento organizacional en empresas turísticas, Análisis financiero, Macroeconomía para empresarios turísticos, Operaciones en negocios turísticos, Administración del capital humano, Formulación y evaluación de proyectos turísticos, Administración de la mercadotecnia y mercadotecnia de servicios turísticos, Calidad de los productos y servicios turísticos, Negociación y sistemas de información para turismo y la hospitalidad, Marco jurídico de los negocios turísticos, Comercialización de productos y servicios turísticos, Planeación estratégica, Diseño de experiencias turísticas competitivas., Proyecto de negocio turístico, hoteleros y gastronómicos.

## **SISTEMAS INTEGRADOS EN EMPRESAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS**

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

**Carácter:** Teórico - práctico

**Propósito:** Contribuir y desarrollar en los estudiantes la comprensión y el tratamiento de los diferentes procesos y operaciones en las empresas de servicios bajo un sistema en el cual todas las actividades estén integradas bajo el mismo sistema de gestión logrando que sus actividades sean más eficientes.

**Contenido:** Los sistemas integrados, importancia clasificación, funcionamiento y evolución en empresas de servicios. Aplicación de los procedimientos y gestión de procesos como ventas, inventarios, facturación, etc. en diferentes sistemas integrados en agencia de viajes (SDG), restaurantes, establecimientos hoteleros y/o en empresas de servicios vinculadas al sector turístico.

## **BAR Y COCTELERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL**

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

**Carácter:** Teórico - práctico.

**Propósito:** desarrollar en los alumnos un conjunto de conocimientos, técnicas y habilidades para la administración y conducción operativa del área de bar, dentro del ámbito del sector turismo, hotelero y gastronómico orientando estos procesos a la satisfacción del cliente.

**Contenido:** La organización, El Bar, Tipos de Bar, Entorno del Bar, Utensilios del Negocio del Bar, Historia y Origen del Bar, Tipos de Bares: Open Bar, Snack Bar, Bar Piscina, etc; Preparación del Bar; Los utensilios del Bar: La onzera y la coctelera: usos, limpieza y conservación. Lista de Tareas para Cerrar el Bar, Copas y Vasos, El Bar Profesional, La Mecánica del Barman, El Cliente, Conocimiento del producto (alcohol), Las Bebidas alcohólicas y no alcohólicas, definiciones y procesos para su obtención, Rueda de aromas, Decoración y Garnish, Cocteles y Mixiología, Métodos y Elaboración de Cocteles, Cocteles según sus Propiedades, Equivalencias, Servicios Responsables de Alcohol, Elaboración e Investigación de Cocteles con distintos tipos de Destilados Nacional e Internacional, Pisco, Ron, Gin, Vodka, Ginebra, Whisky, Tequila y mezcal, Cachaza, Coñac, Saque, Cerveza, Elaboración e Investigación de Cocteles con distintos tipos de Destilados regionales, típicas: Nacional e Internacional.

## **CURSOS ELECTIVOS**

### **GESTION PÚBLICA DEL TURISMO**

**Naturaleza del Curso:** electivo y pertenece al área de formación de especialidad.

**Carácter:** Teórico - práctico.

**Propósito:** propósito conocer y analizar el entorno, estructura, elementos, procesos, funcionamiento y desempeño del Estado y la Administración Pública Peruana en los niveles central, regional y local, conforme a la normatividad vigente, así como también los avances del proceso de reforma estructural y

funcional del Estado Peruano y las tareas sobre la ética y la responsabilidad social del estado.

**Contenido:** El curso está organizado en las siguientes unidades didácticas: El Estado y la Administración Pública, Organización de la Administración Pública, Gobierno y Políticas Públicas, Administración Pública y Sistemas Administrativos y Función Pública y Delitos Contra la Administración Pública

### **SERVICIO DE BEBIDAS Y MARIDAJE**

**Naturaleza del Curso:** electivo y pertenece al área de formación de especialidad.

**Carácter:** Teórico - práctico.

**Propósito:** brindar conocimientos sobre el arte de combinar bebidas y platillos, de tal manera de sacar de ellos, los mejores sabores y armonías. No sólo se complementarán, sino que uno sobre el otro resaltará y expondrá, lo mejor de cada uno, crea sensaciones nuevas, de la degustación de la bebida con el platillo elegido. Y es a través del maridaje que se buscarán las combinaciones adecuadas para hacer del comer, una experiencia más placentera y excitante al paladar.

**Contenido:** Introducción al mundo del vino: historias, sistemas, procesos, jerarquía, posturas y responsabilidades; lectura de etiqueta del vino, técnicas de descorche de vino, aplicación de técnicas para el servicio de vino, temperaturas aconsejadas para el servicio de vino y el vino y su maridaje; La cata organoléptica de los vinos tintos y rosados. El Maridaje con sus diversas combinaciones; la tarea del sommelier: recomendar las combinaciones de comida y vinos, a los comensales.

## **ORGANIZACIÓN Y PROTOCOLO DE EVENTOS**

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

**Carácter:** Teórico - práctico

**Propósito:** La asignatura comprende el manejo de normas que ayuden al estudiante a comportarse de una manera correcta y protocolar en diferentes eventos y reuniones sociales. El curso toca aspectos importantes de las líneas de consulta que se han de guardar en reuniones públicas, privadas y diplomáticas, reuniones a nivel nacional e internacional.

**Contenido:** El curso desarrolla temas como conceptos generales de protocolo y eventos, así como importancia y proyección de una buena imagen, la personalidad, protocolo a seguir en una entrevista, formalidad y puntualidad, la conversación en general, principales temas de conversación. Protocolo a seguir en una mesa de etiqueta, protocolo a seguir en eventos diplomáticos, presidentes y edecanes, rangos de ubicación entre otros. El dominio de este tema posibilitará al estudiante el empleo de instrumentos conceptuales básicos y fundamentales para el desarrollo profesional en el campo del Turismo y la Hotelería. Terminología básica: Relaciones públicas, protocolo, organización de eventos, protocolo empresarial, Clasificación de eventos corporativos, Organización de reuniones. Tipos de reuniones, Procedimientos, Organización de reuniones. Fases de una reunión, Organización de eventos: Marco legal en la organización de eventos Gestión del ceremonial y protocolo en la organización de eventos, Ceremonial de Estado. Precedencias, Ceremonial, Vocativo, Actos oficiales, Honras fúnebres, Ceremonias integrales, Condecoraciones, Premiaciones, Aniversarios, Inauguraciones.

Conferencias, Nuevas Tendencias en diseño y Creatividad en la organización de eventos.

## **RELACIONES PÚBLICAS**

**Naturaleza del Curso:** electivo y pertenece al área de formación de especialidad.

**Carácter:** Teórico - práctico.

**Propósito:** Que el alumno conozca la importancia de las Relaciones Públicas en las organizaciones, y como estas relaciones ayudan en la vinculación con el entorno que les rodea.

**Contenido:** el concepto de relaciones públicas para poder entender sus particularidades como rama de la comunicación. Naturaleza de las relaciones públicas, La opinión pública, los medios de comunicación masiva, características de la comunicación, comunicación horizontal, comunicación vertical, propósitos, proceso, medios, tipos y barreras de la comunicación en las organizaciones y La publicidad.

## **GESTIÓN DE MYPES**

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

**Carácter:** Teórico - práctico.

**Propósito:** Conocer el entorno de la Mypes, rol del Estado y sector privado en el desarrollo de las Mypes.

**Contenido:** Concepto de Mypes, tipos y problemática del sector. Necesidades y ventajas competitivas de las Mypes. Plan de comercialización en las Mypes y experiencias nacionales e internacionales de comercialización. Microcréditos; utilización de

instrumentos en micro finanzas y acceso de créditos. Una nueva alternativa de desarrollo: Las Mypes. Programas de capacitación para Mypes y desarrollo de servicios de consultoría y asistencia técnica para este sector.

## **SISTEMAS DE INFORMACIÓN GERENCIAL**

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

**Carácter:** Teórico - práctico.

**Propósito:** Proporcionar al alumno conocimientos para Comprender el modo en que los sistemas de información responden a la estrategia empresarial y como las nuevas tecnologías de información y comunicación (TIC's) brindan soporte y servicios a la gestión de los negocios actuales.

**Contenido:** La era de la información, usos estratégicos de los SI – 1 y 2, tecnologías de la información, administración de base de datos e información, telecomunicaciones, Internet y la tecnología inalámbrica, protección de los sistemas de información, comercio habilitado y administración del conocimiento, mejora en la toma de decisiones y planeación de sistemas.

Los cursos electivos son seis. Tres de formación específica y tres son de especialidad

