

ANEXO N° 02
RESOLUCIÓN N°20357-2018-R-UAP
 Lima, 25 de mayo de 2018
MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

MODALIDAD PRESENCIAL

I ciclo	II ciclo	III ciclo	IV ciclo	V ciclo	VI ciclo	VII ciclo	VIII ciclo	IX ciclo	X ciclo
COMUNICACIÓN I	COMUNICACIÓN II	INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD	FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	TÉCNICAS CUALITATIVAS Y CUANTITATIVAS	SEMINARIO DE TESIS I	SEMINARIO DE TESIS II	DEONTOLOGÍA DEL TURISMO
HISTORIA GENERAL	DESARROLLO PERSONAL	ESTADÍSTICA GENERAL	MATEMÁTICA FINANCIERA	TALLER DE TÉCNICAS CULINARIAS	TALLER DE COMEDOR Y BAR	TALLER DE COCINA PERUANA	TALLER DE COCINA INTERNACIONAL	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES
INGLES I	INGLES II	INGLES III	INGLES IV	INGLES V	INGLES VI	FRANCÉS I	FRANCÉS II	FRANCÉS III	FRANCÉS IV
LÓGICA	FILOSOFÍA	FUNDAMENTOS DEL TURISMO	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS	RECEPCIÓN Y RESERVAS	TALLER DE HOUSEKEEPING	GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO, SEGURIDAD Y LOGÍSTICA	TALLER DE PANADERÍA Y PASTELERÍA	GESTIÓN HOTELERA	
MATEMÁTICA I	MATEMÁTICA II	CONTABILIDAD	COSTOS Y PRESUPUESTOS	MARKETING	MARKETING TURÍSTICO	DIRECCIÓN DE VENTAS	PROYECTOS DE INVERSIÓN TURÍSTICA	PROYECTOS DE DESARROLLO TURÍSTICO	
METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO	EDUCACIÓN AMBIENTAL	PATRIMONIO TURÍSTICO DEL PERÚ	INVENTARIO TURÍSTICO	TALLER DE GUIADO	GERENCIA FINANCIERA	GESTIÓN AMBIENTAL DEL TURISMO	PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA DEL TURISMO	GESTIÓN DE DESTINOS TURÍSTICOS SOSTENIBLES	
OFIMÁTICA I	OFIMÁTICA II	DESTINOS TURÍSTICOS INTERNACIONALES	TURISMO NO CONVENCIONAL	AGENCIAS DE VIAJES	SISTEMAS GLOBALES DE DISTRIBUCIÓN	LEGISLACIÓN TURÍSTICA	GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS TURÍSTICOS	GESTIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES	
PSICOLOGÍA	FUNDAMENTO EMPRESARIAL	ECONOMÍA I	ECONOMÍA II	GESTIÓN DE PERSONAL	DERECHO EMPRESARIAL	ELECTIVO 1	ELECTIVO 2	ELECTIVO 3	

LEYENDA:
Áreas de Formación

- Estudios Generales
- Estudios Específicos
- Estudios de Especialidad

Perfil del egresado

En el ámbito turístico:

- Analiza los fundamentos teóricos-conceptuales de la clasificación y terminología empleada en las agencias de viajes.
- Analiza las principales líneas aéreas nacionales e internacionales, y evalúa las diversas tarifas domésticas, intermedias y circulares.
- Aplica los sistemas de reservas para transporte aéreo.
- Cotiza diversos paquetes turísticos y servicios de alojamiento, transporte y alimentación, seleccionando a tour operadores y otros proveedores de servicios turísticos.
- Aplica los formatos básicos de una agencia de viajes.
- Elabora un manual de procedimientos de una reserva aérea, y otros servicios turísticos complementarios.
- Analiza e interpreta el reglamento de agencias de viajes.
- Domina el proceso de gestión de las agencias de viajes según su clasificación.
- Valora la importancia del rol del guía de turismo como intérprete del patrimonio turístico a través del tiempo.
- Analiza e interpreta los derechos y deberes del guía, y la organización de las asociaciones relacionadas a los guías de turismo.
- Aplica con dominio técnicas de guiado.

En el ámbito hotelero:

- Analiza y comprende la estructura orgánica y procesos del área de alojamiento.
- Analiza y comprende el funcionamiento operativo de las diversas áreas de los establecimientos de hospedaje.
- Analiza y comprende la gestión de las áreas de recepción y reservas.
- Domina los conceptos y procedimientos operativos respecto a la organización y administración de bares y restaurantes con eficiencia y eficacia.
- Prepara variedad de bebidas alcohólicas buscando una permanente innovación y creatividad.
- Domina y maneja equipos, menaje y utensilios según el tipo de salón restaurante.
- Analiza y domina los conceptos básicos y las áreas operativas del departamento de Alojamiento.
- Analiza y comprende la gestión y funciones del Ama de llaves.
- Analiza y comprende la estructura orgánica de los distintos tipos de establecimientos de hospedaje.
- Analiza y comprende la aplicación de la gestión de hoteles desde la alta dirección y su relación con el entorno y los diversos mercados que lo influyen.

En el ámbito gastronómico:

- Desarrolla habilidades para el manejo y manipulación de alimentos orientados a dar un servicio de calidad total al cliente.
- Aplica los diversos métodos y técnicas culinarias en cuanto a cocción, cortes de carnes, salsas, guarniciones y masas.
- Realiza diversas preparaciones a base de huevo, elaboración de fondos (caldos), sopas, cremas y consomés.
- Analiza los fundamentos y materias primas utilizadas en la cocina peruana e internacional.
- Aplica métodos y técnicas en la elaboración de platos de cocina peruana e internacional.
- Analiza y valora el aporte nutritivo de los alimentos y/o preparaciones de consumo diario.
- Elabora preparaciones balanceadas y explica su valor nutricional en el mejoramiento de la salud.
- Analiza los fundamentos y materias primas utilizadas en la pastelería.
- Aplica los métodos y técnicas en la elaboración de pasteles y postres y su aplicación en la hotelería.
- Aplica técnicas en la elaboración de panes comerciales y regionales.
- Ejecuta correctamente las operaciones de compras y almacenamiento de alimentos y bebidas.
- Desarrolla habilidades para implementar sistemas de trabajo en la cocina, bar y cafetería del hotel.
- Diseña rutas gastronómicas competitivas e innovadoras.

ANEXO 01

RESOLUCIÓN N° 20357-2018-R-UAP

Lima, 25 de mayo de 2018

PLAN DE ESTUDIO DE LA CARRERA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
MODALIDAD PRESENCIAL

PERIODO ACADÉMICO	CÓDIGO DEL PROGRAMA	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE ESTUDIOS	TIPO DE CURSO	HORAS LECTIVAS POR PERIODO ACADÉMICO							CRÉDITOS ACADÉMICOS							CURSOS PRE-REQUISITOS	
					TEORÍA			PRÁCTICA			TOTAL DE HORAS LECTIVAS	TEORÍA			PRÁCTICA			TOTAL DE CRÉDITOS	CÓDIGO DEL CURSO	NOMBRE DEL CURSO
					PRESENCIAL	VIRTUAL	TOTAL	PRESENCIAL	VIRTUAL	TOTAL		PRESENCIAL	VIRTUAL	TOTAL	PRESENCIAL	VIRTUAL	TOTAL			
7	2503-25401	TÉCNICAS CUALITATIVAS Y CUANTITATIVAS	Específico	Obligatorio	16	0	16	32	0	32	48	1,00	0	1,00	###	0	1,00	2,00	2503-25309	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA
7	2503-25402	TALLER DE COCINA PERUANA	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	2503-25310	TALLER DE COMEDOR Y BAR
7	2503-25403	FRANCÉS I	Específico	Obligatorio	16	0	16	32	0	32	48	1,00	0	1,00	###	0	1,00	2,00	NINGUNO	
7	2503-25404	GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO, SEGURIDAD Y LOGÍSTICA	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	2503-25312	TALLER DE HOUSEKEEPING
7	2503-25405	DIRECCIÓN DE VENTAS	Específico	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	2503-25313	MARKETING TURÍSTICO
7	2503-25406	GESTIÓN AMBIENTAL DEL TURISMO	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	NINGUNO	
7	2503-25407	LEGISLACIÓN TURÍSTICA	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	2503-25316	DERECHO EMPRESARIAL
7		ELECTIVO 1	De especialidad	Electivo	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	NINGUNO	
8	2503-25408	SEMINARIO DE TESIS I	Específico	Obligatorio	16	0	16	32	0	32	48	1,00	0	1,00	###	0	1,00	2,00	2503-25401	TÉCNICAS CUALITATIVAS Y CUANTITATIVAS
8	2503-25409	TALLER DE COCINA INTERNACIONAL	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	2503-25402	TALLER DE COCINA PERUANA
8	2503-25410	FRANCÉS II	Específico	Obligatorio	16	0	16	32	0	32	48	1,00	0	1,00	###	0	1,00	2,00	2503-25403	FRANCÉS I
8	2503-25411	TALLER DE PANADERÍA Y PASTERÍA	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	NINGUNO	
8	2503-25412	PROYECTOS DE INVERSIÓN TURÍSTICA	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	NINGUNO	
8	2503-25413	PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA DEL TURISMO	Específico	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	2503-25406	GESTIÓN AMBIENTAL DEL TURISMO
8	2503-25414	GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS TURÍSTICOS	Específico	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	NINGUNO	
8		ELECTIVO 2	De especialidad	Electivo	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	NINGUNO	

9	2503-25501	SEMINARIO DE TESIS II	Específico	Obligatorio	16	0	16	32	0	32	48	1,00	0	1,00	###	0	1,00	2,00	2503-25408	SEMINARIO DE TESIS I
9	2503-25502	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	2503-25409	TALLER DE COCINA INTERNACIONAL
9	2503-25503	FRANCÉS III	Específico	Obligatorio	16	0	16	32	0	32	48	1,00	0	1,00	###	0	1,00	2,00	2503-25410	FRANCÉS II
9	2503-25504	GESTIÓN HOTELERA	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	NINGUNO	
9	2503-25505	PROYECTOS DE DESARROLLO TURÍSTICO	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	2503-25412	PROYECTOS DE INVERSIÓN TURÍSTICA
9	2503-25506	GESTIÓN DE DESTINOS TURÍSTICOS SOSTENIBLES	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	2503-25413	PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA DEL TURISMO
9	2503-25507	GESTIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	NINGUNO	
9		ELECTIVO 3	De especialidad	Electivo	32	0	32	32	0	32	64	2,00	0	2,00	###	0	1,00	3,00	NINGUNO	
10	2503-25508	DEONTOLOGÍA DEL TURISMO	Específico	Obligatorio	16	0	16	32	0	32	48	1,00	0	1,00	###	0	1,00	2,00	NINGUNO	
10	2503-25509	PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES	Específico	Obligatorio	0	0	0	384	0	384	384	0,00	0	0,00	###	0	12,00	12,00	NINGUNO	
10	2503-25510	FRANCÉS IV	Específico	Obligatorio	16	0	16	32	0	32	48	1,00	0	1,00	###	0	1,00	2,00	2503-25503	FRANCÉS III

TABLA RESUMEN DE CRÉDITOS Y HORAS DE PROGRAMA

		N° DE CURSOS	N° DE HORAS LECTIVAS				N° DE CRÉDITOS ACADÉMICOS			
			TEORÍA	PRÁCTICA	TOTAL	% DEL TOTAL	TEORÍA	PRÁCTICA	TOTAL	% DEL TOTAL
TOTAL		75	1984	2752	4736	100,00%	124	86	210	100,0%
TIPO DE ESTUDIOS	Estudios Generales	14	352	448	800	16,89%	22	14	36	17%
	Estudios Específicos	30	672	1312	1984	41,89%	42	41	83	40%
	Estudios de Especialidad	31	960	992	1952	41,22%	60	31	91	43%
MODALIDAD	Presencial	75	1984	2752	4736	100,00%	124	86	210	100%
	Virtual	0	0	0	0	0,00%	0	0	0	0%
TIPO DE CURSO	Obligatorio	72	1888	2656	4544	95,95%	118	83	201	96%
	Electivo	3	96	96	192	4,05%	6	3	9	4%