

Plan de Estudio, Malla Curricular y Perfil del Egresado



**ANEXO 01
RESOLUCIÓN N° 20358-2018-R-UAP**

Lima, 25 de mayo de 2018

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

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			
1	2503-25101	COMUNICACIÓN I	General	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	NINGUNO	ENIA
1	2503-25102	HISTORIA GENERAL	General	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	NINGUNO	ENIA
1	2503-25103	INGLÉS I	Específico	Obligatorio	0	16	16	0	32	32	48	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	1.00	2.00	NINGUNO	ENIA
1	2503-25104	LÓGICA	General	Obligatorio	0	16	16	0	32	32	48	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	1.00	2.00	NINGUNO	ENIA
1	2503-25105	MATEMÁTICA I	General	Obligatorio	0	48	48	0	32	32	80	0.00	3.00	3.00	0.00	1.00	1.00	4.00	NINGUNO	
1	2503-25106	METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO	General	Obligatorio	0	16	16	0	32	32	48	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	1.00	2.00	NINGUNO	
1	2503-25107	OFIMÁTICA I	General	Obligatorio	0	16	16	0	32	32	48	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	1.00	2.00	NINGUNO	
1	2503-25108	PSICOLOGÍA	General	Obligatorio	0	16	16	0	32	32	48	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	1.00	2.00	NINGUNO	
2	2503-25109	COMUNICACIÓN II	General	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	2503-25101	COMUNICACIÓN I
2	2503-25110	DESARROLLO PERSONAL	General	Obligatorio	0	16	16	0	32	32	48	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	1.00	2.00	2503-25108	PSICOLOGÍA
2	2503-25111	INGLÉS II	Específico	Obligatorio	0	16	16	0	32	32	48	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	1.00	2.00	2503-25103	INGLÉS I
2	2503-25112	FILOSOFÍA	General	Obligatorio	0	16	16	0	32	32	48	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	1.00	2.00	2503-25104	LÓGICA
2	2503-25113	MATEMÁTICA II	General	Obligatorio	0	48	48	0	32	32	80	0.00	3.00	3.00	0.00	1.00	1.00	4.00	2503-25105	MATEMÁTICA I
2	2503-25114	EDUCACIÓN AMBIENTAL	General	Obligatorio	0	16	16	0	32	32	48	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	1.00	2.00	NINGUNO	
2	2503-25115	OFIMÁTICA II	General	Obligatorio	0	16	16	0	32	32	48	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	1.00	2.00	2503-25107	OFIMÁTICA I
2	2503-25116	FUNDAMENTO EMPRESARIAL	General	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	NINGUNO	
3	2503-25201	INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA DE LA HOSPTALIDAD	De especialidad	Obligatorio	0	16	16	0	32	32	48	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	1.00	2.00	NINGUNO	
3	2503-25202	ESTADÍSTICA GENERAL	Específico	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	2503-25113	MATEMÁTICA II
3	2503-25203	INGLÉS III	Específico	Obligatorio	0	16	16	0	32	32	48	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	1.00	2.00	2503-25111	INGLÉS II
3	2503-25204	FUNDAMENTOS DEL TURISMO	De especialidad	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	NINGUNO	
3	2503-25205	CONTABILIDAD	Específico	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	NINGUNO	
3	2503-25206	PATRIMONIO TURÍSTICO DEL PERÚ	De especialidad	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	NINGUNO	
3	2503-25207	DESTINOS TURÍSTICOS INTERNACIONALES	De especialidad	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	NINGUNO	
3	2503-25208	ECONOMÍA I	Específico	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	NINGUNO	

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			
4	2503-25209	FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA	De especialidad	Obligatorio	0	16	16	0	32	32	48	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	1.00	2.00	NINGUNO	
4	2503-25210	MATEMÁTICA FINANCIERA	Específico	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	2503-25202	ESTADÍSTICA GENERAL
4	2503-25211	INGLÉS IV	Específico	Obligatorio	0	16	16	0	32	32	48	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	1.00	2.00	2503-25203	INGLÉS III
4	2503-25212	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS	De especialidad	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	NINGUNO	
4	2503-25213	COSTOS Y PRESUPUESTOS	Específico	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	NINGUNO	
4	2503-25214	INVENTARIO TURÍSTICO	De especialidad	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	2503-25206	PATRIMONIO TURÍSTICO DEL PERÚ
4	2503-25215	TURISMO NO CONVENCIONAL	De especialidad	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	2503-25207	DESTINOS TURÍSTICOS INTERNACIONALES
4	2503-25216	ECONOMÍA II	Específico	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	2503-25208	ECONOMÍA I
5	2503-25301	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	Específico	Obligatorio	0	16	16	0	32	32	48	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	1.00	2.00	NINGUNO	
5	2503-25302	TALLER DE TÉCNICAS CULINARIAS	De especialidad	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	NINGUNO	
5	2503-25303	INGLÉS V	Específico	Obligatorio	0	16	16	0	32	32	48	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	1.00	2.00	2503-25211	INGLÉS IV
5	2503-25304	RECEPCIÓN Y RESERVAS	De especialidad	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	NINGUNO	
5	2503-25305	MARKETING	Específico	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	NINGUNO	
5	2503-25306	TALLER DE GUIADO	De especialidad	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	2503-25214	INVENTARIO TURÍSTICO
5	2503-25307	AGENCIAS DE VIAJES	De especialidad	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	2503-25215	TURISMO NO CONVENCIONAL
5	2503-25308	GESTIÓN DE PERSONAL	Específico	Obligatorio	0	32	32	0	32	32	64	0.00	2.00	2.00	0.00	1.00	1.00	3.00	NINGUNO	
6	2503-25309	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	Específico	Obligatorio	16	0	16	32	0	32	48	1.00	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	2.00	NINGUNO	
6	2503-25310	TALLER DE COMEDOR Y BAR	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2.00	0.00	2.00	1.00	0.00	1.00	3.00	2503-25302	TALLER DE TÉCNICAS CULINARIAS
6	2503-25311	INGLÉS VI	Específico	Obligatorio	16	0	16	32	0	32	48	1.00	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	2.00	2503-25303	INGLÉS V
6	2503-25312	TALLER DE HOUSEKEEPING	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2.00	0.00	2.00	1.00	0.00	1.00	3.00	2503-25304	RECEPCIÓN Y RESERVAS
6	2503-25313	MARKETING TURÍSTICO	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2.00	0.00	2.00	1.00	0.00	1.00	3.00	2503-25305	MARKETING
6	2503-25314	GERENCIA FINANCIERA	Específico	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2.00	0.00	2.00	1.00	0.00	1.00	3.00	NINGUNO	
6	2503-25315	SISTEMAS GLOBALES DE DISTRIBUCIÓN	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2.00	0.00	2.00	1.00	0.00	1.00	3.00	2503-25307	AGENCIAS DE VIAJES
6	2503-25316	DERECHO EMPRESARIAL	Específico	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2.00	0.00	2.00	1.00	0.00	1.00	3.00	NINGUNO	

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	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	2.00	2503-25309	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA
7	2503-25402	TALLER DE COCINA PERUANA	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2.00	0.00	2.00	1.00	0.00	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	0.00	1.00	1.00	0.00	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	0.00	2.00	1.00	0.00	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	0.00	2.00	1.00	0.00	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	0.00	2.00	1.00	0.00	1.00	3.00	NINGUNO	
7	2503-25407	LEGISLACIÓN TURÍSTICA	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2.00	0.00	2.00	1.00	0.00	1.00	3.00	2503-25316	DERECHO EMPRESARIAL
7		ELECTIVO 1	De especialidad	Electivo	32	0	32	32	0	32	64	2.00	0.00	2.00	1.00	0.00	1.00	3.00	NINGUNO	
8	2503-25408	SEMINARIO DE TESIS I	Específico	Obligatorio	16	0	16	32	0	32	48	1.00	0.00	1.00	1.00	0.00	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	0.00	2.00	1.00	0.00	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	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	2.00	2503-25403	FRANCÉS I
8	2503-25411	TALLER DE PANADERÍA Y PASTELERÍA	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2.00	0.00	2.00	1.00	0.00	1.00	3.00	NINGUNO	
8	2503-25412	PROYECTOS DE INVERSIÓN TURÍSTICA	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2.00	0.00	2.00	1.00	0.00	1.00	3.00	NINGUNO	
8	2503-25413	PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA DEL TURISMO	Específico	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2.00	0.00	2.00	1.00	0.00	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	0.00	2.00	1.00	0.00	1.00	3.00	NINGUNO	
8		ELECTIVO 2	De especialidad	Electivo	32	0	32	32	0	32	64	2.00	0.00	2.00	1.00	0.00	1.00	3.00	NINGUNO	
9	2503-25501	SEMINARIO DE TESIS II	Específico	Obligatorio	16	0	16	32	0	32	48	1.00	0.00	1.00	1.00	0.00	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	0.00	2.00	1.00	0.00	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	0.00	1.00	1.00	0.00	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	0.00	2.00	1.00	0.00	1.00	3.00	NINGUNO	
9	2503-25505	PROYECTOS DE DESARROLLO TURÍSTICO	De especialidad	Obligatorio	32	0	32	32	0	32	64	2.00	0.00	2.00	1.00	0.00	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	0.00	2.00	1.00	0.00	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	0.00	2.00	1.00	0.00	1.00	3.00	NINGUNO	
9		ELECTIVO 3	De especialidad	Electivo	32	0	32	32	0	32	64	2.00	0.00	2.00	1.00	0.00	1.00	3.00	NINGUNO	
10	2503-25508	DEONTOLOGÍA DEL TURISMO	Específico	Obligatorio	16	0	16	32	0	32	48	1.00	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	2.00	NINGUNO	
10	2503-25509	PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES	Específico	Obligatorio	0	0	0	384	0	384	384	0.00	0.00	0.00	####	0.00	12.00	12.00	NINGUNO	
10	2503-25510	FRANCÉS IV	Específico	Obligatorio	16	0	16	32	0	32	48	1.00	0.00	1.00	1.00	0.00	1.00	2.00	2503-25503	FRANCÉS III

ANEXO N° 02
RESOLUCIÓN N°20358-2018-R-UAP
 Lima, 25 de mayo de 2018
MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

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	PRACTICAS PRE PROFESIONALES
INGLÉS I	INGLÉS II	INGLÉS III	INGLÉS IV	INGLÉS V	INGLÉS 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	

Perfil del Egresado

En el ámbito turístico:

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

En el ámbito hotelero:

1. Analiza y comprende la estructura orgánica y procesos del área de alojamiento.
2. Analiza y comprende el funcionamiento operativo de las diversas áreas de los establecimientos de hospedaje.
3. Analiza y comprende la gestión de las áreas de recepción y reservas.
4. Domina los conceptos y procedimientos operativos respecto a la organización y administración de bares y restaurantes con eficiencia y eficacia.
5. Prepara variedad de bebidas alcohólicas buscando una permanente innovación y creatividad.
6. Domina y maneja equipos, menaje y utensilios según el tipo de salón restaurante.
7. Analiza y domina los conceptos básicos y las áreas operativas del departamento de Alojamiento.
8. Analiza y comprende la gestión y funciones del Ama de llaves.
9. Analiza y comprende la estructura orgánica de los distintos tipos de establecimientos de hospedaje.
10. 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:

1. Desarrolla habilidades para el manejo y manipulación de alimentos orientados a dar un servicio de calidad total al cliente.
2. Aplica los diversos métodos y técnicas culinarias en cuanto a cocción, cortes de carnes, salsas, guarniciones y masas.
3. Realiza diversas preparaciones a base de huevo, elaboración de fondos (caldos), sopas, cremas y consomés.

4. Analiza los fundamentos y materias primas utilizadas en la cocina peruana e internacional.
5. Aplica métodos y técnicas en la elaboración de platos de cocina peruana e internacional.
6. Analiza y valora el aporte nutritivo de los alimentos y/o preparaciones de consumo diario.
7. Elabora preparaciones balanceadas y explica su valor nutricional en el mejoramiento de la salud.
8. Analiza los fundamentos y materias primas utilizadas en la pastelería.
9. Aplica los métodos y técnicas en la elaboración de pasteles y postres y su aplicación en la hotelería.
10. Aplica técnicas en la elaboración de panes comerciales y regionales.
11. Ejecuta correctamente las operaciones de compras y almacenamiento de alimentos y bebidas.
12. Desarrolla habilidades para implementar sistemas de trabajo en la cocina, bar y cafetería del hotel.
13. Diseña rutas gastronómicas competitivas e innovadoras.