

**PLAN DE ESTUDIOS DE LA ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA - PLAN DE TRANSICIÓN PROGRAMA/CARRERA 2019  
(PARA INGRESANTES HASTA 2023-2)**

Nivel	Clave	Nombre de curso	Tipo	Créd.	Horas			Requisito		Cred. por nivel
					H.T.	H.P.	h/sem	Clave	Nombre del curso	
1	1GTM39	Técnicas culinarias básicas 1	O	6	2	8	10			24
	1GTM40	Introducción a las experiencias culinarias	O	3	3	0	3			
	1GTM41	Descubrimiento del producto	O	4	4	0	4			
	1GTM42	Cadenas productivas y medio ambiente 1	O	4	4	0	4			
	1GTM43	Historia de la alimentación	O	3	3	0	3			
	1MAT53	Matemáticas aplicadas a la hospitalidad	O	4	4	0	4			
2	1GTM44	Técnicas culinarias básicas 2	O	6	2	8	10	1GTM39	Técnicas culinarias básicas 1	24
	1GTM46	Procesos y sistemas culinarios	O	3	3	0	3			
	1GTM45	Sensorialidad	O	4	4	0	4			
	1GTM47	Fundamentos de la gestión culinaria 1	O	4	4	0	4	1MAT53	Matemáticas aplicadas a la hospitalidad	
	1GTM48	Cadenas productivas y medio ambiente 2	O	4	4	0	4	1GTM41 1GTM42	Descubrimiento del producto Cadenas productivas y medio ambiente 1	
	1GTM49	Comunicación y argumentación	O	3	3	0	3			
3	1GTM50	Cocina peruana 1	O	5	2	6	8	1GTM44	Técnicas culinarias básicas 2	24
	1GTM51	Cocinas del mundo	O	5	2	6	8	1GTM44	Técnicas culinarias básicas 2	
	1GTM52	Equipos e instalaciones	O	3	3	0	3	1GTM46	Procesos y sistemas culinarios	
	1GTM53	Fundamentos de la gestión culinaria 2	O	4	4	0	4	1GTM47	Fundamentos de la gestión culinaria 1	
	1GTM54	Física y química aplicadas a la gastronomía	O	4	4	0	4	1GTM44	Técnicas culinarias básicas 2	
	1GTM55	Nutrición, salud y bienestar	O	3	3	0	3			
4	1GTM56	Cocina peruana 2	O	5	2	6	8	1GTM50	Cocina peruana 1	23
	1GTM57	Sumillería	O	4	1	4	5			
	1GTM58	Cultura del servicio	O	3	2	2	4			
	1GTM59	Diseño de experiencias culinarias	O	4	4	0	4	1GTM44	Técnicas culinarias básicas 2	
	1GTM60	Proyecto integrador 1	O	4	4	0	4	1GTM50 1GTM52 1GTM49	Cocina peruana 1 Equipos e instalaciones Comunicación y argumentación	
	1GTM61	Psicología y actores de la cadena gastronómica	O	3	3	0	3			
5	1GTM62	Fundamentos de alta cocina	O	4	1	6	7	1GTM51 1GTM56	Cocinas del mundo Cocina peruana 2	24
	1GTM63	Cocina dulce y pastelería	O	5	2	6	8	1GTM44	Técnicas culinarias básicas 2	
	1GTM64	Panadería	O	4	1	6	7			
	1GTM65	El mundo de las bebidas	O	4	1	6	7			
	1GTM66	Proyecto integrador 2	O	4	4	0	4	1GTM60 1GTM59	Proyecto integrador 1 Diseño de experiencias culinarias	
	1HSP41	Ética	O	3	3	0	3			
6	1GTM67	Formación práctica inhouse	O	6		12	12	1GTM62	Fundamentos de alta cocina	23
	1GTM68	Gestión contable y financiera	O	5	5	0	5	1GTM53	Fundamentos de la gestión culinaria 2	
	1GTM69	Gestión logística y operativa	O	4	4	0	4			
	1GTM70	Gestión de personas	O	4	4	0	4			
	1GTM71	Marketing y gestión comercial	O	4	4	0	4			
7	2HSP01	Formación para la empleabilidad 1	O	1		2	2			17
	1MAT54	Estadística aplicada a la hospitalidad	O	4	3	2	5	1MAT53	Matemáticas aplicadas a la hospitalidad	
	2HSP09	Métodos cualitativos de investigación	O	3	2	2	4			
	1GTM12	Antropología de la alimentación	O	3	3	0	3			
		Un electivo	E	3	3		3			
8	2HSP03	Formación para la empleabilidad 2	O	1		2	2	2HSP01	Formación para la empleabilidad 1	14
	2HSP05	Métodos cuantitativos de investigación	O	3	2	2	4	1MAT54	Estadística aplicada a la hospitalidad	
		Curso del área de Historia del Perú	O	4	4		4			
	1GTM20	Tecnología de alimentos aplicada a la Gastronomía	O	3	2	2 (4q)	4	1GTM55	Nutrición, salud y bienestar	
		Un electivo	E	3	3		3			
9	2HSP04	Formación para la empleabilidad 3	O	1		2	2	2HSP03	Formación para la empleabilidad 2	16
	2HSP18	Seminario de tesis 1	O	4	4		4	2HSP09 2HSP05	Métodos cualitativos de investigación Métodos cuantitativos de investigación	
	1FIL02	Filosofía	O	4	4		4			
		Curso del área de Teología y ciencias de la religión	O	4	4		4			
		Un electivo	E	3	3		3			

Nivel	Clave	Nombre de curso	Tipo	Créd.	Horas			Requisito		Cred. por nivel
					H.T.	H.P.	h/sem	Clave	Nombre del curso	
10	1GTM28	Seminario de Tesis 2	O	4	4		4	2HSP18	Seminario de Tesis 1	11
	1GTM25	Diseño y desarrollo de productos	O	3	2	2	4	1GTM66	Proyecto integrador 2	
	2HSP08	Formación para la empleabilidad 4	O	1		2	2	2HSP04	Formación para la empleabilidad 3	
		Un electivo	E	3	3		3			
	1IDM03	Inglés nivel intermedio	O	0			0			

Tipos de cursos		Créd.
Obligatorios	O	185
Electivos (hasta 12 créditos pueden ser de libre disponibilidad)	E	15
TOTAL		200

Leyenda	
Cred.	créditos
h/sem	horas por semana
H.T.	Hora Teórica
H.P.	Hora Práctica

#### ELECTIVOS

Clave	Nombre de curso	Tipo	Créd.	Horas			Requisito	
				H.T.	H.P.	h/sem	Clave	Nombre del curso
1GTM29	Técnicas culinarias avanzadas: pescados y mariscos	E	3	1	4	5	1GTM44	Técnicas culinarias básicas 2
1GTM30	Técnicas culinarias avanzadas: carnes y aves	E	3	1	4	5	1GTM44	Técnicas culinarias básicas 2
1GTM31	Emplatado, estilismo y fotografía culinaria	E	3	1	4	5	1GTM63	Cocina dulce y pastelería
1GTM32	Pastelería boutique	E	3	1	4	5	1GTM63	Cocina dulce y pastelería
1GTM33	Chocolatería	E	3	1	4	5	1GTM63	Cocina dulce y pastelería
1GTM34	Pastelería creativa	E	3	1	4	5	1GTM63	Cocina dulce y pastelería
1GTM35	Coctelería	E	3	1	4	5	1GTM65	El mundo de las bebidas
1GTM36	Café y barismo	E	3	1	4	5	1GTM65	El mundo de las bebidas
1GTM37	Panadería de autor	E	3	1	4	5	1GTM64	Panadería
1GTM38	Cocina peruana básica	E	3	2	2	4		
1HSP74	Seminario internacional en gastronomía 1	E	1	1		1		
1HSP75	Seminario internacional en gastronomía 2	E	1	1		1		
1HSP76	Seminario internacional en gastronomía 3	E	1	1		1		
1HSP77	Seminario internacional en gastronomía 4	E	1	1		1		
1HSP78	Seminario internacional en gastronomía 5	E	1	1		1		
1HSP79	Seminario internacional en gastronomía 6	E	1	1		1		

#### ÁREA DE HISTORIA DEL PERU

Nivel	Clave	Nombre de curso	Tipo	Créd.	Horas			Requisito	
					H.T.	H.P.	h/sem	Clave	Nombre del curso
8	1HIS19	Historia del Perú antiguo y colonial	O	4	4		4		
	1HIS20	Historia del Perú republicano	O	4	4		4		
	1HIS22	Historia del Perú: presente y memoria	O	4	4		4		
	1ARQ07	Prehistoria y civilizaciones del Perú	O	4	4		4		

#### ÁREA DE TEOLOGÍA Y CIENCIAS DE LA RELIGION

Nivel	Clave	Nombre de curso	Tipo	Créd.	Horas			Requisito	
					H.T.	H.P.	h/sem	Clave	Nombre del curso
9	CDR101	Desarrollo humano y sentido de la vida	O	4	4		4		
	CDR103	Enseñanza social cristiana	O	4	4		4		
	CDR104	Ciencia, ética y religión	O	4	4		4		
	TEO104	Fe y cultura actual	O	4	4		4		
	TEO106	Antropología bíblica	O	4	4		4		
	TEO107	Fe cristiana y dignidad humana	O	4	4		4		
	TEO109	Creer en Jesucristo hoy	O	4	4		4		