

PLAN DE ESTUDIOS DEL PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

Nivel	Clave	Nombre del curso	Tipo	Créd.	Horas			Total créditos por nivel
					H.T.	H.P.	h/sem	
1	GTM110	Técnicas culinarias básicas 1	O	6	2	8	10	24
	GTM111	Introducción a las experiencias culinarias	O	3	3	0	3	
	GTM112	Descubrimiento del producto	O	4	4	0	4	
	GTM113	Cadenas productivas y medio ambiente 1	O	4	4	0	4	
	GTM114	Historia de la alimentación	O	3	3	0	3	
	GTM115	Matemáticas aplicadas a la Gastronomía	O	4	4	0	4	
2	GTM116	Técnicas culinarias básicas 2	O	6	2	8	10	24
	GTM117	Procesos y sistemas culinarios	O	3	3	0	3	
	GTM118	Sensorialidad	O	4	4	0	4	
	GTM119	Fundamentos de la gestión culinaria 1	O	4	4	0	4	
	GTM120	Cadenas productivas y medio ambiente 2	O	4	4	0	4	
	GTM121	Comunicación y Argumentación	O	3	3	0	3	
3	GTM122	Cocina Peruana 1	O	5	2	6	8	24
	GTM123	Cocinas del mundo	O	5	2	6	8	
	GTM124	Equipos e instalaciones	O	3	3	0	3	
	GTM125	Fundamentos de la gestión culinaria 2	O	4	4	0	4	
	GTM126	Física y Química aplicadas a la Gastronomía	O	4	4	0	4	
	GTM127	Nutrición, salud y bienestar	O	3	3	0	3	
4	GTM128	Cocina Peruana 2	O	5	2	6	8	23
	GTM129	Sumillería	O	4	1	4	5	
	GTM130	Cultura del servicio	O	3	2	2	4	
	GTM131	Diseño de experiencias culinarias	O	4	4	0	4	
	GTM132	Proyecto integrador 1	O	4	4	0	4	
	GTM133	Psicología y actores de la cadena gastronómica	O	3	3	0	3	
5	GTM134	Fundamentos de alta cocina	O	4	1	6	7	24
	GTM135	Cocina dulce y pastelería	O	5	2	6	8	
	GTM136	Panadería	O	4	1	6	7	
	GTM137	El mundo de las bebidas	O	4	1	6	7	
	GTM138	Proyecto integrador 2	O	4	4	0	4	
	GTM139	Ética	O	3	3	0	3	
6	GTM102	Formación práctica inhouse	O	6		12	12	26
	GTM140	Gestión contable y financiera	O	5	5	0	5	
	GTM141	Gestión logística y operativa	O	4	4	0	4	
	GTM142	Gestión de personas	O	4	4	0	4	
	GTM143	Marketing y gestión comercial	O	4	4	0	4	
		Electivos (Actividades académicas cocurriculares)	E	3				

Tipos de cursos		Créd.
Obligatorio	O	142
Electivos	E	3
TOTAL		145

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

Electivos (actividades académicas cocurriculares)

Nivel	Clave	Nombre del curso	Tipo	Créd.	Horas		
					H.T.	H.P.	h/sem
6	GTM147	Actividades académicas 1	E	1		2	2
	GTM148	Actividades académicas 2	E	1		2	2
	GTM149	Actividades académicas 3	E	1		2	2
	GTM150	Actividades académicas 4	E	1		2	2
	GTM151	Actividades académicas 5	E	1		2	2
	GTM152	Actividades académicas 6	E	1		2	2
	1HSP74	Seminario internacional en gastronomía 1	E	1	1	0	1
	1HSP75	Seminario internacional en gastronomía 2	E	1	1	0	1
	1HSP76	Seminario internacional en gastronomía 3	E	1	1	0	1
	1HSP77	Seminario internacional en gastronomía 4	E	1	1	0	1
	1HSP78	Seminario internacional en gastronomía 5	E	1	1	0	1
	1HSP79	Seminario internacional en gastronomía 6	E	1	1	0	1
		Un curso de pregrado	E	3			