



## **MATRÍCULA EN EL PROGRAMA DE GASTRONOMÍA 2025-1**

La matrícula en el Programa de Gastronomía se realizará de la siguiente manera:

### **1. Publicación de Horarios:**

- Los horarios de clases se publicarán en Campus Virtual PUCP el jueves 6 de marzo de 2025. Podrás revisarlos y elegir los cursos en los que deseas matricularte.
- **Revisa tu plan de estudios y consolidado curricular.** Para saber qué cursos puedes llevar, revisa tu plan de estudios. También puedes consultar tu consolidado curricular en el Campus Virtual PUCP siguiendo esta ruta: Menú → Página personal → Alumnos y exalumnos → Historia académica → Consolidado curricular. Si necesitas ayuda, puedes revisar el [manual](#). Esto te permitirá ver qué cursos ya aprobaste y cuáles te faltan.

### **2. Proceso de Inscripción:**

- Completa el [formulario de matrícula](#) desde el martes 11 de marzo (a partir de las 8:00 a.m.) hasta el jueves 13 de marzo de 2025 (hasta las 9:00 p.m.).
- Al finalizar la inscripción, se asignarán las vacantes según el turno de matrícula, determinado por tu rendimiento académico y tu participación en la preinscripción.
- Realiza el pago de la primera cuota académica hasta el viernes 14 de marzo de 2025. Recuerda que no debes tener deudas pendientes con la Universidad.
- Si cumpliste con todos los requisitos, podrás verificar tu matrícula en Campus Virtual PUCP desde el lunes 17 de marzo de 2025.

### **3. Consideraciones para cursos específicos**

- Si te matriculas en cursos con sesiones virtuales, asegúrate de contar con los recursos informáticos necesarios y organizar bien tus horarios.
- Los cursos de cocina y aquellos que incluyan visitas de estudio requieren un seguro contra accidentes.

### **4. Costos académicos:**

- Los montos de las cuotas académicas se calcularán proporcionalmente al número de créditos matriculados, con un valor de S/. 455.17 por crédito.

### **5. Matrícula Extemporánea:**

- Si no pudiste matricularte oportunamente, podrás solicitar una matrícula extemporánea desde el lunes 17 de marzo (desde las 8:00 a.m.) hasta el martes 18 de marzo de 2024 (hasta las 8:00 p.m.) a través del [formulario de matrícula](#)
- Para participar en la matrícula extemporánea, debes haber realizado el pago de la primera cuota académica.
- Los resultados de la matrícula extemporánea se publicarán el jueves 20 de marzo, desde las 8:00 a.m.



## OFERTA DE CURSOS:

Se ha organizado la siguiente oferta de cursos:

Ciclo	Clave	Nombre del curso	Créd.	Vacantes	Modalidad
1	1MAT53	Matemáticas aplicadas a la hospitalidad <i>Reemplaza a GTM115 Matemáticas aplicadas a la Gastronomía</i>	4.0	68	Presencial
1	1GTM01	Introducción a la gastronomía <i>Reemplaza a GTM111 Introducción a las experiencias culinarias</i>	3.0	55	Presencial
2	1GTM05	Técnicas culinarias 2 <i>Reemplaza a GTM116 Técnicas culinarias básicas 2.</i> (Requisito: Técnicas culinarias básicas 1)	4.0	36	Presencial
2	LIN126	Taller de escritura e interpretación de textos (EEGGLL) <i>Reemplaza a GTM121 Comunicación y argumentación</i>	4.0	20	Presencial
2	1GTM02	Principios de seguridad, sanidad y calidad en el trabajo <i>Reemplaza a GTM117 Procesos y sistemas culinarios</i>	3.0	18	Presencial
3	1GTM08	Bioquímica y alimentación <i>Reemplaza a GTM126 Física y química aplicadas a la gastronomía</i> (Requisito: Sensorialidad)	3.0	20	Presencial
4	1PSI64	Psicología aplicada a la hospitalidad <i>Reemplaza a GTM133 Psicología y actores de la cadena gastronómica</i>	3.0	25	Presencial
5	GTM134	Fundamentos de alta cocina (Requisito: Cocinas del mundo y Cocina peruana 2)	4.0	18	Presencial
5	GTM135	Cocina dulce y pastelería (Requisito: Técnicas culinarias básicas 2)	5.0	18	Presencial
5	GTM136	Panadería	4.0	16	Presencial
5	GTM138	Proyecto integrador 2 (Requisito: Proyecto integrador 1 y Diseño de experiencias culinarias)	4.0	18	Presencial
5	1HSP41	Ética <i>Reemplaza a GTM139 Ética</i>	3.0	30	Presencial
6	1HSP07	Fundamentos de contabilidad* <i>Reemplaza a GTM140 Gestión contable y financiera (5 cred.)</i> (Requisito: Fundamentos de la gestión culinaria 2)	4.0	20	Presencial
6	IND283	Mercadotecnia industrial <i>Reemplaza a GTM143 Marketing y gestión comercial (4 cred.)</i>	3.5	4	Presencial



## Facultad de Gastronomía, Hotelería y Turismo

Ciclo	Clave	Nombre del curso	Créd.	Vacantes	Modalidad
6	1GES07	Principios de marketing <i>Reemplaza a GTM143 Marketing y gestión comercial (4 cred.)</i>	4.0	4	Presencial
6	1HSP39	Gestión de personas <i>Reemplaza a GTM142 Gestión de personas</i>	4.0	30	Presencial

\*El curso **GTM137 El mundo de las bebidas** no se ofrecerá en el semestre 2025-1. En su reemplazo se podrá llevar alguno de los cursos de nivel 6 o sus equivalentes. La diferencia de créditos deberá ser cubierta con electivos.

Cursos que podrían ser reconocidos como actividades académicas (hasta 3 créditos)

Clave	Nombre del curso	Créd.	Vacantes	Modalidad
1HSP69	"Ciencias del comportamiento y diseño de experiencias aplicados al turismo y la hospitalidad" <i>Seminario internacional en hotelería y turismo 2</i> <i>Del 17 al 21 de marzo 2025</i>	1.0	25	Virtual
2HSP01	Formación para la empleabilidad 1	1.0	20	Presencial
2HSP03	Formación para la empleabilidad 2 (Requisito: Formación para la empleabilidad 1)	1.0	20	Presencial
2HSP04	Formación para la empleabilidad 3 (Requisito: Formación para la empleabilidad 2)	1.0	20	Presencial
1FIL02	Filosofía	4.0	30	Presencial
1PSI64	Psicología aplicada a la hospitalidad	3.0	25	Presencial
1GTM20	Tecnología de alimentos aplicada a la Gastronomía (Requisito: Nutrición, salud y bienestar)	3.0	25	Presencial
1MAT54	Estadística aplicada a la hospitalidad (Requisito: Matemáticas aplicadas a la hospitalidad)	4.0	40	Presencial

Si necesitas más información o asistencia, no dudes en contactarnos a través de los canales de atención de la Secretaría Académica.

- **Consultas:** [sa-facughot@puce.edu.pe](mailto:sa-facughot@puce.edu.pe)
- **Solicitudes:** [Registro de solicitudes](#)