

### HORARIOS DEL PROGRAMA DE GASTRONOMÍA 2025-1

#### CURSOS OBLIGATORIOS

Nivel	Clave	Nombre del Curso	Créd.	TipoHor.	Hor.	Modalidad	Vacantes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Docentes
1	1MAT53	Matemáticas aplicadas a la hospitalidad Reemplaza a GTM115 Matemáticas aplicadas a la Gastronomía	4.0	Teoría y práctica	101	Presencial	68		10:00-13:00			08:00-10:00		Flores, J.
1	1GTM01	Introducción a la gastronomía Reemplaza a GTM111 Introducción a las experiencias culinarias	3.0	Teoría	141	Presencial	55				08:00-11:00			Becerra, K.
2	1GTM05	Técnicas culinarias 2 Reemplaza a GTM116 Técnicas culinarias básicas 2. (Requisito: Técnicas culinarias básicas 1)	4.0	Teoría y práctica	341	Presencial	20	13:00-14:00	08:00-14:00					Vargas, M.
2	LIN126	Taller de escritura e interpretación de textos (EEGGLL) Reemplaza a GTM121 Comunicación y argumentación	4.0	Teoría	159 160 172	Presencial	25	08:00-10:00		08:00-10:00				VARIOS
2	1GTM02	Principios de seguridad, sanidad y calidad en el trabajo Reemplaza a GTM117 Procesos y sistemas culinarios	3.0	Teoría y práctica	142	Presencial	1					11:00-16:00		Breña, C.
3	1GTM08	Bioquímica y alimentación Reemplaza a GTM126 Física y química aplicadas a la gastronomía (Requisito: Sensorialidad)	3.0	Teoría y práctica	341	Presencial	1			09:00-12:00				Cosío, E. y Gonzales, P.
4	1PSI64	Psicología aplicada a la hospitalidad Reemplaza a GTM133 Psicología y actores de la cadena gastronómica	3.0	Teoría	301	Presencial	30				15:00-18:00			Yamamoto, J.
5	GTM134	Fundamentos de alta cocina (Requisito: Cocinas del mundo y Cocina peruana 2)	4.0	Teoría y práctica	551	Presencial	18			08:00-15:00				Aguado, L.
5	GTM135	Cocina dulce y pastelería (Requisito: Técnicas culinarias básicas 2)	5.0	Teoría y práctica	551	Presencial	10						08:00-16:00	Acuña, J.
5	GTM136	Panadería	4.0	Teoría y práctica	551	Presencial	16	09:00-16:00						Uribe, B.
5	GTM138	Proyecto integrador 2 (Requisito: Proyecto integrador 1 y Diseño de experiencias culinarias)	4.0	Teoría	551	Presencial	15					10:00-14:00		Vargas, M.; Ballón, M.
5	1HSP41	Ética Reemplaza a GTM139 Ética	3.0	Teoría	701	Presencial	20	17:00-20:00						Merino, F.
6	1HSP07	Fundamentos de contabilidad Reemplaza a GTM140 Gestión contable y financiera (5 cred.) (Requisito: Fundamentos de la gestión culinaria 2)	4.0	Teoría y práctica	311	Presencial	20			08:00-11:00		08:00-10:00		Riquelme, R.
6	IND283	Mercadotecnia industrial Reemplaza a GTM143 Marketing y gestión comercial	3.5	Teoría y práctica	832	Presencial	6	19:00-22:00				13:00-15:00		Valdez, M.
6	IND283	Mercadotecnia industrial Reemplaza a GTM143 Marketing y gestión comercial	3.5	Teoría y práctica	834	Presencial	2					07:00-10:00 13:00-15:00		Cépeda, L.
6	1GES07	Principios de marketing Reemplaza a GTM143 Marketing y gestión comercial	4.0	Teoría	611	Presencial	4		15:00-17:00		15:00-17:00			Martínez, J.
6	1GES07	Principios de marketing Reemplaza a GTM143 Marketing y gestión comercial	4.0	Teoría	612	Presencial	2	13:00-15:00		11:00-13:00				Guimaray, R.
6	1GES07	Principios de marketing Reemplaza a GTM143 Marketing y gestión comercial	4.0	Teoría	613	Presencial	2	09:00-13:00						Macara-Chvili, A.
6	1HSP39	Gestión de personas Reemplaza a GTM142 Gestión de personas	4.0	Teoría	501	Presencial	30		11:00-13:00		10:00-12:00			Cordova, M.

**CURSOS QUE PODRÍAN SER RECONOCIDOS COMO ACTIVIDADES ACADÉMICAS (HASTA 3 CRÉDITOS)**

Clave	Nombre del Curso	Créd.	TipoHor.	Hor.	Modalidad	Vacantes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Docentes
1HSP69	"Ciencias del comportamiento y diseño de experiencias aplicados al turismo y la hospitalidad" Seminario internacional en hotelería y turismo 2 Del 17 al 21 de marzo 2025	1.0	Teoría	701	VIRTUAL	40	08:00-11:00	08:00-11:00	08:00-10:00	08:00-10:00	08:00-10:00		Abreu, Sandra (Colombia)
2HSP01	Formación para la empleabilidad 1	1.0	Práctica	101	Presencial	25		13:00-15:00					Carassa,M.
2HSP01	Formación para la empleabilidad 1	1.0	Práctica	102	Presencial	25		15:00-17:00					Carassa,M.
2HSP01	Formación para la empleabilidad 1	1.0	Práctica	103	Presencial	25				15:00-17:00			Carassa,M.
2HSP03	Formación para la empleabilidad 2 (Requisito: Formación para la empleabilidad 1)	1.0	Práctica	301	Presencial	30	11:00-13:00						Zafra,A.
2HSP04	Formación para la empleabilidad 3 (Requisito: Formación para la empleabilidad 2)	1.0	Práctica	501	Presencial	30					14:00-16:00		Ballon,M.
1FIL02	Filosofía	4.0	Teoría	301	Presencial	20	11:00-13:00	09:00-11:00					Leon,A.
1PSI64	Psicología aplicada a la hospitalidad	3.0	Teoría	301	Presencial	30				15:00-18:00			Yamamoto,J.
1GTM20	Tecnología de alimentos aplicada a la Gastronomía (Requisito: Nutrición, salud y bienestar)	3.0	Teoría y práctica	841	Presencial	15	13:00-15:00		12:00-16:00 (quincenal)				Alvarez,E.
1MAT54	Estadística aplicada a la hospitalidad	4.0	Teoría y práctica	201	Presencial	40	17:00-20:00				17:00-19:00		Osorio, A.