



MATRÍCULA EN EL PROGRAMA DE GASTRONOMÍA 2026-1

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 5 de marzo de 2026. 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](#) disponible en Campus Virtual PUCP. Esto te permitirá ver qué cursos ya aprobaste y cuáles te faltan.

2. Proceso de Inscripción:

- Completa el [formulario de matrícula](#) desde el martes 10 de marzo de 2026 (a partir de las 8:00 a.m.) hasta el jueves 12 de marzo de 2026 (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 13 de marzo de 2026. 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 16 de marzo de 2026.

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.
- Recuerda que los cursos de cocina y aquellos que incluyan visitas de estudio requieren contar con el seguro contra accidentes vigente.

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:



Facultad de Gastronomía, Hotelería y Turismo

- Si no pudiste matricularte oportunamente, podrás solicitar una matrícula extemporánea desde el lunes 16 de marzo (desde las 8:00 a.m.) hasta el martes 17 de marzo (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 19 de marzo de 2026, 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	1GTM03	Técnicas culinarias 1* <i>Reemplaza a GTM110 Técnicas culinarias básicas 1</i>	4.0	16	Presencial
1	1GTM01	Introducción a la gastronomía <i>Reemplaza a GTM111 Introducción a las experiencias culinarias</i>	3.0	50	Presencial
1	1GTM74	Descubrimiento del producto* <i>Reemplaza a GTM112 Descubrimiento del producto</i>	3.0	50	Presencial
1	1GTM07	Cadenas productivas 1* <i>Reemplaza a GTM113 Cadenas productivas y medio ambiente 1</i>	3.0	40	Presencial
1	1MAT53	Matemáticas aplicadas a la hospitalidad <i>Reemplaza a GTM115 Matemáticas aplicadas a la Gastronomía</i>	4.0	60	Presencial
2	1GTM05	Técnicas culinarias 2* <i>Reemplaza a GTM116 Técnicas culinarias básicas 2</i>	4.0	36	Presencial
2	LIN126	Taller de escritura e interpretación de textos (EEGGLL) <i>Reemplaza a GTM121 Comunicación y argumentación</i>	4.0	60	Presencial
2	1GTM02	Principios de seguridad, sanidad y calidad en el trabajo <i>Reemplaza a GTM117 Procesos y sistemas culinarios</i>	3.0	32	Presencial
3	1GTM14	Cocina y cultura gastronómica peruana 1* <i>Reemplaza a GTM122 Cocina Peruana 1</i>	4.0	16	Presencial
3	1GTM13	Nutrición, salud y bienestar <i>Reemplaza a GTM127 Nutrición, salud y bienestar</i>	3.0	45	Presencial
4	1GTM24	Sumillería* <i>Reemplaza a GTM129 Sumillería</i>	3.0	25	Presencial
4	2HSP06	Servicio aplicado a la hospitalidad <i>Reemplaza a GTM130 Cultura del servicio</i>	3.0	24	Presencial
4	1PSI64	Psicología aplicada a la hospitalidad <i>Reemplaza a GTM133 Psicología y actores de la cadena gastronómica</i>	3.0	60	Presencial
5	1GTM10	Panadería <i>Reemplaza a GTM136 Panadería</i>	4.0	32	Presencial



Facultad de Gastronomía, Hotelería y Turismo

Ciclo	Clave	Nombre del curso	Créd.	Vacantes	Modalidad
5	1HSP41	Ética <i>Reemplaza a GTM139 Ética</i>	3.0	45	Presencial
6	2HSP07	Gestión de personas* <i>Reemplaza a GTM142 Gestión de personas</i>	3.0	30	Presencial

* 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
1GTM12	Antropología de la alimentación	3.0	45	Presencial
2HSP01	Formación para la empleabilidad 1	1.0	25	Presencial
2HSP03	Formación para la empleabilidad 2 (Requisito: Formación para la empleabilidad 1)	1.0	25	Presencial
2HSP04	Formación para la empleabilidad 3 (Requisito: Formación para la empleabilidad 2)	1.0	25	Presencial
2HSP08	Formación para la empleabilidad 4 (Requisito: Formación para la empleabilidad 3)	1.0	25	Presencial
2HSP05	Métodos cuantitativos de investigación (Requisito: Estadística aplicada a la hospitalidad)	4.0	25	Presencial
1MAT54	Estadística aplicada a la hospitalidad (Requisito: Matemáticas aplicadas a la Gastronomía)	4.0	35	Presencial
1GTM29	Técnicas culinarias avanzadas: pescados y mariscos (Requisito: Técnicas culinarias 2)	3.0	16	Presencial
1GTM33	Chocolatería	3.0	18	Presencial
1GTM20	Tecnología de alimentos aplicada a la Gastronomía (Requisito: Nutrición, salud y bienestar)	3.0	20	Presencial
1HSP70	Un mirada interdisciplinaria de la alimentación: tejido social, cultura y hospitalidad (Seminario internacional en hotelería y turismo 3)	1.0	25	Virtual
1ARQ07	Prehistoria y civilizaciones del Perú	4.0	5	Presencial
1HIS19	Historia del Perú antiguo y colonial	4.0	5	Presencial
1HIS20	Historia del Perú republicano	4.0	5	Presencial
1HIS22	Historia del Perú: presente y memoria	4.0	5	Presencial
CDR101	Desarrollo humano y sentido de la vida	4.0	5	Presencial
TEO104	Fe y cultura actual	4.0	5	Presencial
TEO106	Antropología bíblica	4.0	5	Presencial
TEO109	Creer en Jesucristo hoy	4.0	5	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@pucc.edu.pe
- **Solicitudes:** [Registro de solicitudes](#)