

Universidad Nacional

Ciro Alegría

Ley de creación N° 29756



UNCA




## “DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA”

Aprobado con Resolución de Comisión Organizadora N° 516-2023/CO-UNCA, de fecha 09 de agosto 2023



AGOSTO, 2023  
HUAMACHUCO

*¡La Universidad del Ande Liberteño!*

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>2 de 286</b>	

# COMISIÓN ORGANIZADORA

## PRESIDENTE

**DR. WALTER JUAN VÁSQUEZ CRUZ**

## VICEPRESIDENTE ACADÉMICO

**DR. ELISEO PUMACALLAHUI SALCEDO**


## VICEPRESIDENTE DE INVESTIGACIÓN

**DR. ALBERTO VALENZUELA MUÑOZ**


ELABORADO	REVISADO	APROBADO
UNIVERSIDAD NACIONAL <b>CIRO ALEGRÍA</b> HUAMACHUCO  <b>Dr. Pepe Oswaldo Mori Ramirez</b> Responsable de la Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía	UNIVERSIDAD NACIONAL CIRO ALEGRIA COMISION ORGANIZADORA  <b>Dr. Eliseo Pumacallahui Salcedo</b> VICEPRESIDENTE ACADÉMICO	UNIVERSIDAD NACIONAL CIRO ALEGRIA COMISION ORGANIZADORA  <b>Dr. Walter Juan Vasquez Cruz</b> PRESIDENTE
<b>Dr. PEPE OSWALDO MORI RAMIREZ</b>	<b>DR. ELISEO PUMACALLAHUI SALCEDO</b>	<b>COMISIÓN ORGANIZADORA</b>
<b>08-08-2023</b>	<b>09-08-2023</b>	<b>09-08-2023</b>

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>3 de 286</b>


## Introducción



El presente Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía se ha construido de manera participativa, en el marco del Modelo Educativo – UNCA y en atención a las exigencias del mercado laboral. Asimismo, una característica importante de su abordaje metodológico es la técnica del mapa funcional, cuyo desarrollo ha permitido la vinculación de las competencias con el perfil docente.



Debido a la naturaleza de la carrera profesional, sus tres epiteummas mantienen una línea gráfica de ejecución en cada uno de los dispositivos, con la finalidad de que la evaluación curricular no pierda de vista las competencias del perfil de egreso. Consideramos que una carrera con semejante denominación: Gestión Turística, Hotelera y Gastronomía posee, antes que complejidad, una ventaja comparativa en asegurar los objetivos educacionales en turismo, en hotelería y en gastronomía.



El Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría cumple con todas las indicaciones de SUNEDU, asimismo con las recomendaciones técnicas de MINEDU, cuyo invaluable apoyo ha sido más que significativo para su elaboración. En esta línea, cabe mencionar que con el presente dispositivo pedagógico se declara el propósito de formar profesionales que se desenvuelvan eficientemente en el sector público, privado y con sus propios emprendimientos; respetando la diversidad cultural, natural e idiosincrasia y, asimismo, que sean capaces de leer la realidad de la perspectiva de la investigación, con la finalidad de encontrar soluciones y llevarlas a cabo en los ámbitos locales, regionales y nacionales.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>4 de 286</b>

## CONTENIDO

<b>I. FUNDAMENTACIÓN DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b> .....	<b>6</b>
<b>1.1. DENOMINACIÓN DE LA CARRERA.</b> .....	<b>6</b>
<b>1.2. BASE LEGAL.</b> .....	<b>6</b>
<b>1.3. ESTUDIO DE DEMANDA SOCIAL Y MERCADO OCUPACIONAL.</b> .....	<b>7</b>
<i>1.3.1. Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía</i> .....	<b>7</b>
<b>1.4. JUSTIFICACIÓN.</b> .....	<b>16</b>
<b>1.5. OBJETIVO GENERAL.</b> .....	<b>18</b>
<b>1.6. OBJETIVOS ACADÉMICOS.</b> .....	<b>18</b>
<b>1.7. REFERENTES ACADÉMICOS NACIONALES O INTERNACIONALES DE LA DENOMINACIÓN.</b> .....	<b>19</b>
<i>1.7.1. Catálogo/clasificadores Nacional de Carreras profesionales (INEI) y Normas de competencias del SINEACE.</i> .....	<b>24</b>
<i>1.7.2. Carreras afines a la de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía que ofrecería la UNCA, según clasificador de carreras del INEI.</i> .....	<b>25</b>
<i>1.7.3. Referencias Internacionales:</i> .....	<b>26</b>
<b>II. PERFIL DEL ESTUDIANTE Y PERFIL DEL EGRESADO</b> .....	<b>28</b>
<b>2.1. PERFIL DEL ESTUDIANTE</b> .....	<b>28</b>
<b>2.2. PERFIL DEL EGRESADO</b> .....	<b>29</b>
<i>2.2.1. Competencias generales</i> .....	<b>29</b>
<i>2.2.2. Competencias específicas y de especialidad</i> .....	<b>29</b>
<b>2.3. PLAN DE ESTUDIOS</b> .....	<b>30</b>
<i>2.3.1. Distribución por Tipo de Cursos: Generales, Específico y de Especialidad.</i> .....	<b>34</b>
<i>2.3.2. Distribución de Horas Semanal, Semestral y Créditos.</i> .....	<b>39</b>
<b>2.4. MALLA CURRICULAR</b> .....	<b>43</b>
<b>III. MATRIZ DE PLAN DE ESTUDIOS POR COMPETENCIAS</b> .....	<b>46</b>
<b>3.1. MATRIZ POR COMPETENCIAS</b> .....	<b>46</b>
<i>3.1.1. Sustento del plan de estudios por cada competencia:</i> .....	<b>66</b>
<b>3.2. SUMILLA DE CADA ASIGNATURA</b> .....	<b>134</b>
<b>IV. MÉTODOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</b> .....	<b>194</b>
<b>4.1 MÉTODOS DE ENSEÑANZA TEÓRICO-PRÁCTICOS</b> .....	<b>194</b>
<i>4.1.1 Lineamientos metodológicos</i> .....	<b>194</b>
<i>4.1.2 Estrategias Metodológicas</i> .....	<b>195</b>
<i>4.1.3 Estrategias Didácticas</i> .....	<b>195</b>
<b>4.2 EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE</b> .....	<b>197</b>
<i>4.2.1 Sistema de calificación</i> .....	<b>199</b>
<i>4.2.2 Técnicas e instrumentos de evaluación</i> .....	<b>199</b>
<b>V. LINEAMIENTOS DE GESTIÓN CURRICULAR</b> .....	<b>200</b>
<b>5.1. MODALIDAD DE ENSEÑANZA:</b> .....	<b>200</b>
<b>5.2. ESCENARIOS DE APRENDIZAJE</b> .....	<b>200</b>
<b>5.3. ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO DE APRENDIZAJES VINCULADAS A LA INVESTIGACIÓN</b> .....	<b>200</b>
<b>5.4. RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA</b> .....	<b>203</b>
<b>5.5. MECANISMOS PARA LA ENSEÑANZA DE UN IDIOMA EXTRANJERO O LENGUA NATIVA</b> .....	<b>205</b>
<b>5.6. GESTIÓN DE LA TUTORÍA</b> .....	<b>205</b>

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>5 de 286</b>

5.7. PRÁCTICAS PRE PROFESIONAL .....	205
5.8. GRADUACIÓN Y TITULACIÓN .....	206
5.8.1. <i>Grado académico de Bachiller</i> .....	206
5.8.2. <i>Título profesional</i> .....	206
5.8.3. <i>Menciones: No aplica</i> .....	206
VI. EVALUACIÓN CURRICULAR .....	206
6.1. METODOLOGÍA PARA EVALUAR DEL DISEÑO CURRICULAR .....	206
6.2. EVALUACIÓN INTERNA DEL CURRÍCULO (EVALUACIÓN DEL PERFIL DE INGRESO, EGRESO Y RECURSOS DE GESTIÓN) .....	207
6.3. EVALUACIÓN EXTERNA DEL CURRÍCULO (SEGUIMIENTO AL EGRESADO).....	208
6.4. PERIODO DE EVALUACIÓN DEL CURRÍCULO.....	208
VII. DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA INTERNOS Y EXTERNOS QUE SE HAN REALIZADO PARA ELABORAR LOS PLANES DE ESTUDIOS .....	210
VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	213
CONTROL DE CAMBIOS.....	217
ANEXO.....	219
ANEXO 01.....	219
ANEXO 02.....	225
ANEXO 03.....	250
ANEXO 04.....	254

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>6 de 286</b>

## I. FUNDAMENTACIÓN DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

### 1.1. Denominación de la carrera.

- Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía

### 1.2. Base legal.

1. Constitución Política del Perú.
2. Ley N° 28044: Ley General de Educación.
3. Ley N° 30220: Ley Universitaria.
4. Ley N° 28740: Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa.
5. Ley N° 29756, Ley de Creación de la Universidad Nacional Ciro Alegría.
6. Decreto Supremo N.º 012-2020-MINEDU. Política Nacional de Educación Superior y Técnico productiva.
7. Decreto Supremo N° 018-2007-ED: Reglamento de la Ley 28740.
8. Decreto Supremo N° 016-2015-MINEDU: Política de aseguramiento de la calidad de la educación superior universitaria.
9. Política Nacional para el desarrollo de la Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica – CTI, aprobado con Decreto Supremo N° 015- 2016-PCM.
10. Plan Estratégico Institucional de la Universidad Nacional Ciro Alegría.
11. Resolución de Consejo Directivo N° 043-2020-SUNEDU/CO: Aprobación del Reglamento del procedimiento de licenciamiento para universidades nuevas.
12. Resolución de Superintendencia N° 055-2021-SUNEDU, aprueba las “Consideraciones para la valoración de los medios de verificación establecidos en la matriz de condiciones básicas de calidad, componentes, indicadores y medios de verificación por tipo de universidad” que forman parte de la presente resolución y que se adjunta como anexo.
13. Reglamento Académico de la Universidad Nacional Ciro Alegría.
14. Reglamento Único de Grados y Títulos de la Universidad Nacional Ciro Alegría.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>7 de 286</b>

### 1.3. Estudio de demanda social y mercado ocupacional.

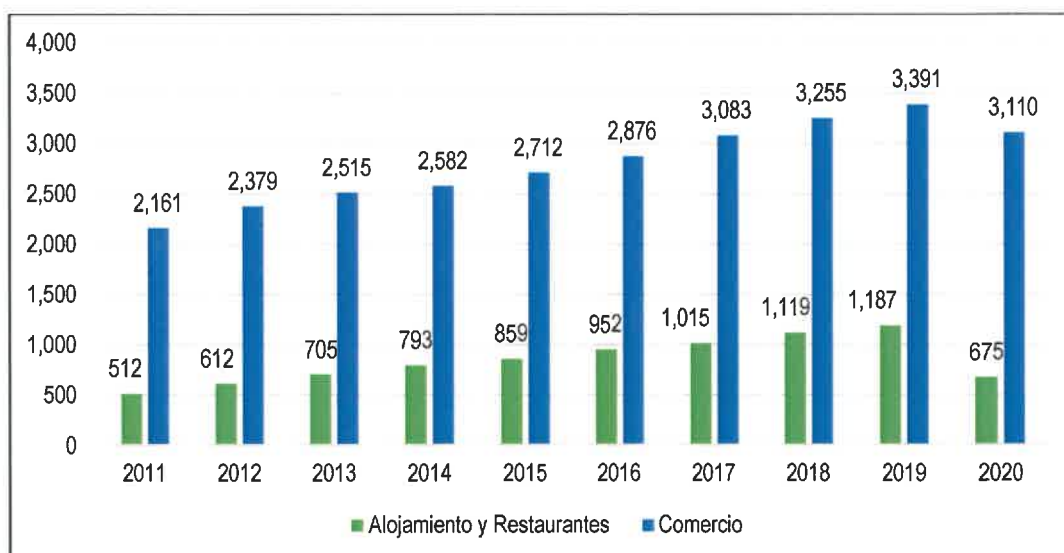
#### 1.3.1. Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía

##### 1.3.1.1 Contexto para el ejercicio de la carrera

El sector turismo en La Libertad es una de las actividades que necesita mayor impulso. Como referencia, los sectores de alojamiento y restaurantes, muy ligados a turismo, representa el 11.4% del valor agregado bruto de la región en el 2020, y ha tenido un crecimiento de promedio anual de 3.9% desde el 2011.

Este sector comprende una cadena de valor sumamente amplia, que incluye actividades culturales, de comercio, transporte, alojamiento, restaurantes, asistencia de seguros y viajes, incidiendo directamente en la generación de empleo. En ese sentido, para apreciar el comportamiento de este sector, se examina el siguiente cuadro, la evolución del valor agregado bruto de comercio, alojamientos y restaurantes como indicadores macroeconómicos referenciales.

**Gráfico N°1. La Libertad: Valor Agregado Bruto de Comercio, Alojamiento y Restaurantes a precios corrientes, 2011-2019 (millones de soles)**



**Fuente:** Sistema de Información Regional para la Toma de Decisiones – INEI  
Elaboración propia.

En el Gráfico N°1 se puede observar el incremento de estas dos actividades económicas, con una ligera caída en el año 2020. El valor agregado bruto de alojamiento y restaurantes fue de 512 millones de soles en el 2010 y pasó a ser 675 millones de soles en el 2020; teniendo un crecimiento promedio anual significativo de 3.1% en los últimos diez años. Por otra parte, el valor agregado bruto del comercio

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>8 de 286</b>	

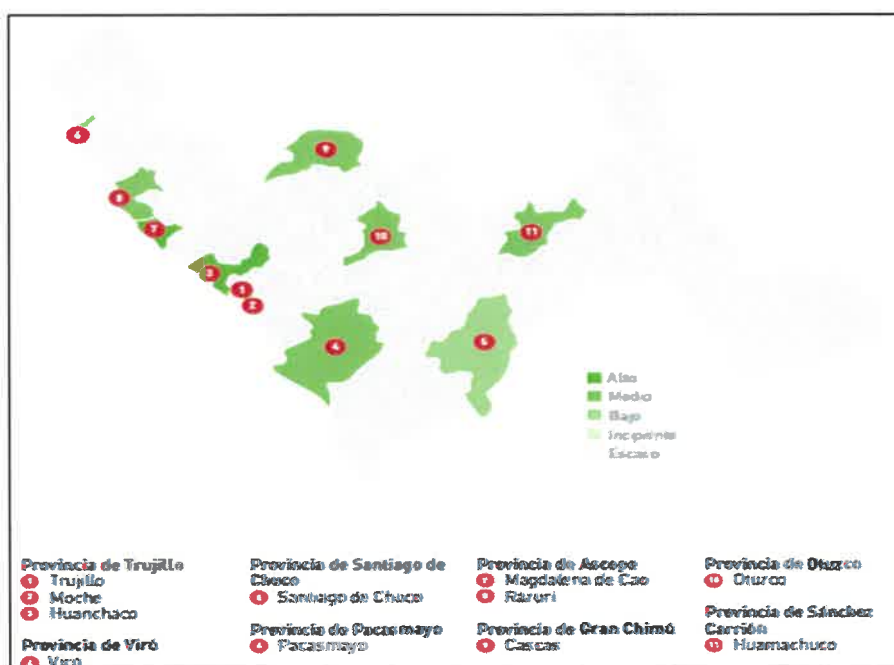
pasó de 2,161 millones de soles en el 2011 a 3,110 millones de soles en el 2020 con una tasa de crecimiento promedio anual de 4.1% durante este periodo.

Como señala el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), en el informe del Movimiento Turístico en La Libertad (2018), los principales lugares visitados por los extranjeros en La Libertad fueron la ciudad de Trujillo (84.6%), Huanchaco (66.8%), Chan Chan (38.0%) y la Huaca del Sol y de La Luna (19.6%), entre otros; en donde los extranjeros que visitaron La Libertad provienen principalmente de Chile (14.1%), Alemania (9.5%) y Estados Unidos (8.8%) y las principales regiones emisoras de turistas a La Libertad fueron Lima (36.6%), La Libertad (26.3% hacia interiores de la región), Ancash (11.3%) y Cajamarca (9.8%), entre los más resaltantes. Asimismo, las provincias de Otuzco y Virú fueron las más visitadas por parte de los residentes de Trujillo.

Por otro lado, con el fin de mostrar los avances y planes que se tienen para la región La Libertad, a continuación, se exponen los principales alcances del informe elaborado por el MINCETUR al 2019 con prospectiva al 2028.

La región cuenta con 11 principales provincias con destinos turísticos de acuerdo con la mayor o menor intensidad de oferta turística identificados en el siguiente mapa (Imagen N°1).

**Imagen N°1. La Libertad: Distritos con oferta turística fundamental según comercialización y consumo**





	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06		
	PAGINA:	<b>9 de 286</b>		

Fuente: MINCETUR. (2020). Plan Estratégico Regional de Turismo de La Libertad, 2019-2028.

Elaboración: Equipo Técnico Especializado - PERTUR La Libertad.

De acuerdo con el MINCETUR (2020), la oferta turística nacional ha ido incrementándose y haciéndose más competitiva; sin embargo, esto no ha sucedido en La Libertad, pues se nota un estancamiento de más de una década, con pequeñas excepciones, pero sin esfuerzos sistémicos. “Si analizamos las vertientes de consumo posibles en el territorio, veremos que tenemos una oferta cultural clásica con pequeño desarrollo de deportes náuticos y actividades marinas incipientes; lo mismo que en oferta de naturaleza, siendo lo más bajo la oferta de bienestar, sobre todo de cara al mercado nacional y receptivo. Caso contrario en el interno regional, donde las playas y las campiñas son espacios constantes de uso y oferta, aunque de calidad muy básica aún” (MINCETUR, 2020). Cabe mencionar que, si bien el estancamiento se dio en la oferta turística, la producción en alojamiento y restaurantes ha ido en aumento, como se observó en el Gráfico N°1.

En el Plan Estratégico Regional de Turismo de La Libertad 2019-2028, se resume la oferta turística liberteña fundamental en un esquema (Imagen N°2). Los recursos turísticos fundamentales identificados son Chan Chan, la Huaca de la Luna, Huanchaco y El Brujo. En cuanto a recursos turísticos complementarios mencionan al Festival de la Marinera, la Laguna de Sausacochoa, Marka Huamachuco, Virgen de la Puerta, Calipuy, Malabrigo y Pacasmayo. Sin embargo, hay aproximadamente 200 recursos turísticos potenciales en la región con una intervención nula o básica que impide su aprovechamiento a corto plazo.

**Imagen N°2. La Libertad: Oferta Turística Fundamental**



Fuente: MINCETUR. (2020). Plan Estratégico Regional de Turismo de La Libertad, 2019-2028.

Elaboración: Equipo Técnico Especializado - PERTUR La Libertad.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>10 de 286</b>	



El MINCETUR en conjunto con el Gobierno Regional de La Libertad y la Gerencia Regional de Comercio Exterior, Turismo y Artesanía, ha planteado objetivos con el fin de lograr que La Libertad sea el tercer destino turístico a nivel nacional hacia el 2028. Su objetivo central es desarrollar la competitividad de la Región La Libertad y sus destinos turísticos en los mercados internos y receptivo. Para ello, plantea ocho objetivos estratégicos asociados a los componentes institucional, territorio, oferta, demanda, calidad, facilitación, inclusión y seguridad.

En cuanto a lo institucional, establece fortalecer la planificación, organización, gobernanza y gestión del desarrollo turístico en los destinos de La Libertad; mientras que, en lo territorial, promover el desarrollo de condiciones de ordenamiento en zonas urbanas y rurales de los destinos de La Libertad. Asimismo, busca promover la diversificación de productos y experiencias turísticas en los destinos turísticos de La Libertad por parte de la oferta y mejorar el posicionamiento de la oferta turística regional a partir de atributos de diversificación y competitividad de los destinos turísticos por parte de la demanda.

Los cuatro objetivos estratégicos restantes son los siguientes: promover una cultura de calidad a nivel de personas, empresas, organizaciones, sitios y destinos; desarrollar óptimas condiciones de información, facilitación y conectividad turística para flujos visitantes a los destinos; generar condiciones de inclusión económica y social para visitantes y ciudadanos en los destinos turísticos; y generar condiciones de seguridad integral en destinos turísticos, centros de soporte y corredores viales de La Libertad.

Para mejorar la competitividad, es necesaria una gestión efectiva por parte del sector público y el privado. En ese sentido, en el Plan Estratégico se propone como objetivos generales mejorar el desempeño del sector privado del turismo en la construcción del desarrollo turístico en la Región La Libertad y de manera similar mejorar el desempeño del sector público del turismo en la construcción del desarrollo turístico en la región La Libertad.

Respecto al sector privado, se establecen cuatro objetivos estratégicos. El primer objetivo es fortalecer la representatividad gremial que refleje la estructura territorial de los destinos y sus rubros gremiales. Para esto, se tiene pensado el incremento de niveles de participación de potenciales, miembros de los diversos gremios o agrupaciones a nivel regional, el fomento de agrupaciones gremiales a nivel de distritos

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>11 de 286</b>

y provincias componentes de destinos, la mejora de procesos de sucesión de mandatos o alternancia de poder y el fortalecimiento de estructura de representación orgánica que permita representaciones gremiales de segundo piso.

El segundo objetivo que se tiene planteado es promover el desarrollo y uso de herramientas de gestión para procesos de toma de decisiones y acción en los gremios. Para esto, se ha planteado el fortalecimiento de conocimientos y capacidades para elaboración de herramientas de gestión, el desarrollo de procedimientos y normativas institucionales que sostengan procesos en base a herramientas de gestión, el fomento de la toma de conciencia sobre la necesidad y función vital de las herramientas de gestión y su uso y el sostenimiento de procesos en sucesión de periodos y mandatos referidos por herramientas de gestión.

El tercer objetivo es promover la referenciación técnica y de procesos de desarrollo privado en el país y el extranjero. Con este fin, se ha planteado la promoción de oportunidades para evaluar procesos de referencia de buenas prácticas en aspectos gremiales y empresariales en la región; el fomento de la inversión en procesos de benchmarking o evaluación de procesos exsitu en el país y el extranjero; la mejora de las oportunidades de capacitación y participación en eventos nacionales e internacionales por parte de representantes y socios; y la promoción de eventos regionales que permitan la evaluación, reflexión y desarrollo de políticas y acciones gremiales.

Como último objetivo, se propone el mejorar las condiciones de funcionamiento y atención a sus asociados en los gremios del sector turismo en La Libertad. Para esto, las actividades a realizar son las mejoras de las instalaciones y oficinas gremiales de atención a socios y público, el desarrollo de imagen corporativa que permita una mejor proyección social de los valores de los gremios, la promoción de la comunicación y desarrollo de estrategias que permitan mejor atención a socios y público y la implementación de equipamiento que permita cumplir labores conforme a necesidades de los gremios.

En cuanto al sector público se establecen cuatro objetivos estratégicos. El primero de ellos es incrementar el presupuesto para inversión y gasto corriente, orientado al turismo, en las instituciones públicas regionales y subregionales (municipios provinciales y distritales). Las acciones estratégicas para ello incluyen la generación de estudios de base que demuestren importancia del turismo incrementos o

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>12 de 286</b>

asignaciones presupuestales; el desarrollo de herramientas de gestión que permitan previsiones y asignaciones presupuestales; la generación de voluntad política que articule proceso técnico discurso político y asignación presupuestal; y la promoción de mecanismos que generen estabilidad o temporalidad media de personal a cargo del área de turismo.

El segundo objetivo estratégico para el sector público es desarrollar y promover el uso de herramientas de gestión para procesos de toma de decisiones y acción en los gobiernos locales y gobierno regional. Para ello, se propone el fortalecimiento de conocimientos y capacidades para elaboración de herramientas de gestión; el desarrollo de procedimientos y normativas institucionales que sostengan procesos en base a herramientas de gestión; el fomento de la toma de conciencia sobre la necesidad y función vital de las herramientas de gestión y su uso; y la promoción de sostenimiento de procesos en sucesión de periodos y mandatos referidos por herramientas de gestión.

En tercer objetivo estratégico es elevar los niveles de referenciación técnica y de procesos de desarrollo público en el país y el extranjero. Las acciones estratégicas asociadas son la promoción de oportunidades para evaluar procesos de referencia de buenas prácticas en aspectos de gestión pública en la región; el fomento de la inversión en procesos de benchmarking o evaluación de procesos ex situ en el país y el extranjero; la mejora de las oportunidades de capacitación y participación en eventos nacionales e internacionales para funcionarios y servidores; y la promoción de eventos regionales que permitan la evaluación, reflexión y desarrollo de políticas públicas.

Por último, se plantea como cuarto objetivo estratégico para el sector público mejorar las condiciones de funcionamiento y atención a sus asociados en los gremios del sector turismo en La Libertad. Para ello, se plantea la mejora de las condiciones de instalaciones y oficinas sectoriales de atención a administrados; la promoción y difusión del rol del sector público en turismo, funciones y competencias hacia la sociedad; la generación de capacidades del personal de las dependencias públicas respecto a gestión pública y desarrollo turístico; y la implementación de equipamiento que permita cumplir labores conforme a necesidades de las entidades públicas.

La actividad turística presenta un mayor desarrollo en lo referente a los prestadores de servicios turísticos, las cuales abarcan a establecimientos de hospedaje, agencias de viajes y turismo, guías de turismo y montaña, restaurantes, prestadores de canotaje

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>13 de 286</b>	

turístico, entre otros servicios que se ofrecen en la región. De acuerdo con el Directorio Nacional de Prestadores del MINCETUR, en La Libertad hay 762 empresas prestadoras de servicios turísticos calificados, cuya distribución por servicios se muestra en el siguiente cuadro.

**Cuadro N°1. La Libertad: Número de Prestadoras de Servicio Turísticos Calificados**

Servicio	Número de Prestadores de Servicios
Establecimientos de Hospedaje Clasificados y/o Categorizados	303
Agencias de Viajes y Turismo	261
Guías de Turismo	149
Restaurantes Categorizados y/o Calificados	49

**Fuente:** MINCETUR. Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados.

Analizando algunos indicadores de este sector, el Cuadro N°2 muestra que, en el año 2020, tanto el arribo de visitantes como las pernoctaciones en establecimientos de hospedaje de La Libertad fueron en su mayoría por visitantes nacionales, representados por un 99% en ambos casos. Esta tendencia se ha venido manteniendo desde el 2011. Sin embargo, la tasa de crecimiento en ambos casos, de visitantes nacionales, ha sido negativa, ambas con una caída de 23%. Esto debido a que se toma en cuenta el año 2020, en donde el sector turismo fue uno de los sectores que más se vio afectada por la pandemia de la Covid-19.

Además, según el Reporte Regional de Turismo de La Libertad (2020), la llegada de visitantes al Museo Chan Chan ascendió a 11,5 mil, lo que significó una contracción de 66,7% respecto al 2019, por su parte, la llegada de visitantes a la Huaca del Sol y de La Luna reportó una contracción de 76,1% con la pandemia. Se reportó, además, una menor afluencia del turista extranjero quien redujo su participación.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>14 de 286</b>

**Cuadro N°2. La Libertad: Principales Indicadores de Turismo, 2011-2020**

INDICADOR	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
<b>Arribo de visitantes a establecimientos de hospedaje (en miles)</b>										
Extranjeros	56	49	58	54	59	62	62	76	93	1
Nacionales	1,205	1,329	1,805	1,828	1,889	1,834	1,707	1,637	1,871	118
<b>Pernoctaciones de visitantes en establecimientos de hospedaje (en miles)</b>										
Extranjeros	96	91	110	101	111	107	110	139	172	2
Nacionales	1,491	1,639	2,118	2,134	2,230	2,174	2,020	2,002	2,246	145
<b>Promedio de permanencia de visitantes en los establecimientos de hospedaje</b>										
Extranjeros		1.9	1.9	1.9	1.8		1.2		1.8	1.2
Nacionales	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
<b>Tasa neta de ocupabilidad de habitaciones</b>										
Porcentaje	26.3	28.5	37.3	34.6	32.2	29.6	24.7	26.2	33.9	25.8
<b>Visitantes extranjeros a Museos y Centros Arqueológicos (en miles)</b>										
Extranjeros	75	76	72	69	72	78	73	78	-	-
Nacionales	250	263	261	271	267	290	264	337	-	-

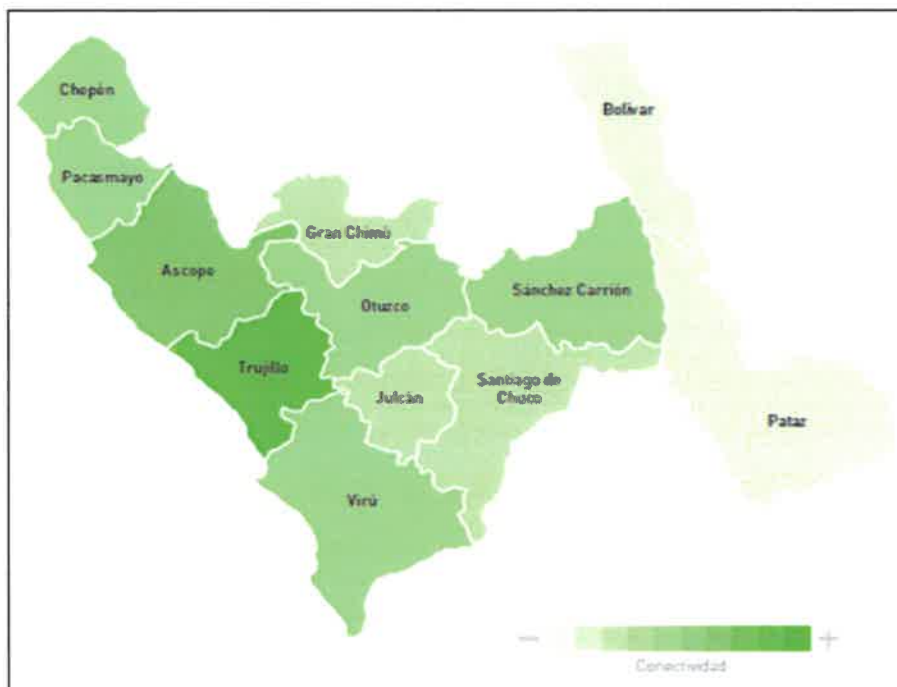
**Fuente:** Sistema de Información Regional para la Toma de Decisiones – INEI

De la misma manera, para que el turismo puede llegar a ser competitivo, se necesita de condiciones viales o de conectividad. Esto permitirá al turista una mejor experiencia hacia los lugares y no pasar la mayor parte del tiempo en el tránsito hacia ellos.

En ese sentido, La Libertad tiene un gran desarrollo vial en la zona costera de la región (MINTETUR, 2020), que si bien es cierto necesita afianzarse y mantenerse, cuenta con condiciones actuales para poder facilitar los desplazamientos hacia la oferta turística. La zona medio andina tiene condiciones intermedias, pues sus principales vías se encuentran en buen estado, pero sus arterias internas aún tienen bastante por mejorar para poder incorporar más espacios al turismo, más allá de las capitales provinciales y su entorno. A continuación, se presenta un mapa regional con las condiciones provinciales actuales de cara al turismo (Imagen N°3).

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>15 de 286</b>

**Imagen N°3. La Libertad: Calidad vial y conectividad para el turismo en La Libertad**



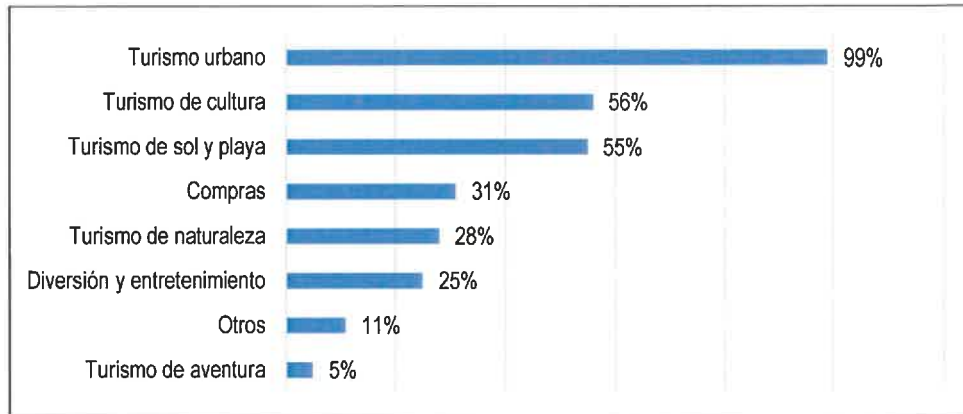
Fuente: MINCETUR. (2020). Plan Estratégico Regional de Turismo de La Libertad, 2019-2028.

Elaboración: Equipo Técnico Especializado - PERTUR La Libertad.

En el Gráfico N°2, se muestran las actividades realizadas por el turista vacacionista nacional, según la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (Promperú). El turista nacional, principalmente, realiza actividades de turismo urbano, seguido de actividades de turismo de cultura con un 56%, turismo de sol y playa con un 55%, turismo de naturaleza con un 28% y, en menor medida, turismo de aventura con un 5%. Además, el 31% de los turistas se dedican también a hacer compras, el 25% a hacer actividades de diversión y entretenimiento, mientras que el 11% realiza otras actividades, como visitar centros poblados y caseríos, jardines botánicos, viñedos, haciendas y criaderos.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>16 de 286</b>

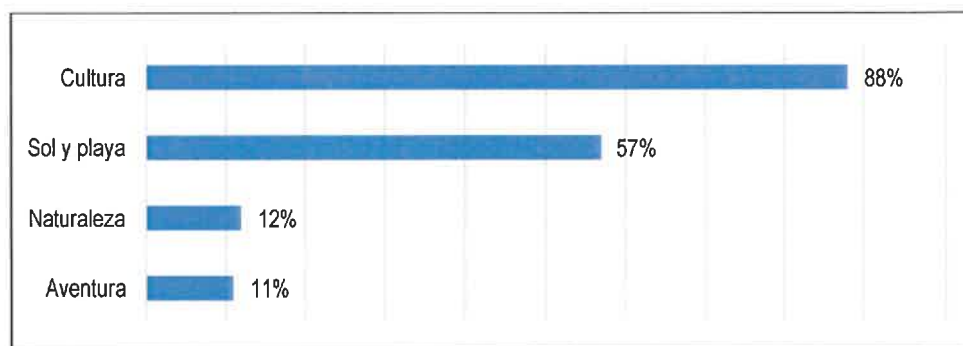
**Gráfico N°2. La Libertad: Actividades Realizadas por el Vacacionista Nacional, 2019**



Fuente: Promperú. (2020). Perfil del Vacacionista Nacional que visita La Libertad – 2019.

En el Gráfico N°3 se muestran las actividades realizadas por el turista extranjero. El turista extranjero se caracteriza por realizar actividades de cultura. Esta actividad la realiza el 88% de turistas, que les gusta caminar por la ciudad, visitar plazuelas, sitios arqueológicos, entre otras. El 57% de los turistas realizan actividades de sol y playa. El 12% realiza actividades de naturaleza, como visitar áreas y/o reservas naturales, observación de aves o de flora. Finalmente, el 11% de turistas extranjeros realiza actividades de aventura, como surf, paseo en bote, trekking, senderismo y hiking.

**Gráfico N°3. La Libertad: Actividades Realizadas por el Turista Extranjero, 2019**




Fuente: Promperú. (2020). Perfil del Turista Extranjero que visita La Libertad – 2019.

#### 1.4. Justificación.

El sector de alojamiento y restaurantes, ligado al turismo, en La Libertad representó el 11.4% del Valor Agregado Bruto de la región en el año 2020. El sector turismo



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>17 de 286</b>	

comprende una cadena de valor sumamente amplia, como actividades de comercio, alojamiento y restaurantes, los cuales vienen incrementándose en los últimos años con una tasa de crecimiento promedio anual de 4.1% y 3.1%, respectivamente, durante los años 2011 al 2020.

Asimismo, cabe resaltar que, a nivel del área de influencia, son 6 los programas de pregrado en Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía o afines ofertados por 5 universidades licenciadas por SUNEDU. Específicamente, las casas de estudio que ofertan dicho programa son: Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI, Universidad César Vallejo, Universidad Nacional de Trujillo, Universidad Privada del Norte y Universidad Nacional de Cajamarca. Esta situación, lejos de constituirse como un óbice, se convierte en una oportunidad de competencia, debido a la denominación de la carrera, pues Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía brinda un panorama más amplio de acción, a diferencia de las otras denominaciones que incluyen solo turismo, turismo y hotelería, o gastronomía.

En la elaboración del Diseño Curricular, se empleó la metodología del análisis funcional, para acercarnos a las competencias requeridas mediante una estrategia deductiva. Se inició estableciendo el propósito principal, bajo un análisis, que represento la razón de ser de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía dirigido al logro de los objetivos académicos, se prosiguió con el análisis y formulación de la función clave, que fue un proceso integrado y articulado de procedimientos que involucraron desempeños individuales, seguidamente se estableció las funciones intermedias que permitió el ordenamiento de los diversos procedimientos técnicos, aterrizando en las funciones básicas para finalmente llegar a la formulación de las competencias específicas del perfil del egresado.

Se consideró como insumo para la elaboración del Diseño Curricular, el estudio de Demanda Social y Mercado Ocupacional, que evidencio el comportamiento de la Carrera en el contexto local y regional sobre todo de la región la Libertad y Cajamarca, respecto de la demanda (entrevista a estudiantes de 4to y 5to de secundaria del área de influencia directa e indirecta a la universidad relacionado a la preferencia de estudios de esta carrera profesional) y la oferta relacionada con los nichos ocupacionales. De otro lado apporto resultados cualitativos extraídos de las entrevistas efectuadas a los diferentes empresarios, plasmados como características que deben poseer los egresados de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, en lo cognitivo, en habilidades y destrezas, así como en el aspecto

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>18 de 286</b>

actitudinal. Se revisó también las funciones contempladas en los documentos del Colegio de licenciados en Turismo, relacionado a la Carrera Profesional de Gestión Turística, Administración en Turismo, Carrera Profesional de Turismo, Carrera Profesional de Hotelería y Carrera Profesional Gastronomía.

Identificada las competencias específicas del perfil del egresado, que deben ser evidencias a nivel de competencias, permitió el establecimiento de la matriz de asignaturas alineadas a las competencias del perfil, fueron establecidas por niveles de complejidad de lo más simple a lo más complejo, que termino en la estructuración del plan de estudios de forma diagonal, teniendo en los primeros ciclos asignaturas en su mayoría de estudios generales (con 36 créditos), específicos (39 créditos) y de especialidad (134 créditos), por la naturaleza de la asignatura se asignó el número de horas teóricas, prácticas y créditos por asignatura, prerrequisitos; las sumillas fueron formuladas teniendo en cuenta la naturaleza, carácter y contenidos de las asignaturas. El Mapa funcional de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, se considera en el anexo 3 del presente documento.



### 1.5. Objetivo general.

Formar profesionales competentes con conocimientos científico-humanísticos en Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, que les permitan tener una amplia concepción de las múltiples implicancias del campo del Turismo, la Hotelería y Gastronomía, a partir de investigaciones científicas, proyección social y transferencia tecnológica, a fin de contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de la sociedad.

### 1.6. Objetivos académicos.

Dan cuenta de los logros académicos, es decir, de la creación y transferencia de conocimientos y habilidades.

- **OE-01:** Formar profesionales competentes en el campo de la Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía que gestionan eficientemente, desarrollan destinos turísticos, empresas y organizaciones públicas y aseguran su competitividad.
- **OE-02:** Formar profesionales que gestionen emprendimientos turísticos hoteleros, gastronómicos y de organización de servicios en base a la diversidad cultural y natural de los destinos promoviendo el desarrollo local de las comunidades.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>19 de 286</b>	

- **OE-03:** Formar profesionales que investiguen científicamente los aspectos de la realidad turística, con el propósito de generar nuevo conocimiento para el desarrollo social, económico y del turismo a nivel local, regional y nacional.



Misión Institucional	Objetivos Educativos		
	OE1	OE2	OE3
Formar profesionales de alta calidad.	X		
Generando conocimientos a través de la investigación desarrollo e innovación tecnológica		X	X
Enfoque ético y responsabilidad social para enfrentar los retos del desarrollo sostenible del país.	X		X



### 1.7. Referentes académicos nacionales o internacionales de la denominación.

Para elaborar el presente Plan de Estudios, se han revisado fuentes documentales nacionales del INEI y algunas páginas web de universidades nacionales e internacionales.

A continuación, se muestra un resumen del benchmarking realizado para tal efecto y el cual se encuentra en el informe anexo. En dicho resumen, se recogen aspectos de interés como posicionamiento, objetivos educativos, acreditación, créditos y ámbito de desempeño de egresados de la carrera profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía respecto a universidades que ofrecen programas de estudio afines en la zona de influencia, además de otros programas referentes a nivel nacional e internacional según su posicionamiento en ranking internacionales.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>			CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>			FECHA:	Agosto 2023
				VERSIÓN:	06
				PAGINA:	<b>20 de 286</b>
					

**Cuadro N°3. La Libertad y Cajamarca: Cuadro comparativo sobre la oferta académica de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía o afines**

Universidad Nacional de Trujillo		Universidad Privada del Norte	
<b>Nombre del programa</b>	Turismo	Administración y Servicios Turísticos	Gastronomía y Gestión de Restaurantes
<b>Posicionamiento</b>	La Universidad se ubica en la posición 19 de Ranking Web of Science.	La Universidad se ubica en la posición 29 de Ranking Web of Science.	El profesional egresado de la presente escuela gestiona todo tipo de operaciones de alimentos y bebidas, así como a desarrollar, implementar y optimizar proyectos gastronómicos. Además, posee sólidos conocimientos en nutrición, alimentación saludable y técnicas administrativas acordes con las nuevas tendencias gastronómicas y empresariales.
<b>Objetivos educacionales</b>	El profesional egresado de la presente Escuela será capaz de formular y ejecutar proyectos de investigación turística que contribuyan al desarrollo de destinos turísticos competitivos y sostenibles, orientados a la conservación y preservación tanto del patrimonio natural como cultural, de acuerdo al entorno en el que se desenvuelve. Para ello debe desarrollar competencias relacionadas a investigación, planificación y gestión turística, gestión del patrimonio cultural y natural, y administración de empresas prestadoras de servicios turísticos (perfil del egresado)	El profesional egresado de la presente Escuela administra con eficiencia y eficacia cualquier empresa prestadora de servicios turísticos nacionales e internacionales, orientado a la excelencia del servicio, con cultura turística, identidad cultural y sensibilidad social; se adapta al cambio y a las nuevas tendencias del turismo sostenible para promover el cuidado del medioambiente, los recursos naturales y las culturas vivas. También gestiona proyectos y desarrolla consultorías en proyectos turísticos. Es un experto en el marketing turístico y emprende proyectos de investigación; domina la gestión hotelera integral y propone planes de mejoras del servicio. Además, se comunica con fluidez en inglés propio de los servicios turísticos; genera ideas innovadoras de negocios	



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>			CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>			FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:				06	
PAGINA:				<b>21 de 286</b>	

<b>Acreditación</b>	Se encuentra en fase de Autoevaluación <sup>1</sup>	turísticos para el país y el mundo (Perfil del egresado).	
<b>Créditos</b>	220	Se encuentra en fase de Acreditación <sup>2</sup>	200
			Se encuentra en fase de autoevaluación <sup>3</sup>
			200

*Nota: los programas académicos que se comparan aquí se definieron por la posición que ocupa la universidad en el Ranking Web of Science.*

**Cuadro N°4. Nacional e Internacional: Cuadro comparativo sobre la oferta académica de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía o afines**

Universidad San Martín de Porres		Universidad Autónoma del Estado de México	
<b>Nombre del programa</b>	Turismo y Hotelería	Licenciatura en Turismo	Licenciatura en Gastronomía
<b>Posicionamiento</b>	La Universidad se ubica en la posición 12 de Ranking Web of Science.	Ocupa la posición 801 en el Ranking QS Top Universities	
<b>Perfil de Egresado</b>	Los egresados del presente programa académico tienen la capacidad de aplicar los conocimientos teóricos, científicos y tecnológicos con capacidad crítica para la toma de decisiones; resolver problemas en forma creativa y clasificar la información en forma inteligente usando habilidades y destrezas profesionales e instrumentales; realizar con éxito actividades usando su capacidad de liderazgo a través de la integración de emociones, motivaciones	El profesional egresado del presente programa aplica conocimientos y metodologías para administrar de manera responsable organizaciones gastronómicas que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos; aplica conocimientos de ciencia y tecnología de los alimentos para valorar, garantizar e innovar la calidad de ingredientes y productos gastronómicos, con base en las necesidades de los consumidores.	El profesional egresado del presente programa aplica conocimientos y metodologías para administrar de manera responsable organizaciones gastronómicas que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos; aplica conocimientos de ciencia y tecnología de los alimentos para valorar, garantizar e innovar la calidad de ingredientes y productos gastronómicos, con base en las necesidades de los consumidores.

<sup>1</sup> Según la base de datos de Carreras acreditadas de SINEACE actualizada al 1 de julio de 2020

<sup>2</sup> Tal como lo muestra su página oficial, La filial Trujillo se encuentra acreditada por SINEACE

<sup>3</sup> Tal como muestra la base de datos de Carreras acreditadas de SINEACE actualizada al 1 de julio de 2020



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	22 de 286
				

<b>Accreditación</b>	<p>y orientación, experiencias e interacción creativa; orientar su actuar hacia el trabajo en equipo, de tal manera que establezca compromiso y relaciones interpersonales; desarrollar planes y hacer pronósticos que generen expectativas, mediante conceptos futuros y desarrollo de nuevas metas y objetivos estratégicos para la mejora continua; trabajar en forma interdisciplinaria mediante un adecuado manejo de la complejidad, que requiere la identificación y comprensión de la conectividad de sistemas; comunicarse personal y profesionalmente en el idioma inglés aparte del español; autoevaluarse y reflexionar sobre sus actitudes y poner en práctica los valores en búsqueda de la consolidación de habilidades volitivas y motivacionales que conducen a la adaptabilidad y desarrollo creativo; comunicarse, sobre la base de su formación humanística, con empatía, simpatía, responsabilidad, solidaridad, equidad, respeto y actitud de servicio con sus semejantes.</p> <p>El programa ha obtenido la acreditación brindada por Agencia para a Calidad do Sistema Universitario de Galicia (ACSUG) y la Certificación UNWTO TedQual, otorgada por la Fundación</p>	<p>opera productos y servicios turísticos innovadores y competitivos; diseña estrategias para intervenir en emprendimientos y proyectos sustentables de aprovechamiento del patrimonio. Finalmente, analiza los fenómenos sociales y los inherentes a su desarrollo profesional que le permiten tomar decisiones con humanismo y responsabilidad social</p>	<p>durante las diferentes etapas de procesamiento; y, aplica conocimientos y metodologías para contribuir a la solución de la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales</p>
----------------------	---	---	--



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:			06	
PAGINA:			<b>23 de 286</b>	

	THEMIS y la Organización Mundial de Turismo	396	
<b>Créditos</b>	206		319

**Nota:** Se consideró la Universidad San Martín de Porres como top nacional porque tiene un programa afin al ofertado por UNCA y es la mejor ubicada en el Ranking Web of Science El top internacional se determinó por la universidad latinoamericana mejor ubicada en el Ranking QS Top Universities con especialidad afin al programa de UNCA.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>24 de 286</b>

### 1.7.1. Catálogo/clasificadores Nacional de Carreras profesionales (INEI) y Normas de competencias del SINEACE.



a. Según el Clasificador Nacional de carreras de Educación Superior y Técnico productivas –INEI- 2014<sup>4</sup>, se considera a la carrera de Administración de Servicios Turísticos, Hotelería y Gastronomía en el ítem 332156 dentro del rubro 33 titulado: Ciencias Administrativas y Comerciales.

b. En el ítem 332096, se menciona que:

“La carrera de Administración en Turismo, Hotelería y Gastronomía, desarrolla una visión internacional y competencias para el liderazgo en un ambiente de gran competitividad. El turismo en el Perú, y alrededor de él, la Hotelería y servicios de Alimentación de categoría, constituyen un sector estratégico para el desarrollo nacional, requieren por tanto de profesionales formados con una sólida base ética; un pensamiento estratégico; capacidades para la promoción y organización de empresas; habilidades de liderazgo; sólidos conocimientos financieros, de logística empresarial y de marketing de Servicios Turísticos, Hoteleros y Gastronómicos a nivel nacional e internacional; gestión eficaz de personal y de sistemas de información gerencial, entre otros.” (INEI, 2014)

c. En el ítem 332156, se menciona que:

“La carrera de Administración Turística, Hotelera y Gastronomía, desarrollan en el profesional conocimientos teóricos, técnicos y humanísticos que les permiten tener una amplia concepción del fenómeno turístico y sus múltiples implicancias en el ámbito del turismo, la hotelería y la gastronomía. Conscientes de la relevancia actual que tiene el turismo a nivel mundial y el ingente potencial turístico de nuestro país, la escuela se avoca a lograr profesionales con una educación integral en la que prevalezcan los valores en la formación académica y práctica para ser implementados en su futura vida laboral. Para ello cuenta con un plan de estudios acorde a las exigencias científicas y tecnológicas actuales, y con un equipo de docentes especializados y comprometidos con su formación integral.” (INEI, 2014)

<sup>4</sup> FUENTE: Catálogo Nacional de Carreras profesionales - INEI-2014





OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04

FECHA: Agosto 2023

VERSIÓN: 06

PAGINA: 25 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

1.7.2. Carreras afines a la de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía que ofrecería la UNCA, según clasificador de carreras del INEI.

Grupo de Carreras	Carreras
Administración de Servicios Turísticos, Hotelería y Gastronomía	332016 Administración de Empresas Turísticas
	332026 Administración de Negocios Turísticos
	332036 Administración de Negocios Turísticos y Hoteleros
	332046 Administración de Servicios Turísticos
	332056 Administración de Turismo Sostenible y Hotelería
	332066 Administración en Turismo
	332076 Administración en Turismo y Hotelería
	332086 Administración en Turismo y Negocios
	332096 Administración en Turismo, Hotelería y Gastronomía
	332106 Administración Hotelera
	332116 Administración Hotelera y de Servicios
	332126 Administración Hotelera y Ecoturismo
	332136 Administración Turística
	332146 Administración Turística Hotelera
	332156 Administración Turística, Hotelera y Gastronómica
	332166 Arte Culinario
	332176 Ecoturismo
	332186 Gastronomía
	332196 Gastronomía y Arte Culinario
	332206 Gastronomía y Gestión de Restaurantes
	332216 Gastronomía, Arte Culinario y Gestión de Restaurantes
	332226 Gerencia en Hotelería, Turismo y Gastronomía
	332236 Gerencia en Servicios Turísticos y Hoteleros
	332246 Gestión en Hotelería y Turismo
	332256 Hotelería y Administración
	332266 Ingeniería Ecoturismo
	332276 Turismo
	332286 Turismo - Conducción de Grupos
	332296 Turismo - Gestión Turística y Medio Ambiente
	332306 Turismo Sostenible
	332316 Turismo Sostenible y Hotelería
	332326 Turismo y Administración
	332336 Turismo y Hotelería
332346 Turismo y Negocios	
332356 Turismo, Hotelería y Gastronomía	
332366 Turismo, Hotelería y Gestión Cultural	
332266 Ingeniería Ecoturismo	

Fuente: INEI (2014). Clasificador de Carreras de Educación Superior y Técnico Productivas.

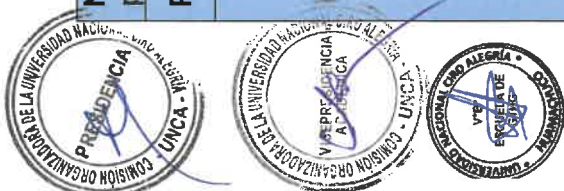



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>26 de 286</b>
				

### 1.7.3. Referencias Internacionales:

**Cuadro N°1. Nacional e Internacional: Cuadro comparativo sobre la oferta académica de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía o afines**

Universidad San Martín de Porres		Universidad Autónoma del Estado de México	
<b>Nombre del programa</b>	Turismo y Hotelería	Licenciatura en Turismo	Licenciatura en Gastronomía
<b>Posicionamiento</b>	La Universidad se ubica en la posición 12 de Ranking Web of Science.	Ocupa la posición 801 en el Ranking QS Top Universities	
<b>Perfil de Egresado</b>	<p>Los egresados del presente programa académico tienen la capacidad de aplicar los conocimientos teóricos, científicos y tecnológicos con capacidad crítica para la toma de decisiones; resolver problemas en forma creativa y clasificar la información en forma inteligente usando habilidades y destrezas profesionales e instrumentales; realizar con éxito actividades usando su capacidad de liderazgo a través de la integración de emociones, motivaciones y orientación, experiencias e interacción creativa; orientar su actuar hacia el trabajo en equipo, de tal manera que establezca compromiso y relaciones interpersonales; desarrollar planes y hacer pronósticos que generen expectativas, mediante conceptos futuros y desarrollo de nuevas metas y objetivos estratégicos para la mejora continua; trabajar en forma interdisciplinaria mediante un adecuado manejo de la complejidad, que requiere la identificación y comprensión de la conectividad de sistemas; comunicarse personal y profesionalmente en el idioma inglés aparte del español; autoevaluarse y reflexionar sobre sus actitudes y poner en práctica los valores en</p>	<p>El profesional egresado del presente programa aplica conocimientos y metodologías para administrar de manera responsable organizaciones gastronómicas que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos; aplica conocimientos de ciencia y tecnología de los alimentos para valorar, garantizar e innovar la calidad de ingredientes y productos gastronómicos, con base en las necesidades de los consumidores, durante las diferentes etapas de procesamiento; y, aplica conocimientos y metodologías para contribuir a la solución de la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales</p>	<p>El profesional egresado del presente programa aplica conocimientos y metodologías para administrar de manera responsable organizaciones gastronómicas que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos; aplica conocimientos de ciencia y tecnología de los alimentos para valorar, garantizar e innovar la calidad de ingredientes y productos gastronómicos, con base en las necesidades de los consumidores, durante las diferentes etapas de procesamiento; y, aplica conocimientos y metodologías para contribuir a la solución de la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales</p>





	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
		VERSION:	06	
		PAGINA:	<b>27</b> de <b>286</b>	

	<p>búsqueda de la consolidación de habilidades volitivas y motivacionales que conducen a la adaptabilidad y desarrollo creativo; comunicarse, sobre la base de su formación humanística, con empatía, simpatía, responsabilidad, solidaridad, equidad, respeto y actitud de servicio con sus semejantes.</p>		
<p><b>Acreditación</b></p>	<p>El programa ha obtenido la acreditación brindada por Agencia para a Calidade do Sistema Universitario de Galicia (ACSUG) y la Certificación UNWTO TedQual, otorgada por la Fundación THEMIS y la Organización Mundial de Turism</p>	<p>Las Licenciaturas en Turismo y Gastronomía se encuentran acreditadas por CONAET y se encuentran certificadas por la Organización Mundial del Turismo, a través de su fundación OMT.Themis</p>	
<p><b>Créditos</b></p>	<p>206</p>	<p>396</p>	<p>319</p>
<p><b>Ámbitos de desempeño</b></p>	<p>Los egresados del presente programa académico pueden desempeñarse en la creación, planificación, organización y emprendimiento de empresas de hospedaje, gastronomía y de esparcimiento; ejecución de políticas de innovación en la gestión pública de gobiernos regionales y organismos internacionales; asesoramiento en proyectos de desarrollo; ejercicio de la docencia universitaria; ejecución y dirección de proyectos de investigación</p>	<p>El campo laboral del egresado de esta Licenciatura se extiende dentro del sector público: Gobierno federal, estatal y municipal. Comunidades y gobiernos locales e Instituciones educativas de diferentes niveles; sector privado: Empresas turísticas de Hospitalidad, restauración, transporte, integradoras de viajes y de servicios profesionales. Así como Gremios, Cooperativas, Cámaras de comercio e Instituciones educativas privadas de diferentes niveles; sector social: Organizaciones no gubernamentales apuntando a resolver problemas en aristas como: organizaciones gastronómicas, ciencia y tecnología en la gastronomía; sociedad y gastronomía, así como producción de alimentos y bebidas.</p>	<p>El campo laboral del egresado de esta Licenciatura se extiende dentro del sector público: Gobierno federal, estatal y municipal. Comunidades y gobiernos locales e Instituciones educativas de diferentes niveles; sector privado: Empresas turísticas de Hospitalidad, restauración, transporte, integradoras de viajes y de servicios profesionales. Así como Gremios, Cooperativas, Cámaras de comercio e Instituciones educativas privadas de diferentes niveles; sector social: Organizaciones no gubernamentales apuntando a resolver problemas en aristas como: organizaciones gastronómicas, ciencia y tecnología en la gastronomía; sociedad y gastronomía, así como producción de alimentos y bebidas.</p>

Nota: Se consideró la Universidad San Martín de Porres como top nacional porque tiene un programa afín al ofertado por UNCA y es la mejor ubicada en el Ranking Web of Science El top internacional se determinó por la universidad latinoamericana mejor ubicada en el Ranking QS Top Universities con especialidad afín al programa de UNCA.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>28 de 286</b>

## II. PERFIL DEL ESTUDIANTE Y PERFIL DEL EGRESADO

### 2.1. Perfil del estudiante

Las características de los estudiantes admitidos a la UNCA, requeridos para la formación de los estudiantes están alineadas a lo declarado en el Modelo Educativo de la UNCA:

1. Resuelve problemas utilizando el razonamiento lógico-matemático.
2. Interpreta hechos o fenómenos relacionadas con su entorno inmediato, y los transmite de forma escrita y oral.
3. Posee habilidades básicas para redactar escritos académicos y científicos haciendo uso de reglas gramaticales, con sentido crítico y reflexivo.
4. Gestiona su aprendizaje a través del manejo de procesadores informáticos y herramientas digitales básicos.
5. Valora las expresiones artístico y cultural, para desarrollar su creatividad y fortalecer su conocimiento sobre sitios arqueológicos y zonas turísticas de la región.
6. Respeta las normas institucionales, para una convivencia democrática en búsqueda del bien común, basado en la ética y valores.

El perfil del ingresante, será evaluado en el proceso de admisión, ello se cristaliza en el Reglamento de Admisión, al declarar en el artículo 14 "Para fines de admisión a estudios de pregrado las carreras profesionales se han agrupado en bloques. Bloque II: Gestión Empresarial, código P03, Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía..."

Para esta carrera la estructura del examen de admisión contempla 40% de aptitud académica, que representa 10 preguntas para razonamiento verbal y razonamiento matemático respectivamente; 60% de conocimientos que contempla menor número de preguntas en asignaturas de aritmética, álgebra, geometría, trigonometría, física, química y biología, considerando un mayor número de preguntas en las asignaturas como lenguaje, economía, geografía, historia, cívica, literatura e inglés. Esta estructura es debido a que la carrera requiere el mayor dominio de temáticas relacionadas a letras, que le permita a los estudiantes afrontar con éxito las exigencias de las asignaturas del plan de estudios, que serán concretizados en los sílabos, que en última instancia permita el logro de aprendizajes.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>29 de 286</b>

## 2.2. Perfil del egresado

El Perfil del egresado se compone de las competencias generales que, en su mayoría, se concretizan en los dos primeros ciclos de estudios y son comunes a todas las carreras profesionales, asimismo contempla las competencias específicas y de especialidad.

### 2.2.1. Competencias generales

1. Comunica ideas, propuestas e información de manera oral y escrita, teniendo en cuenta las reglas gramaticales, interlocutores, diversos formatos y el contexto.
2. Resuelve diversos problemas en contextos reales teniendo en cuenta el razonamiento lógico-matemático.
3. Plantea proyectos de aprendizaje en servicio considerando los problemas locales y regionales en el marco de la investigación científica.
4. Gestiona su desarrollo personal y de sus pares basados en su identidad personal y cultural, necesidades y oportunidades locales y regionales, normas de convivencia y trabajo en equipo.
5. Elabora trabajos académicos e investigativos, basados en el uso de herramientas de tecnologías de información y comunicación.
6. Planifica proyectos de responsabilidad social, teniendo en cuenta la agenda de los compromisos sociales, prácticas interculturales y los valores éticos y ciudadanos.

### 2.2.2. Competencias específicas y de especialidad

1. Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad.
2. Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales.
3. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, con criterios de calidad, legalidad y en el marco del desarrollo local de los destinos.
4. Aplica procedimientos y técnicas gastronómicas de la cocina peruana e internacional, según las actuales tendencias del turismo gastronómico.
5. Investiga el turismo en los ámbitos de gestión pública y privada, la diversidad cultural y natural de los destinos, con criterios de investigación, desarrollo, innovación y emprendimiento.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
		VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>30 de 286</b>	
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>				

### 2.3. Plan de estudios

El Plan de Estudios de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, evidencia 10 ciclos académicos desde el primer al décimo ciclo, distribuido de la siguiente manera:

#### PRIMER CICLO

CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE ASIGNATURA	H. SEMANALES			H.LECTIVAS SEMESTRALES			CRE D.	PRE RREQUISITO
				HT	HP	TH	HT	HP	TH		
EG-AA-01	MATEMÁTICA BÁSICA	General	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	NINGUNO
EG-AA-02	TALLER DE LECTURA	General	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	NINGUNO
EG-AA-03	METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO	General	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	NINGUNO
EG-AA-04	CÁTEDRA CIRO ALEGRÍA	General	Obligatorio	1	2	3	17	34	51	2	NINGUNO
EG-AA-05	GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN	General	Obligatorio	1	4	5	17	68	85	3	NINGUNO
EG-AA-06	REALIDAD NACIONAL	General	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	NINGUNO
EG-AA-07	PROBLEMAS AMBIENTALES GLOBALES	General	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	NINGUNO
<b>TOTAL</b>				<b>12</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>204</b>	<b>272</b>	<b>476</b>	<b>20</b>	

#### SEGUNDO CICLO

CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE ASIGNATURA	H. SEMANALES			H.LECTIVAS SEMESTRALES			CRE D.	PRE RREQUISITO
				HT	HP	TH	HT	HP	TH		
EG-AA-08	ESTADÍSTICA GENERAL	General	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	EG-AA-01
EG-AA-09	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	General	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	EG-AA-02
EG-AA-10	DESARROLLO PERSONAL Y LIDERAZGO	General	Obligatorio	1	2	3	17	34	51	2	NINGUNO
EG-AA-11	PROYECTOS DE APRENDIZAJE SERVICIO DESDE EL ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN	General	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	EG-AA-03
GTHG-AA-01	INTRODUCCIÓN AL TURISMO	De Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	4	NINGUNO
EG-AA-13	FILOSOFÍA Y ÉTICA	General	Obligatorio	1	2	3	17	34	51	2	NINGUNO
GTHG-AA-02	ECONOMÍA GENERAL	Específico	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	NINGUNO
<b>TOTAL</b>				<b>13</b>	<b>14</b>	<b>27</b>	<b>221</b>	<b>238</b>	<b>459</b>	<b>20</b>	

#### TERCER CICLO

CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE ASIGNATURA	H. SEMANALES			H.LECTIVAS SEMESTRALES			CRE D.	PRE RREQUISITO
				HT	HP	TH	HT	HP	TH		
GTHG-AA-03	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	Específico	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	EG-AA-03
EG-AA-12	CIUDADANÍA INTERCULTURAL	General	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	EG-AA-06

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
		VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>31 de 286</b>	
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>				

GTHG-AA-04	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	Específico	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	NINGUNO
GTHG-AA-05	TEORÍA Y TÉCNICA DEL TURISMO	De Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	4	GTHG-AA-01
GTHG-AA-06	GEOGRAFÍA TURÍSTICA	De Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	4	NINGUNO
GTHG-AA-07	MICROECONOMÍA Y MACROECONOMÍA	Específico	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-02
GTHG-AA-08	TIPOLOGÍA DEL TURISMO	De Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-01
<b>TOTAL</b>				<b>16</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>272</b>	<b>238</b>	<b>510</b>	<b>23</b>	

### CUARTO CICLO

CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE ASIGNATURA	H. SEMANALES			H.LECTIVAS SEMESTRALES			CRE D.	PRE RREQUISITO
				HT	HP	TH	HT	HP	TH		
GTHG-AA-09	COSTOS Y PRESUPUESTOS	Específico	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-02
GTHG-AA-10	CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL	Específico	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-05
GTHG-AA-11	ARQUEOLOGÍA PERUANA	Específico	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-05
GTHG-AA-12	MARKETING TURÍSTICO	De Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-04
GTHG-AA-13	RECURSOS TURÍSTICOS	De Especialidad	Obligatorio	2	4	6	34	68	102	4	GTHG-AA-01
GTHG-AA-14	ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO	De Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	4	EG-AA-08
GTHG-AA-15	CIRCUITOS TURÍSTICOS	De Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-08
<b>TOTAL</b>				<b>15</b>	<b>16</b>	<b>31</b>	<b>255</b>	<b>272</b>	<b>527</b>	<b>23</b>	

### QUINTO CICLO

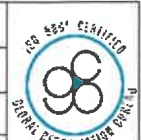
CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE ASIGNATURA	H. SEMANALES			H.LECTIVAS SEMESTRALES			CRE D.	PRE RREQUISITO
				HT	HP	TH	HT	HP	TH		
GTHG-AA-16	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS	De Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-12
GTHG-AA-17	NUTRICIÓN	De Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	NINGUNO
GTHG-AA-18	FUNDAMENTOS DE HOTELERÍA	De Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	4	GTHG-AA-04
GTHG-AA-19	RELACIONES COMUNITARIAS Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Específico	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	NINGUNO
GTHG-AA-20	TURISMO SOSTENIBLE	De Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-13
GTHG-AA-21	FORMULACIÓN DE PLANES DE NEGOCIO TURÍSTICO	De Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-15
GTHG-AA-44	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	De Especialidad	Electivo	2	2	4	34	34	68	3	NINGUNO
GTHG-AA-45	GESTIÓN DE COOPERACIÓN TÉCNICA INTERNACIONAL	De Especialidad									NINGUNO
<b>TOTAL</b>				<b>15</b>	<b>14</b>	<b>29</b>	<b>255</b>	<b>238</b>	<b>493</b>	<b>22</b>	

### SEXTO CICLO



**OTRO DOCUMENTO**

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: **32 de 286**



**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE ASIGNATURA	H. SEMANALES			H.LECTIVAS SEMESTRALES			CRE D.	PRE RREQUISITO
				HT	HP	TH	HT	HP	TH		
GTHG-AA-22	PANADERÍA Y PASTELERÍA	De Especialidad	Obligatorio	2	4	6	34	68	102	4	GTHG-AA-17
GTHG-AA-23	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA	De Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-17
GTHG-AA-24	SANIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA	Específico	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-17
GTHG-AA-25	GERENCIA DE EMPRESAS TURÍSTICAS	De Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-21
GTHG-AA-26	ECOTURISMO	De Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	4	GTHG-AA-20
GTHG-AA-27	TURISMO NO CONVENCIONAL	De Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	4	GTHG-AA-20
GTHG-AA-28	DESTINO Y PRODUCTO TURÍSTICO	De Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-21
<b>TOTAL</b>				<b>16</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>272</b>	<b>272</b>	<b>544</b>	<b>24</b>	

**SEPTIMO CICLO**

CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE ASIGNATURA	H. SEMANALES			H.LECTIVAS SEMESTRALES			CRE D.	PRE RREQUISITO
				HT	HP	TH	HT	HP	TH		
GTHG-AA-29	AGENCIAS DE VIAJE	De Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	4	GTHG-AA-04
GTHG-AA-30	GESTIÓN DE RESTAURANTES	De Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	4	GTHG-AA-23
GTHG-AA-31	CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO	De Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	NINGUNO
GTHG-AA-32	PROYECTOS DE INVERSIÓN TURÍSTICA	De Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	4	GTHG-AA-25
GTHG-AA-33	PLANIFICACIÓN TURÍSTICA	De Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-13
GTHG-AA-34	GASTRONOMÍA PERUANA	De Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	4	GTHG-AA-23
<b>TOTAL</b>				<b>16</b>	<b>12</b>	<b>28</b>	<b>272</b>	<b>204</b>	<b>476</b>	<b>22</b>	

**OCTAVO CICLO**

CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE ASIGNATURA	H. SEMANALES			H.LECTIVAS SEMESTRALES			CRE D.	PRE RREQUISITO
				HT	HP	TH	HT	HP	TH		
GTHG-AA-35	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	De Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	4	NINGUNO
GTHG-AA-36	ORDENAMIENTO TERRITORIAL	De Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-33
GTHG-AA-37	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	De Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	4	GTHG-AA-34
GTHG-AA-38	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	De Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	3	GTHG-AA-34
GTHG-AA-39	GESTIÓN PÚBLICA APLICADA AL TURISMO	De Especialidad	Obligatorio	1	2	3	17	34	51	2	GTHG-AA-25
GTHG-AA-46	PLANES DE DESARROLLO LOCAL Y REGIONAL	De Especialidad	Electivo								NINGUNO
GTHG-AA-47	RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS	De Especialidad		2	2	4	34	34	68	3	NINGUNO
<b>TOTAL</b>				<b>13</b>	<b>12</b>	<b>25</b>	<b>221</b>	<b>204</b>	<b>425</b>	<b>19</b>	



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
		VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>33 de 286</b>	
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>				

### NOVENO CICLO

CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE ASIGNATURA	H. SEMANALES			H.LECTIVAS SEMESTRALES			CRE D.	PRE RREQUISITO
				HT	HP	TH	HT	HP	TH		
GTHG-AA-40	TESIS I	Específico	Obligatorio	4	4	8	68	68	136	6	GTHG-AA-03
GTHG-AA-41	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I	De Especialidad	Obligatorio	0	24	24	0	408	408	12	APROBADO TODAS LAS ASIGNATURAS HASTA EL VIII CICLO
<b>TOTAL</b>				<b>4</b>	<b>28</b>	<b>32</b>	<b>68</b>	<b>476</b>	<b>544</b>	<b>18</b>	

### DECIMO CICLO


CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE ASIGNATURA	H. SEMANALES			H.LECTIVAS SEMESTRALES			CRE D.	PRE RREQUISITO
				HT	HP	TH	HT	HP	TH		
GTHG-AA-42	TESIS II	Específico	Obligatorio	4	4	8	68	68	136	6	GTHG-AA-40
GTHG-AA-43	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES II	De Especialidad	Obligatorio	0	24	24	0	408	408	12	GTHG-AA-41
<b>TOTAL</b>				<b>4</b>	<b>28</b>	<b>32</b>	<b>68</b>	<b>476</b>	<b>544</b>	<b>18</b>	

### TOTAL, POR TIPO DE ESTUDIO (GENERAL, ESPECÍFICO Y ESPECIALIDAD)

TIPO DE ESTUDIO	N° DE ASIGNATURAS	HORAS LECTIVAS SEMANALES			HORAS LECTIVAS SEMESTRALES			NÚMERO DE CRÉDITOS		
		HT	HP	TH	HT	HP	TH	TEOR.	PRÁCT.	TOTAL
GENERAL	13	22	28	50	374	476	850	22	14	36
ESPECÍFICO	11	26	26	52	442	442	884	26	13	39
DE ESPECIALIDAD	34	76	116	192	1292	1972	3264	76	58	134
<b>TOTAL</b>	<b>58</b>	<b>124</b>	<b>170</b>	<b>294</b>	<b>2108</b>	<b>2890</b>	<b>4998</b>	<b>124</b>	<b>85</b>	<b>209</b>

### TOTAL, POR TIPO DE CURSO (OBLIGATORIO Y ELECTIVO)



TIPO DE CURSO	N° DE ASIGNATURAS	H. LECTIVAS SEMANALES			H.LECTIVAS SEMESTRALES			NÚMERO DE CRÉDITOS		
		HT	HP	TH	HT	HP	TH	TEOR.	PRÁCT.	TOTAL
OBLIGATORIO	56	120	166	286	2040	2822	4862	120	83	203
ELECTIVO	2	4	4	8	68	68	136	4	2	6
<b>TOTAL</b>	<b>58</b>	<b>124</b>	<b>170</b>	<b>294</b>	<b>2108</b>	<b>2890</b>	<b>4998</b>	<b>124</b>	<b>85</b>	<b>209</b>

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>34 de 286</b>

### 2.3.1. Distribución por Tipo de Cursos: Generales, Específico y de Especialidad.

CURSOS GENERALES													
CICLO	CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE ASIGNATURA	HORAS SEMANALES		HORAS SEMESTRALES		CRÉDITOS			PRERREQUISITO	
					HT	HP	HT	HP	TH	TC	CP		TC
I	EG-AA-01	MATEMÁTICA BÁSICA	General	Obligatorio	2	2	4	34	68	2	1	3	NINGUNO
I	EG-AA-02	TALLER DE LECTURA	General	Obligatorio	2	2	4	34	68	2	1	3	NINGUNO
I	EG-AA-03	METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO	General	Obligatorio	2	2	4	34	68	2	1	3	NINGUNO
I	EG-AA-04	CÁTEDRA CIRO ALEGRIA	General	Obligatorio	1	2	3	17	51	1	1	2	NINGUNO
I	EG-AA-05	GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN	General	Obligatorio	1	4	5	17	85	1	2	3	NINGUNO
I	EG-AA-06	REALIDAD NACIONAL	General	Obligatorio	2	2	4	34	68	2	1	3	NINGUNO
I	EG-AA-07	PROBLEMAS AMBIENTALES GLOBALES	General	Obligatorio	2	2	4	34	68	2	1	3	NINGUNO
II	EG-AA-08	ESTADÍSTICA GENERAL	General	Obligatorio	2	2	4	34	68	2	1	3	EG-AA-01
II	EG-AA-09	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	General	Obligatorio	2	2	4	34	68	2	1	3	EG-AA-02
II	EG-AA-10	DESARROLLO PERSONAL Y LIDERAZGO	General	Obligatorio	1	2	3	17	51	1	1	2	NINGUNO
II	EG-AA-11	PROYECTOS DE APRENDIZAJE SERVICIO DESDE EL ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN	General	Obligatorio	2	2	4	34	68	2	1	3	EG-AA-03
II	EG-AA-13	FILOSOFÍA Y ÉTICA	General	Obligatorio	1	2	3	17	51	1	1	2	NINGUNO
III	EG-AA-12	CIUDADANÍA INTERCULTURAL	General	Obligatorio	2	2	4	34	68	2	1	3	EG-AA-06
TOTAL					22	28	50	374	850	22	14	36	



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
			FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>35 de 286</b>
				
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>				

<b>CURSOS ESPECÍFICOS</b>																		
CICLO	CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE ASIGNATURA	HORAS SEMANALES				HORAS SEMESTRALES				CRÉDITOS			PRERREQUISITO		
					HT	HP	TH	TC	HT	HP	TH	TC	CT	CP	TC			
II	GTHG-AA-02	ECONOMÍA GENERAL	Específico	Obligatorio	2	2	4	4	34	34	68	2	1	3	2	1	3	NINGUNO
III	GTHG-AA-03	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	Específico	Obligatorio	2	2	4	4	34	34	68	2	1	3	2	1	3	EG-AA-03
III	GTHG-AA-04	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	Específico	Obligatorio	2	2	4	4	34	34	68	2	1	3	2	1	3	NINGUNO
III	GTHG-AA-07	MICROECONOMÍA Y MACROECONOMÍA	Específico	Obligatorio	2	2	4	4	34	34	68	2	1	3	2	1	3	GTHG-AA-02
IV	GTHG-AA-09	COSTOS Y PRESUPUESTOS	Específico	Obligatorio	2	2	4	4	34	34	68	2	1	3	2	1	3	GTHG-AA-02
IV	GTHG-AA-10	CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL	Específico	Obligatorio	2	2	4	4	34	34	68	2	1	3	2	1	3	GTHG-AA-05
IV	GTHG-AA-11	ARQUEOLOGÍA PERUANA	Específico	Obligatorio	2	2	4	4	34	34	68	2	1	3	2	1	3	GTHG-AA-05
V	GTHG-AA-19	RELACIONES COMUNITARIAS Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Específico	Obligatorio	2	2	4	4	34	34	68	2	1	3	2	1	3	NINGUNO
VI	GTHG-AA-24	SANIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA	Específico	Obligatorio	2	2	4	4	34	34	68	2	1	3	2	1	3	GTHG-AA-17
IX	GTHG-AA-40	TESIS I	Específico	Obligatorio	4	4	8	8	68	68	136	4	2	6	4	2	6	GTHG-AA-03
X	GTHG-AA-42	TESIS II	Específico	Obligatorio	4	4	8	8	68	68	136	4	2	6	4	2	6	GTHG-AA-40
<b>TOTAL</b>					26	26	52	52	442	442	884	26	13	39	26	13	39	





### OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO:	PGE-OD-04
FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:	06
PAGINA:	36 de 286

### DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



CICLO	CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE ASIGNATURA	HORAS						CRÉDITOS			PRERREQUISITO
					SEMANALES		SEMESTRALES		HORAS		CT	CP	TC	
					HT	HP	HT	HP	TH	TP				
II	GTHG-AA-01	INTRODUCCIÓN AL TURISMO	Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	3	1	4	NINGUNO
III	GTHG-AA-05	TEORÍA Y TÉCNICA DEL TURISMO	Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	3	1	4	GTHG-AA-01
III	GTHG-AA-06	GEOGRAFÍA TURÍSTICA	Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	3	1	4	NINGUNO
III	GTHG-AA-08	TOPOLOGÍA DEL TURISMO	Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	2	1	3	GTHG-AA-01
IV	GTHG-AA-12	MARKETING TURÍSTICO	Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	2	1	3	GTHG-AA-04
IV	GTHG-AA-13	RECURSOS TURÍSTICOS	Especialidad	Obligatorio	2	4	6	34	68	102	2	2	4	GTHG-AA-01
IV	GTHG-AA-14	ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO	Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	3	1	4	EG-AA-08
IV	GTHG-AA-15	CIRCUITOS TURÍSTICOS	Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	2	1	3	GTHG-AA-08
V	GTHG-AA-16	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS	Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	2	1	3	GTHG-AA-12
V	GTHG-AA-17	NUTRICIÓN	Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	2	1	3	NINGUNO
V	GTHG-AA-18	FUNDAMENTOS DE HOTELERÍA	Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	3	1	4	GTHG-AA-04
V	GTHG-AA-20	TURISMO SOSTENIBLE	Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	2	1	3	GTHG-AA-13
V	GTHG-AA-44	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	Especialidad	Electivo	2	2	4	34	34	68	2	1	3	NINGUNO
V	GTHG-AA-45	GESTIÓN DE COOPERACIÓN TÉCNICA INTERNACIONAL	Especialidad	Electivo	2	2	4	34	34	68	2	1	3	NINGUNO
V	GTHG-AA-21	FORMULACIÓN DE PLANES DE NEGOCIO TURÍSTICO	Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	2	1	3	GTHG-AA-15



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
			FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>37 de 286</b>
 <b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>				

VI	GTHG-AA-22	PANADERÍA Y PASTERERÍA	Especialidad	Obligatorio	2	4	6	34	68	102	2	2	4	GTHG-AA-17
VI	GTHG-AA-23	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA	Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	2	1	3	GTHG-AA-17
VI	GTHG-AA-25	GERENCIA DE EMPRESAS TURÍSTICAS	Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	2	1	3	GTHG-AA-21
VI	GTHG-AA-26	ECOTURISMO	Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	3	1	4	GTHG-AA-20
VI	GTHG-AA-27	TURISMO NO CONVENCIONAL	Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	3	1	4	GTHG-AA-20
VI	GTHG-AA-28	DESTINO Y PRODUCTO TURÍSTICO	Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	2	1	3	GTHG-AA-21
VII	GTHG-AA-29	AGENCIAS DE VIAJE	Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	3	1	4	GTHG-AA-04
VII	GTHG-AA-30	GESTIÓN DE RESTAURANTES	Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	3	1	4	GTHG-AA-23
VII	GTHG-AA-31	CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO	Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	2	1	3	NINGUNO
VII	GTHG-AA-32	PROYECTOS DE INVERSIÓN TURÍSTICA	Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	3	1	4	GTHG-AA-25
VII	GTHG-AA-33	PLANIFICACIÓN TURÍSTICA	Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	2	1	3	GTHG-AA-13
VII	GTHG-AA-34	GASTRONOMÍA PERUANA	Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	3	1	4	GTHG-AA-23
VIII	GTHG-AA-35	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	3	1	4	NINGUNO
VIII	GTHG-AA-36	ORDENAMIENTO TERRITORIAL	Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	2	1	3	GTHG-AA-33
VIII	GTHG-AA-37	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	Especialidad	Obligatorio	3	2	5	51	34	85	3	1	4	GTHG-AA-34
VIII	GTHG-AA-38	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Especialidad	Obligatorio	2	2	4	34	34	68	2	1	3	GTHG-AA-34
VIII	GTHG-AA-39	GESTIÓN PÚBLICA APLICADA AL TURISMO	Especialidad	Obligatorio	1	2	3	17	34	51	1	1	2	GTHG-AA-25
VIII	GTHG-AA-46	PLANES DE DESARROLLO LOCAL Y REGIONAL	Especialidad	Electivo	2	2	4	34	34	68	2	1	3	NINGUNO





## OTRO DOCUMENTO

**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

PGE-OD-04

Agosto 2023

06

**38 de 286**



CICLO	CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE ASIGNATURA	HORAS SEMANALES		HORAS SEMESTRALES		PRERREQUISITO			
					HT	TH	HT	TH				
VIII	GTHG-AA-47	RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS										
IX	GTHG-AA-41	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I	Especialidad	Obligatorio	0	24	0	408	0	12	12	NINGUNO
X	GTHG-AA-43	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES II	Especialidad	Obligatorio	0	24	0	408	0	12	12	GTHG-AA-41
<b>TOTAL</b>					76	116	192	1292	1972	76	58	134




CICLO	CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE ASIGNATURA	HORAS SEMANALES		HORAS SEMESTRALES		CRÉDITOS			PRERREQUISITO	
					HT	TH	HT	TH	T	P	TC		
V	GTHG-AA-44	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	Especialidad	Electivo	2	2	4	34	34	2	1	3	NINGUNO
V	GTHG-AA-45	GESTIÓN DE COOPERACIÓN TÉCNICA INTERNACIONAL	Especialidad	Electivo	2	2	4	34	34	2	1	3	NINGUNO
VIII	GTHG-AA-46	PLANES DE DESARROLLO LOCAL Y REGIONAL	Especialidad	Electivo	2	2	4	34	34	2	1	3	NINGUNO
VIII	GTHG-AA-47	RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS	Especialidad	Electivo	2	2	4	34	34	2	1	3	NINGUNO

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>			CÓDIGO: PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>			FECHA: Agosto 2023
				VERSIÓN: 06
				PAGINA: 39 de 286
				


### 2.3.2. Distribución de Horas Semanal, Semestral y Créditos

CICLO	CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE ASIGNATURA	PRE REQUISITO	HORAS SEMANALES			HORAS SEMESTRALES			CRÉDITOS			
						HT	HP	TH	HT	HP	TH	CT	CP	TC	
I	EG-AA-01	MATEMÁTICA BÁSICA	General	Obligatorio	NINGUNO	2	2	4	34	34	68	2	2	1	3
I	EG-AA-02	TALLER DE LECTURA	General	Obligatorio	NINGUNO	2	2	4	34	34	68	2	2	1	3
I	EG-AA-03	METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO	General	Obligatorio	NINGUNO	2	2	4	34	34	68	2	2	1	3
I	EG-AA-04	CÁTEDRA CIRO ALEGRÍA	General	Obligatorio	NINGUNO	1	2	3	17	34	51	1	1	1	2
I	EG-AA-05	GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN	General	Obligatorio	NINGUNO	1	4	5	17	68	85	1	2	2	3
I	EG-AA-06	REALIDAD NACIONAL	General	Obligatorio	NINGUNO	2	2	4	34	34	68	2	2	1	3
I	EG-AA-07	PROBLEMAS AMBIENTALES GLOBALES	General	Obligatorio	NINGUNO	2	2	4	34	34	68	2	2	1	3
<b>TOTAL</b>						<b>12</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>204</b>	<b>272</b>	<b>476</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	
II	EG-AA-08	ESTADÍSTICA GENERAL	General	Obligatorio	EG-AA-01	2	2	4	34	34	68	2	2	1	3
II	EG-AA-09	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	General	Obligatorio	EG-AA-02	2	2	4	34	34	68	2	2	1	3
II	EG-AA-10	DESARROLLO PERSONAL Y LIDERAZGO	General	Obligatorio	NINGUNO	1	2	3	17	34	51	1	1	1	2
II	EG-AA-11	PROYECTOS DE APRENDIZAJE SERVICIO DESDE EL ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN	General	Obligatorio	EG-AA-03	2	2	4	34	34	68	2	2	1	3
II	GTHG-AA-01	INTRODUCCIÓN AL TURISMO	Especialidad	Obligatorio	NINGUNO	3	2	5	51	34	85	3	3	1	4
II	EG-AA-13	FILOSOFÍA Y ÉTICA	General	Obligatorio	NINGUNO	1	2	3	17	34	51	1	1	1	2
II	GTHG-AA-02	ECONOMÍA GENERAL	Específico	Obligatorio	NINGUNO	2	2	4	34	34	68	2	2	1	3
<b>TOTAL</b>						<b>13</b>	<b>14</b>	<b>27</b>	<b>221</b>	<b>238</b>	<b>459</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>20</b>	
III	GTHG-AA-03	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	Específico	Obligatorio	EG-AA-03	2	2	4	34	34	68	2	2	1	3
III	EG-AA-12	CIUDADANÍA INTERCULTURAL	General	Obligatorio	EG-AA-06	2	2	4	34	34	68	2	2	1	3
III	GTHG-AA-04	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	Específico	Obligatorio	NINGUNO	2	2	4	34	34	68	2	2	1	3
III	GTHG-AA-05	TEORÍA Y TÉCNICA DEL TURISMO	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-01	3	2	5	51	34	85	3	3	1	4





## OTRO DOCUMENTO



**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

CÓDIGO: PGE-OD-04

FECHA: Agosto 2023

VERSIÓN: 06

PAGINA: 40 de 286

III	GTHG-AA-06	GEOGRAFÍA TURÍSTICA	Especialidad	Obligatorio	NINGUNO	3	2	5	51	34	85	3	1	4
III	GTHG-AA-07	MICROECONOMÍA Y MACROECONOMÍA	Específico	Obligatorio	GTHG-AA-02	2	2	4	34	34	68	2	1	3
III	GTHG-AA-08	TIPOLOGÍA DEL TURISMO	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-01	2	2	4	34	34	68	2	1	3
<b>TOTAL</b>						<b>16</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>272</b>	<b>238</b>	<b>510</b>	<b>16</b>	<b>7</b>	<b>23</b>
IV	GTHG-AA-09	COSTOS Y PRESUPUESTOS	Específico	Obligatorio	GTHG-AA-02	2	2	4	34	34	68	2	1	3
IV	GTHG-AA-10	CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL	Específico	Obligatorio	GTHG-AA-05	2	2	4	34	34	68	2	1	3
IV	GTHG-AA-11	ARQUEOLOGÍA PERUANA	Específico	Obligatorio	GTHG-AA-05	2	2	4	34	34	68	2	1	3
IV	GTHG-AA-12	MARKETING TURÍSTICO	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-04	2	2	4	34	34	68	2	1	3
IV	GTHG-AA-13	RECURSOS TURÍSTICOS	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-01	2	4	6	34	68	102	2	2	4
IV	GTHG-AA-14	ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO	Especialidad	Obligatorio	EG-AA-08	3	2	5	51	34	85	3	1	4
IV	GTHG-AA-15	CIRCUITOS TURÍSTICOS	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-08	2	2	4	34	34	68	2	1	3
<b>TOTAL</b>						<b>15</b>	<b>16</b>	<b>31</b>	<b>255</b>	<b>272</b>	<b>527</b>	<b>15</b>	<b>8</b>	<b>23</b>
V	GTHG-AA-16	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-12	2	2	4	34	34	68	2	1	3
V	GTHG-AA-17	NUTRICIÓN	Especialidad	Obligatorio	NINGUNO	2	2	4	34	34	68	2	1	3
V	GTHG-AA-18	FUNDAMENTOS DE HOTELERÍA	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-04	3	2	5	51	34	85	3	1	4
V	GTHG-AA-19	RELACIONES COMUNITARIAS Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Específico	Obligatorio	NINGUNO	2	2	4	34	34	68	2	1	3
V	GTHG-AA-20	TURISMO SOSTENIBLE	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-13	2	2	4	34	34	68	2	1	3
V	GTHG-AA-21	FORMULACIÓN DE PLANES DE NEGOCIO TURÍSTICO	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-15	2	2	4	34	34	68	2	1	3
V	GTHG-AA-44	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	Especialidad	Electivo	NINGUNO	2	2	4	34	34	68	2	1	3
V	GTHG-AA-45	GESTIÓN DE COOPERACIÓN TÉCNICA INTERNACIONAL	Especialidad	Electivo	NINGUNO	2	2	4	34	34	68	2	1	3
<b>TOTAL</b>						<b>15</b>	<b>14</b>	<b>29</b>	<b>255</b>	<b>238</b>	<b>493</b>	<b>15</b>	<b>7</b>	<b>22</b>







## OTRO DOCUMENTO

**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

PGE-OD-04

Agosto 2023

06

**41 de 286**



VI	GTHG-AA-22	PANADERÍA Y PASTELERÍA	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-17	2	4	6	34	68	102	2	2	4
VI	GTHG-AA-23	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-17	2	2	4	34	68	68	2	1	3
VI	GTHG-AA-24	SANIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA	Específico	Obligatorio	GTHG-AA-17	2	2	4	34	68	68	2	1	3
VI	GTHG-AA-25	GERENCIA DE EMPRESAS TURÍSTICAS	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-21	2	2	4	34	68	68	2	1	3
VI	GTHG-AA-26	ECOTURISMO	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-20	3	2	5	51	85	85	3	1	4
VI	GTHG-AA-27	TURISMO NO CONVENCIONAL	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-20	3	2	5	51	85	85	3	1	4
VI	GTHG-AA-28	DESTINO Y PRODUCTO TURÍSTICO	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-21	2	2	4	34	68	68	2	1	3
<b>TOTAL</b>						<b>16</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>272</b>	<b>272</b>	<b>544</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>24</b>
VII	GTHG-AA-29	AGENCIAS DE VIAJE	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-04	3	2	5	51	85	85	3	1	4
VII	GTHG-AA-30	GESTIÓN DE RESTAURANTES	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-23	3	2	5	51	85	85	3	1	4
VII	GTHG-AA-31	CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO	Especialidad	Obligatorio	NINGUNO	2	2	4	34	68	68	2	1	3
VII	GTHG-AA-32	PROYECTOS DE INVERSIÓN TURÍSTICA	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-25	3	2	5	51	85	85	3	1	4
VII	GTHG-AA-33	PLANIFICACIÓN TURÍSTICA	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-13	2	2	4	34	68	68	2	1	3
VII	GTHG-AA-34	GASTRONOMÍA PERUANA	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-23	3	2	5	51	85	85	3	1	4
<b>TOTAL</b>						<b>16</b>	<b>12</b>	<b>28</b>	<b>272</b>	<b>204</b>	<b>476</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>22</b>
VIII	GTHG-AA-35	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	Especialidad	Obligatorio	NINGUNO	3	2	5	51	85	85	3	1	4
VIII	GTHG-AA-36	ORDENAMIENTO TERRITORIAL	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-33	2	2	4	34	68	68	2	1	3
VIII	GTHG-AA-37	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-34	3	2	5	51	85	85	3	1	4
VIII	GTHG-AA-38	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-34	2	2	4	34	68	68	2	1	3
VIII	GTHG-AA-39	GESTIÓN PÚBLICA APLICADA AL TURISMO	Especialidad	Obligatorio	GTHG-AA-25	1	2	3	17	34	51	2	1	2
VIII	GTHG-AA-46	PLANES DE DESARROLLO LOCAL Y REGIONAL	Especialidad	Electivo	NINGUNO	2	2	4	34	68	68	3	1	3





**OTRO DOCUMENTO**

**CÓDIGO:** PGE-OD-04  
**FECHA:** Agosto 2023  
**VERSIÓN:** 06  
**PAGINA:** 42 de 286



**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

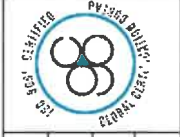
	GTHG-AA-47	RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS																
VIII	GTHG-AA-47		TOTAL	13	12	25	221	204	425	15	6	19						
IX	GTHG-AA-40	TESIS I	Especifico	4	4	8	68	68	136	4	2	6						
IX	GTHG-AA-41	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I	Especialidad	0	24	24	0	408	408	0	12	12						
			APROBADO TODAS LAS ASIGNATURAS HASTA VIII CICLO															
		TOTAL	TOTAL	4	28	32	68	476	544	4	14	18						
X	GTHG-AA-42	TESIS II	Especifico	4	4	8	68	68	136	4	2	6						
X	GTHG-AA-43	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES II	Especialidad	0	24	24	0	408	408	0	12	12						
		TOTAL	TOTAL	4	28	32	68	476	544	4	14	18						
		TOTAL	TOTAL	120	170	294	2108	2890	4998	124	85	209						





OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
FECHA: Agosto 2023  
VERSIÓN: 06  
PAGINA: 43 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

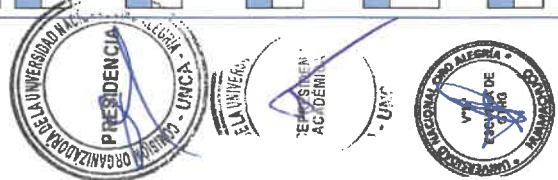
2.4. Malla curricular

PRIMER SEMESTRE		SEGUNDO SEMESTRE		TERCER SEMESTRE		CUARTO SEMESTRE		QUINTO SEMESTRE		SEXTO SEMESTRE		SEPTIMO SEMESTRE		OCTAVO SEMESTRE		NOVENO SEMESTRE		DECIMO SEMESTRE	
Prf. Bnq	ES-0401	ES-0401	ES-0401	ES-0401	ES-0401	ES-0401	ES-0401	ES-0401	ES-0401	ES-0401	ES-0401	ES-0401	ES-0401	ES-0401	ES-0401	ES-0401	ES-0401	ES-0401	ES-0401
Magnitud	MATEMÁTICA BÁSICA	Magnitud	ESTADÍSTICA GENERAL	Magnitud	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	Magnitud	COSTOS Y PRESUPUESTOS	Magnitud	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS	Magnitud	PANORAMA Y PARTICIPACIÓN	Magnitud	ADMNISTRACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJE	Magnitud	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	Magnitud	ADMNISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	Magnitud	ADMNISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS
CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04
Prf. Bnq	ES-0402	ES-0402	ES-0402	ES-0402	ES-0402	ES-0402	ES-0402	ES-0402	ES-0402	ES-0402	ES-0402	ES-0402	ES-0402	ES-0402	ES-0402	ES-0402	ES-0402	ES-0402	ES-0402
Magnitud	TALLER DE LECTURA	Magnitud	CONOCIMIENTO ORAL Y ESCRITO	Magnitud	ORGANIZACIÓN DEL PAZ BARRIO CULTURAL	Magnitud	CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL	Magnitud	RESTRICCIÓN	Magnitud	RESTRICCIÓN	Magnitud	RESTRICCIÓN	Magnitud	RESTRICCIÓN	Magnitud	RESTRICCIÓN	Magnitud	RESTRICCIÓN
CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04
Prf. Bnq	ES-0403	ES-0403	ES-0403	ES-0403	ES-0403	ES-0403	ES-0403	ES-0403	ES-0403	ES-0403	ES-0403	ES-0403	ES-0403	ES-0403	ES-0403	ES-0403	ES-0403	ES-0403	ES-0403
Magnitud	METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO	Magnitud	DESEMPEÑO PERSONAL Y LIDERAZGO	Magnitud	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	Magnitud	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	Magnitud	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	Magnitud	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	Magnitud	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	Magnitud	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	Magnitud	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	Magnitud	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04
Prf. Bnq	ES-0404	ES-0404	ES-0404	ES-0404	ES-0404	ES-0404	ES-0404	ES-0404	ES-0404	ES-0404	ES-0404	ES-0404	ES-0404	ES-0404	ES-0404	ES-0404	ES-0404	ES-0404	ES-0404
Magnitud	CÁTERA COMO ALTERNATIVA	Magnitud	PROYECTOS DE ADMINISTRACIÓN PARA EL SECTOR DE LA INDUSTRIA TURÍSTICA	Magnitud	TEORÍA Y TÉCNICA DEL TURISMO	Magnitud	RELACIONES COMERCIALES Y PRODUCCIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Magnitud	RELAIONES COMERCIALES Y PRODUCCIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Magnitud	RELAIONES COMERCIALES Y PRODUCCIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Magnitud	RELAIONES COMERCIALES Y PRODUCCIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Magnitud	RELAIONES COMERCIALES Y PRODUCCIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Magnitud	RELAIONES COMERCIALES Y PRODUCCIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Magnitud	RELAIONES COMERCIALES Y PRODUCCIÓN DE BIENES Y SERVICIOS
CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04
Prf. Bnq	ES-0405	ES-0405	ES-0405	ES-0405	ES-0405	ES-0405	ES-0405	ES-0405	ES-0405	ES-0405	ES-0405	ES-0405	ES-0405	ES-0405	ES-0405	ES-0405	ES-0405	ES-0405	ES-0405
Magnitud	OPCIÓN DE LA INFORMACIÓN	Magnitud	INTRODUCCIÓN AL TURISMO	Magnitud	RECURSOS TURÍSTICOS	Magnitud	RECURSOS TURÍSTICOS	Magnitud	RECURSOS TURÍSTICOS	Magnitud	RECURSOS TURÍSTICOS	Magnitud	RECURSOS TURÍSTICOS	Magnitud	RECURSOS TURÍSTICOS	Magnitud	RECURSOS TURÍSTICOS	Magnitud	RECURSOS TURÍSTICOS
CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04
Prf. Bnq	ES-0406	ES-0406	ES-0406	ES-0406	ES-0406	ES-0406	ES-0406	ES-0406	ES-0406	ES-0406	ES-0406	ES-0406	ES-0406	ES-0406	ES-0406	ES-0406	ES-0406	ES-0406	ES-0406
Magnitud	REALIDAD MAJORAL	Magnitud	PSICOLOGÍA Y ÉTICA	Magnitud	PSICOLOGÍA Y ÉTICA	Magnitud	PSICOLOGÍA Y ÉTICA	Magnitud	PSICOLOGÍA Y ÉTICA	Magnitud	PSICOLOGÍA Y ÉTICA	Magnitud	PSICOLOGÍA Y ÉTICA	Magnitud	PSICOLOGÍA Y ÉTICA	Magnitud	PSICOLOGÍA Y ÉTICA	Magnitud	PSICOLOGÍA Y ÉTICA
CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04
Prf. Bnq	ES-0407	ES-0407	ES-0407	ES-0407	ES-0407	ES-0407	ES-0407	ES-0407	ES-0407	ES-0407	ES-0407	ES-0407	ES-0407	ES-0407	ES-0407	ES-0407	ES-0407	ES-0407	ES-0407
Magnitud	PROBLEMAS AMBIENTALES GLOBALES	Magnitud	BOGOMIA GENERAL	Magnitud	PSICOLOGÍA DEL TURISMO	Magnitud	PSICOLOGÍA DEL TURISMO	Magnitud	PSICOLOGÍA DEL TURISMO	Magnitud	PSICOLOGÍA DEL TURISMO	Magnitud	PSICOLOGÍA DEL TURISMO	Magnitud	PSICOLOGÍA DEL TURISMO	Magnitud	PSICOLOGÍA DEL TURISMO	Magnitud	PSICOLOGÍA DEL TURISMO
CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04	CHG. 3	100% 04

LEYENDA

TIPO

- 1. GENERAL
- 2. ESPECÍFICO
- 3. ESPECIALIDAD



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>44 de 286</b>

La Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía cuenta con 36 créditos para los Estudios Generales, 39 créditos para Estudios Específicos y 134 créditos para los de Especialidad. En ese sentido, tiene un total de 209 créditos. Por otro lado, cuenta con 56 asignaturas obligatorias y 4 electivos: Gestión de Recursos Humanos; Gestión de Cooperación Técnica Internacional; Planes de Desarrollo Local y Regional y Responsabilidad Social en Empresas Turísticas y Hoteleras. Las asignaturas electivas se ofrecen en el V y VIII ciclo. En cada ciclo se ofrece 2 asignaturas electivas, el estudiante se matricula solo en una de ellas, siempre y cuando haya aprobado su prerrequisito.

Respecto a las asignaturas con sus respectivos prerrequisitos, se ubican desde el segundo al décimo ciclo de estudios, siendo los siguientes:

SEGUNDO CICLO		
CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQUISITO
EG-AA-08	ESTADÍSTICA GENERAL	MATEMÁTICA BÁSICA
EG-AA-09	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	TALLER DE LECTURA
EG-AA-10	DESARROLLO PERSONAL Y LIDERAZGO	NINGUNO
EG-AA-11	PROYECTOS DE APRENDIZAJE SERVICIO DESDE EL ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN	METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO
GTHG-AA-01	INTRODUCCIÓN AL TURISMO	NINGUNO
EG-AA-13	FILOSOFÍA Y ÉTICA	NINGUNO
GTHG-AA-02	ECONOMÍA GENERAL	NINGUNO

TERCER CICLO		
CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQUISITO
GTHG-AA-03	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO
EG-AA-12	CIUDADANÍA INTERCULTURAL	REALIDAD NACIONAL
GTHG-AA-04	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	NINGUNO
GTHG-AA-05	TEORÍA Y TÉCNICA DEL TURISMO	INTRODUCCIÓN AL TURISMO
GTHG-AA-06	GEOGRAFÍA TURÍSTICA	NINGUNO
GTHG-AA-07	MICROECONOMÍA Y MACROECONOMÍA	ECONOMÍA GENERAL
GTHG-AA-08	TIPOLOGÍA DEL TURISMO	INTRODUCCIÓN AL TURISMO

CUARTO CICLO		
CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQUISITO
GTHG-AA-09	COSTOS Y PRESUPUESTOS	ECONOMÍA GENERAL
GTHG-AA-10	CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL	TEORÍA Y TÉCNICA DEL TURISMO
GTHG-AA-11	ARQUEOLOGÍA PERUANA	TEORÍA Y TÉCNICA DEL TURISMO
GTHG-AA-12	MARKETING TURÍSTICO	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
GTHG-AA-13	RECURSOS TURÍSTICOS	INTRODUCCIÓN AL TURISMO
GTHG-AA-14	ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO	ESTADÍSTICA GENERAL
GTHG-AA-15	CIRCUITOS TURÍSTICOS	TIPOLOGÍA DEL TURISMO

QUINTO CICLO		
CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQUISITO
GTHG-AA-16	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS	MARKETING TURÍSTICO
GTHG-AA-17	NUTRICIÓN	NINGUNO
GTHG-AA-18	FUNDAMENTOS DE HOTELERÍA	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
GTHG-AA-19	RELACIONES COMUNITARIAS Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS	NINGUNO

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>45 de 286</b>

GTHG-AA-20	TURISMO SOSTENIBLE	RECURSOS TURÍSTICOS
GTHG-AA-21	FORMULACIÓN DE PLANES DE NEGOCIO TURÍSTICO	CIRCUITOS TURÍSTICOS
GTHG-AA-44	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	NINGUNO
GTHG-AA-45	GESTIÓN DE COOPERACIÓN TÉCNICA INTERNACIONAL	NINGUNO

<b>SEXTO CICLO</b>		
CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQUISITO
GTHG-AA-22	PANADERÍA Y PASTELERÍA	NUTRICIÓN
GTHG-AA-23	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA	NUTRICIÓN
GTHG-AA-24	SANIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA	NUTRICIÓN
GTHG-AA-25	GERENCIA DE EMPRESAS TURÍSTICAS	FORMULACIÓN DE PLANES DE NEGOCIO TURÍSTICO
GTHG-AA-26	ECOTURISMO	TURISMO SOSTENIBLE
GTHG-AA-27	TURISMO NO CONVENCIONAL	TURISMO SOSTENIBLE
GTHG-AA-28	DESTINO Y PRODUCTO TURÍSTICO	FORMULACIÓN DE PLANES DE NEGOCIO TURÍSTICO

<b>SÉPTIMO CICLO</b>		
CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQUISITO
GTHG-AA-29	AGENCIAS DE VIAJE	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
GTHG-AA-30	GESTIÓN DE RESTAURANTES	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA
GTHG-AA-31	CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO	NINGUNO
GTHG-AA-32	PROYECTOS DE INVERSIÓN TURÍSTICA	GERENCIA DE EMPRESAS TURÍSTICAS
GTHG-AA-33	PLANIFICACIÓN TURÍSTICA	RECURSOS TURÍSTICOS
GTHG-AA-34	GASTRONOMÍA PERUANA	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA

<b>OCTAVO CICLO</b>		
CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQUISITO
GTHG-AA-35	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	NINGUNO
GTHG-AA-36	ORDENAMIENTO TERRITORIAL	PLANIFICACIÓN TURÍSTICA
GTHG-AA-37	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	GASTRONOMÍA PERUANA
GTHG-AA-38	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	GASTRONOMÍA PERUANA
GTHG-AA-39	GESTIÓN PÚBLICA APLICADA AL TURISMO	GERENCIA DE EMPRESAS TURÍSTICAS
GTHG-AA-46	PLANES DE DESARROLLO LOCAL Y REGIONAL	NINGUNO
GTHG-AA-47	RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS	NINGUNO

<b>NOVENO CICLO</b>		
CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQUISITO
GTHG-AA-40	TESIS I	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA
GTHG-AA-41	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I	APROBADO TODAS LAS ASIGNATURAS HASTA VIII CICLO

<b>DÉCIMO CICLO</b>		
CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQUISITO
GTHG-AA-42	TESIS II	TESIS I
GTHG-AA-43	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES II	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>46 de 286</b>	

### III. MATRIZ DE PLAN DE ESTUDIOS POR COMPETENCIAS

#### 3.1. Matriz por competencias

Se define las siguientes competencias, capacidades y desempeños que deben lograr los estudiantes al concluir sus estudios:

COMPETENCIAS	CAPACIDADES	DESEMPEÑOS
<b>COMPETENCIA GENERAL 1</b> COMUNICA IDEAS, PROPUESTAS E INFORMACIÓN DE MANERA ORAL Y ESCRITA, TENIENDO EN CUENTA LAS REGLAS GRAMATICALES, INTERLOCUTORES, DIVERSOS FORMATOS Y EL CONTEXTO	1.1. Lee textos de diversos formatos teniendo en cuenta el propósito.	1.1.1. Emplea estrategias para inferir ideas principales y propósitos comunicativos subyacentes, reflexionando sobre el contenido y el contexto de los textos.
	1.2. Expresa oralmente ideas, opiniones o hechos con asertividad, teniendo en cuenta el propósito, el formato, al interlocutor y el contexto.	1.2.1. Expresa ideas, emociones y experiencias empleando variados recursos expresivos según el propósito comunicativo e interactuando con sus interlocutores.
	1.3. Redacta textos académicos e investigativos empleando reglas gramaticales, el pensamiento crítico y reflexivo, el propósito y diversos formatos.	1.3.1. Redacta diversos textos académicos y científicos, acordes a su carrera, respetando las convenciones de la escritura y considerando el destinatario.
<b>COMPETENCIA GENERAL 2</b> Resuelve diversos problemas en contextos reales teniendo en cuenta el razonamiento lógico-matemático.	2.1. Aplica operaciones numéricas y cálculos usando los teoremas referentes a los tópicos matemáticos estudiados.	2.1.1. Emplea las propiedades de números reales en la solución de problemas planteados.  2.1.2. Realiza ecuaciones lineales, cuadráticas, con radicales y con valor absoluto, usando los teoremas correspondientes. Emplea inecuaciones de primer orden, de



OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO:	PGE-OD-04
FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:	06
PAGINA:	47 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



		orden superior con radicales y con valor absoluto, usando los teoremas correspondientes.
		2.1.3 Utiliza adecuadamente los conceptos de Geometría Analítica, usando sistemas de plano cartesiano e identificando las ecuaciones de las cónicas.
		2.1.4. Utiliza adecuadamente los conceptos y definiciones sobre relaciones y funciones en la solución de los problemas propuestos.
	2.2. Resuelve los problemas planteados en diversos tipos de fenómenos, utilizando los fundamentos básicos de la estadística.	2.2.1 Emplea la estadística, variables y gráficos teniendo en cuenta el tipo de fenómeno.
		2.2.2 Utiliza la distribución de frecuencias, media mediana y desviación teniendo en cuenta el tipo de fenómeno.
		2.2.3 Utiliza los métodos de ajustes de curvas estadísticas considerando técnicas estandarizadas.
		2.2.4 Calcula la probabilidad de los diversos sucesos a ser investigados teniendo en cuenta los principios y teoremas



OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 48 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



	<p>2.3. Formula adecuadamente los problemas económicos encontrados y establece soluciones óptimas considerando los recursos limitados.</p>	<p>de la Teoría de probabilidades.</p> <p>2.3.1. Utiliza adecuadamente los conceptos de oferta y demanda, teniendo en cuenta las limitaciones que estas conllevan.</p> <p>2.3.2. Utiliza adecuadamente los conceptos de teoría del consumidor, teniendo en cuenta el concepto de ceteris paribus.</p> <p>2.3.3. Utiliza adecuadamente los conceptos de teoría del productor, considerando el tipo de empresa que se está evaluando.</p>
<p><b>COMPETENCIA GENERAL 3</b>  <b>PLANTEA PROYECTOS DE APRENDIZAJE EN SERVICIO CONSIDERANDO LOS PROBLEMAS LOCALES Y REGIONALES EN EL MARCO DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA</b></p>	<p>3.1. Elabora trabajos académicos e investigativos teniendo en cuenta las líneas de investigación de la universidad y técnicas de estudio.</p> <p>3.2. Propone proyectos de aprendizaje en servicio, vinculados a las líneas de responsabilidad social desde un enfoque de investigación.</p>	<p>3.1.1 Aplica estrategias y técnicas de estudio, individual y grupal tomando como base una buena comprensión lectora.</p> <p>3.1.2. Organiza información considerando los operadores de búsqueda y estilos de referencia.</p> <p>3.1.3. Redacta una monografía utilizando las técnicas e instrumentos de investigación con una redacción clara y coherente.</p> <p>3.2.1. Identifica problemáticas de la comunidad seleccionada teniendo en cuenta la metodología de aprendizaje en servicio.</p>





OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04

FECHA: Agosto 2023

VERSIÓN: 06

PAGINA: 49 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



COMPETENCIA GENERAL 4  
GESTIONA SU DESARROLLO PERSONAL Y DE SUS PARES BASADOS EN SU IDENTIDAD PERSONAL Y CULTURA, NECESIDADES Y OPORTUNIDADES LOCALES, REGIONALES, NORMAS DE CONVIVENCIA Y TRABAJO EN EQUIPO.

4.1 Plantea su proyecto personal, teniendo en cuenta su autonomía, necesidades y aspiraciones de aprendizaje.

4.2. Analiza la reafirmación de la identidad basado en la obra de *Ciro Alegría*, con argumento reflexivo y sentido de pertenencia.

3.2.2. Aplica los pasos metodológicos del aprendizaje en servicio considerando el enfoque de la investigación científica.

3.2.3. Formula alternativas de solución de manera participativa atendiendo al enfoque de responsabilidad social.

4.1.1. Desarrolla sus habilidades sociales sobre la base de un autodiagnóstico y en el marco de la inteligencia emocional e inteligencias múltiples.

4.1.2. Aplica estrategias para fortalecer el liderazgo, basado en un trabajo en equipo y con actitud proactiva.

4.2.1. Proyecta el rol de la UNCA asociado con la producción cultural y social considerando el desarrollo regional, nacional e internacional.

4.2.2. Refuerza el aporte de la obra de *Ciro Alegría* en reafirmación de la identidad.

4.2.3 Reflexiona sobre el movimiento indigenista y los valores planteado en su obra.



OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 50 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



		4.2.4. Reflexiona sobre la vigencia de la temática de la obra de <b>Ciro Alegría</b> .
<b>COMPETENCIA GENERAL 5</b> ELABORA TRABAJOS ACADÉMICOS E INVESTIGATIVOS, BASADOS EN EL USO DE HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN.	5.1. Desarrolla habilidades digitales para adoptar las tecnologías que favorezcan sus capacidades de autoaprendizaje, espíritu de investigación y trabajo colaborativo con el uso ético, seguro y responsable de las TIC	5.1.1. Genera infografías y posters digitales de impacto con el fin de comunicar conceptos complejos de manera visual y simple.
	5.2. Usa herramientas tecnológicas en el desarrollo de actividades formativas e investigativas con responsabilidad social.	5.1.2. Crea un sitio web mediante Sistema de Gestión de Contenidos con diseño profesional.  5.2.1 Crea contenido mediante podcast y un video blog haciendo uso de recursos libres.  5.2.2 Organiza fuentes de investigación en Mendeley y realiza búsqueda de información en base de datos científicas.
<b>COMPETENCIA GENERAL 6</b> PLANIFICA PROYECTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL, TENIENDO EN CUENTA LA AGENDA DE LOS COMPROMISOS SOCIALES, PRÁCTICAS INTERCULTURALES Y LOS VALORES ÉTICOS Y CIUDADANOS.	6.1. Planifica proyectos de responsabilidad social de acuerdo con las necesidades locales y regionales considerados en la agenda de los compromisos sociales.	6.1.1 Diagnostica la realidad, económica, social, política y cultural, mediante el acopio de información a través de diferentes instrumentos de recolección de datos.  6.1.2 Analiza los resultados obtenidos según la información recogida en el estudio de campo.  6.1.3 Propone alternativas de intervención de responsabilidad social,



OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
FECHA: Agosto 2023  
VERSIÓN: 06  
PAGINA: 51 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



		considerando los problemas priorizados en el marco de la agenda de los compromisos sociales.
6.2. Plantea soluciones adecuadas de prevención frente a problemas ambientales considerando la normatividad ambiental vigente, actuando con responsabilidad social universitaria en tránsito al desarrollo sostenible.	6.2.1. Propone diversas alternativas de solución ante problemas ambientales reales y potenciales considerando la participación personal y colectiva, sensibilidad ambiental y responsabilidad social universitaria.	
	6.2.2. Propone actividades del cuidado del medio ambiente teniendo en cuenta la agenda local y regional y criterios de evaluación.	
6.3. Analiza la complejidad de las interrelaciones socioculturales de la sociedad; en el marco de los derechos y deberes ciudadanos y el respeto a la interculturalidad.	6.3.1. Defiende los derechos y deberes ciudadanos, dentro del marco de la ley, consolidando las bases en la transformación y desarrollo de una sociedad democrática y justa.	
	6.3.2. Debate sobre la diversidad cultural y de pensamiento en sus diferentes manifestaciones, en el marco de una sociedad intercultural.	
6.4. Analiza principios elementales de filosofía y de pensamiento crítico en situaciones vivenciales con postura ética.	6.4.1. Identifica nociones de la filosofía práctica considerando diversas situaciones cotidianas.	
	6.4.2. Debate filosóficamente sobre situaciones vivenciales asumiendo un compromiso ético.	



OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 52 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

COMPETENCIA ESPECIFICA Y DE ESPECIALIDAD	CAPACIDADES	DESEMPEÑOS
<b>COMPETENCIA ESPECÍFICA 1 (CE-1) GESTIONA LOS PROCESOS DE DESARROLLO TURÍSTICO DE UN DESTINO DE ACUERDO CON EL RECONOCIMIENTO DE SUS VALORES NATURALES Y CULTURALES EN CONCORDANCIA CON PRINCIPIOS DE SOSTENIBILIDAD.</b>	1.1. Explica el proceso evolutivo del turismo, como marco de referencia para su desempeño profesional	1.1.1. Compara las principales etapas de la evolución histórica del turismo, en concordancia con las cuatro edades de evolución de la humanidad.
		1.1.2. Caracteriza al turismo según sus implicancias teóricas y prácticas.
		1.1.3. Debate sobre el aporte de los elementos y relaciones de la teoría de sistemas a la evolución del turismo.
	1.2. Emplea las bases teóricas de la geografía, con la finalidad de reconocer el potencial físico de los destinos turísticos.	1.2.1. Agrupa los fenómenos geográficos de los destinos, con la finalidad de precisar sus atractivos turísticos.
		1.2.2. Expone los fenómenos geográficos más destacados de los destinos turísticos emblemáticos del Perú, de acuerdo con su potencialidad y desarrollo.
		1.2.3. Expone los fenómenos geográficos más destacados de los destinos turísticos emblemáticos del mundo, con la finalidad de analizar su potencialidad y desarrollo.
	1.3. Desarrolla diagnósticos turísticos, en base a la metodología oficial de inventario del patrimonio turístico.	1.3.1. Organiza los elementos del espacio turístico, en función a su importancia de los recursos y el desarrollo de los destinos.
		1.3.2. Usa la metodología del inventario del patrimonio turístico, en concordancia con los lineamientos oficiales establecidos a nivel nacional.
		1.3.3. Inventaría el patrimonio turístico de la región La Libertad y el macrorregión norte del país, de acuerdo con la metodología oficial.





OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 53 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



<p>1.4. Caracteriza al turismo, de acuerdo a su clasificación, importancia, el mercado, su interrelación con otros sectores y las tendencias.</p>	<p>1.4.1. Clasifica al turismo, en relación con su importancia para el desarrollo de las comunidades.</p>
	<p>1.4.2. Describe la vinculación permanente entre la oferta y demanda turística según el contexto del mercado turístico.</p>
	<p>1.4.3. Compara la multidisciplinariedad del turismo, sus implicancias y actuales tendencias de desarrollo, de conformidad con la teoría planteada.</p>
<p>1.5. Argumenta la importancia de la conservación del patrimonio cultural y natural, desde la perspectiva del desarrollo del destino turístico.</p>	<p>1.5.1. Identifica las características y tipos del patrimonio cultural y natural, sobre la base de la normativa vigente.</p>
	<p>1.5.2. Explica la importancia y procedimientos de la puesta en valor y el uso público del patrimonio cultural y natural, en concordancia con la normatividad vigente.</p>
	<p>1.5.3. Diseña modalidades de aprovechamiento turístico del patrimonio natural y cultural, en relación con la normatividad vigente.</p>
<p>1.6. Caracteriza el proceso histórico del hombre peruano, de conformidad con las teorías e investigaciones arqueológicas de las diferentes etapas evolutivas.</p>	<p>1.6.1. Demuestra las implicancias de la ciencia arqueológica, según el marco teórico de las ciencias sociales.</p>
	<p>1.6.2. Esquematiza la etapa del pre cerámico, en virtud de las teorías arqueológicas existentes.</p>
	<p>1.6.3. Caracteriza la etapa del Formativo, conforme a las teorías arqueológicas existentes.</p>



OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO:	PGE-OD-04
FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:	06
PAGINA:	<b>54 de 286</b>



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



1.7. Desarrolla propuestas turísticas sostenibles, en función de los principios económico, social y ambiental del desarrollo sostenible.	1.7.1. Analiza los impactos negativos del turismo a la luz de la teoría del desarrollo sostenible.
	1.7.2. Ejemplifica las características, componentes y principios del turismo sostenible, en relación con la teoría y la normatividad del sector.
	1.7.3. Diseña productos de turismo sostenible en la región y el país, de conformidad con los manuales y normatividad vigente.
1.8. Diseña proyectos de inversión turística y hotelera sobre la base de estudios de diagnóstico del mercado.	1.8.1. Describe la metodología de proyectos de inversión, en función de la normatividad vigente.
	1.8.2. Formula proyectos de inversión turística y hotelera, según la metodología existente y los requerimientos del mercado.
	1.8.3. Diseña un proyecto hotelero y/o turístico regional, en relación con los valores de la zona y en la metodología de proyectos.
1.9. Ejecuta acciones que promueven el desarrollo turístico de los destinos, conforme a la normatividad y planes oficiales del sector turismo.	1.9.1. Expone los fundamentos de la gestión pública, en concordancia con el marco legal vigente.
	1.9.2. Argumenta el papel del Estado en el desarrollo del turismo, de acuerdo a su capacidad generadora de beneficios económicos, ambientales y sociales.
	1.9.3. Implementa procesos de desarrollo turístico, vinculando el sector público.
1.10. Elabora circuitos y paquetes turísticos, en relación al	1.10.1. Organiza las características y componentes de los



OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO:	PGE-OD-04
FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:	06
PAGINA:	55 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



potencial turístico del destino y las características de la demanda.	destinos turísticos, en concordancia con la teoría.
	1.10.2. Diseña circuitos turísticos, en conformidad con la oferta y demanda turística.
	1.10.3. Diseña paquetes turísticos, según la oferta y demanda turística.
1.11. Argumenta las oportunidades que trae la cooperación internacional (CTI), en relación con el desarrollo turístico.	1.11.1. Caracteriza la evolución y funcionalidad de la cooperación técnica internacional, según su origen y tendencias actuales.
	1.11.2. Identifica entes cooperantes en el Perú, de acuerdo a su aporte al desarrollo turístico del país.
	1.11.3. Analiza los procesos de gestión en concordancia con la inversión de fuentes cooperantes.
1.12. Explica las diferentes modalidades de Turismo No Convencional, de acuerdo a las características de cada una.	1.12.1. Diferencia el turismo convencional y no convencional, sobre la base de la teoría existente.
	1.12.2. Identifica cada una de las modalidades del turismo no convencional en relación con la teoría existente.
	1.12.2. Desarrolla propuestas de turismo no convencional, de acuerdo con el potencial turístico de la región y el país.
1.13. Desarrolla productos ecoturísticos, según la sostenibilidad turística.	1.13.1. Define con claridad al ecoturismo y su evolución histórica, en el contexto internacional y nacional.



OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 56 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



1.13.2. Desarrolla Organiza experiencias ecoturísticas en el Perú y el mundo, en atención a su participación en el mercado turístico y ecoturísticos, según la sostenibilidad turística.

1.13.3. Formula productos ecoturísticos sobre la base de las experiencias exitosas conocidas.

1.14. Desarrolla prácticas pre profesionales en organismos públicos de turismo, sobre la base del respeto y compromiso de las normas vigentes.

1.14.1. Realiza prácticas pre profesionales en organismos públicos de turismo, en relación con el potencial de la localidad y la identificación institucional.

1.14.2. Realiza prácticas pre profesionales en organismos públicos de turismo, con la finalidad de formular propuestas turísticas.

1.14.3. Realiza prácticas pre profesionales en organismos públicos de turismo, con el propósito de organizar eventos turísticos.





OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 57 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



**COMPETENCIA ESPECÍFICA 2 (CE-2)**  
 DESARROLLA EMPRENDIMIENTOS TURÍSTICOS EN LOS ÁMBITOS DE LA HOTELERÍA, GASTRONOMÍA Y ORGANIZACIÓN DE VIAJES, DE ACUERDO CON LAS TENDENCIAS DEL MERCADO, LA RENTABILIDAD Y LA INCLUSIÓN DE LAS POBLACIONES LOCALES EN LOS BENEFICIOS.

2.1. Diseña procesos de gestión administrativa en empresas turísticas, en relación con los principios de la sostenibilidad.

2.1.1. Explica los fundamentos de la administración de empresas, en concordancia con las características de la actividad turística.

2.1.2. Describe las etapas del proceso administrativo, conforme con la teoría de la administración.

2.1.3. Argumenta la utilidad de los procesos administrativos en los diferentes tipos de empresas turísticas, sobre la base de la teoría administrativa y la normatividad.

2.2. Explica las diferencias entre los fundamentos de la macro y microeconomía, según la realidad del mercado turístico.

2.2.1. Explica los componentes del sistema macroeconómico, en relación con la teoría económica.

2.2.2. Utiliza los conceptos y principios de la microeconomía, de acuerdo a la teoría económica.

2.2.3. Contextualiza al turismo en el ámbito macro y microeconómico, conforme con la realidad nacional.

2.3. Formula costos y presupuestos de acuerdo la teoría y la realidad turística nacional y regional.

2.3.1. Establece costos para bienes y servicios, sobre la base de la teoría y características del mercado.

2.3.2. Elabora presupuestos congruentes con los requerimientos de la organización y los recursos existentes, en relación con la teoría y la realidad turística nacional y regional.

2.3.3. Formula costos y presupuestos equilibrados, en conformidad con la realidad turística empresarial.

2.4. Explica los fundamentos de hotelería, sobre la

2.4.1. Describe el proceso evolutivo de la hotelería en el tiempo, de acuerdo a sus principales



OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04

FECHA: Agosto 2023

VERSIÓN: 06

PAGINA: 58 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



	<p>base de las actuales tendencias del mercado turístico internacional.</p>	<p>etapas de desarrollo hasta la actualidad.</p> <p>2.4.2. Explica las diferencias entre tipos de establecimientos de hospedaje, en el Perú y el mundo, en conformidad con la normatividad y directivas vigentes.</p> <p>2.4.3. Argumenta las estructuras y funciones de los departamentos del hotel, en función de sus diferencias e importancia en la calidad del servicio hotelero.</p>
	<p>2.5. Argumenta el valor de la gastronomía como una expresión del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos, sobre la base de los criterios del turismo gastronómico.</p>	<p>2.5.1. Describe la importancia de la gastronomía en el desarrollo de la humanidad, como necesidad básica y como atractivo turístico.</p> <p>2.5.2. Caracteriza la variedad y tipo de insumos, técnicas y utensilios, en concordancia con los platos tradicionales y contemporáneos más reconocidos de los pueblos.</p> <p>2.5.3. Debate sobre el proceso de desarrollo del turismo gastronómico de acuerdo a las directrices emitidas por la organización mundial del turismo y organismos afines.</p>
	<p>2.6. Emplea estrategias de marketing en relación con los fundamentos del marketing.</p>	<p>2.6.1. Esquematiza las características del marketing, en el proceso de comercialización de productos turísticos.</p> <p>2.6.2. Usa estrategias de marketing, enfocadas en organizaciones y destinos turísticos.</p> <p>2.6.3. Desarrolla un plan de marketing para empresas turísticas, en relación con la teoría estudiada.</p>
	<p>2.7. Aplica procedimientos estadísticos con la finalidad de describir la actividad turística.</p>	<p>2.7.1. Describe los procedimientos de los números índices, según las realidades turísticas</p>



OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 59 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



		2.7.2. Maneja probabilidades en el fluctuante mercado turístico, en conformidad con la teoría estadística.
		2.7.3. Explica las principales fuentes estadísticas del mundo y del Perú, de acuerdo la data actualizada.
	2.8. Elabora estudios de mercado de acuerdo a las necesidades del consumidor y los productos turísticos más eficientes.	2.8.1. Caracteriza los componentes del mercado turístico internacional, nacional y local, en relación con la teoría existente.
		2.8.2. Maneja la metodología de los estudios de mercado, en función a la realidad turística de los destinos.
		2.8.3. Elabora estudios de mercado de acuerdo a las realidades turísticas regionales.
	2.9. Maneja la gestión de relaciones comunitarias, sobre la base de comunicación efectiva entre actores.	2.9.1. Esquematiza los fundamentos de la gestión comunitaria, en relación con la responsabilidad social.
		2.9.2. Explica las herramientas de gestión comunitaria, de conformidad con la teoría y la normatividad vigente.
		2.9.3. Emplea las estrategias de comunicación, de acuerdo a la situación que viven los interlocutores.
	2.10. Gestiona eficientemente los recursos humanos dentro de una organización, en relación con un liderazgo respetuoso y democrático.	2.10.1. Describe los fundamentos generales de la gestión de recursos humanos, según la teoría existente.
		2.10.2. Emplea el proceso de selección de personal, de acuerdo a los requerimientos de la organización.
		2.10.3. Simula la gestión del recurso humano, de acuerdo a los fundamentos de la cultura institucional.
	2.11. Diseña procesos de gestión administrativa para agencias de viaje, sobre la base de la normativa vigente.	2.11.1. Describe las características históricas, administrativas y turísticas de las agencias de viaje, en relación con la teoría y normatividad vigente.



OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 60 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



		2.11.2. Identifica la estructura y funciones de las agencias de viaje, según la teoría y el reglamento de funcionamiento de agencias de viaje y turismo nacional.
	3.1. Diseña procesos de gestión de calidad en restaurantes y empresas turísticas representativas del sector de acuerdo a los fundamentos del turismo gastronómico.	2.11.3. Sustenta el proceso administrativo en relación a una agencia de viaje. 3.1.1. Esquematiza la evolución y desarrollo de los restaurantes en el Perú y el mundo, según la historia del turismo. 3.1.2. Elabora la estructura y funciones de los restaurantes, de acuerdo a la teoría y el reglamento de funcionamiento de restaurantes. 3.1.3. Simula el proceso de gestión de calidad de un restaurante en relación a los fundamentos del turismo gastronómico.
<b>COMPETENCIA ESPECÍFICA 3 (CE-3)</b> GERENCIA EMPRESAS TURÍSTICAS Y ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES DE TURISMO, CON CRITERIOS DE CALIDAD, LEGALIDAD Y EN EL MARCO DEL DESARROLLO LOCAL DE LOS DESTINOS.	3.2. Explica los fundamentos de la contabilidad de acuerdo a las empresas turísticas.	3.2.1. Analiza información contable de empresas turísticas, en relación a criterios técnicos de la contabilidad. 3.2.2. Describe el proceso de creación de empresas turísticas, en conformidad con el marco de legalidad. 3.2.3. Explica la contabilidad financiera de una empresa turística, de acuerdo la teoría contable.
	3.2. Organiza eventos de diferente temática, según la oferta turística de los destinos.	3.3.1. Argumenta las características e importancia de los eventos, en relación con el producto turístico de un destino. 3.3.2. Planifica eventos turísticos en conformidad con las exigencias del mercado. 3.3.3. Ejecuta eventos en el ámbito universitario y regional, en relación con la oferta turística.



OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04

FECHA: Agosto 2023

VERSIÓN: 06

PAGINA: 61 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



3.3. Guía grupos de turistas, teniendo en cuenta los métodos y técnicas de la práctica guidística.

3.3.1. Explica el papel del guía de turismo en la promoción de los destinos turísticos, en relación con la satisfacción del visitante.

3.3.2. Aplica los métodos, técnicas e instrumentos del guiado, en conformidad con la normatividad.

3.3.3. Conduce el proceso, la técnica y los instrumentos de interpretación del patrimonio natural y cultural, de acuerdo con las metodologías planteadas a nivel nacional e internacional.

3.4. Explica los procesos gerenciales en empresas turísticas, de acuerdo a las teorías y modelos administrativos actuales.

3.4.1. Sustenta el rol gerencial en las empresas turísticas, de acuerdo a las teorías y modelos administrativos.

3.4.2. Planifica las acciones empresariales en conformidad con el análisis de costo y estados financieros.

3.4.3. Explica los fundamentos del desarrollo del talento humano, en relación con la realidad turística de las empresas.

3.5. Aplica la normatividad vigente, en concordancia con la realidad de la empresa y el sector público del turismo.

3.5.1. Describe el marco nacional y supra nacional de la legislación peruana, según el estudio de leyes, normas y directivas nacionales.

3.5.2. Explica la legislación turística, en concordancia con la ley general de turismo y leyes conexas.

3.5.3. Aplica los diferentes reglamentos de funcionamiento de las empresas turísticas, a situaciones ad – hoc con finalidad hermenéutica.



OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO:	PGE-OD-04
FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:	06
PAGINA:	<b>62 de 286</b>



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



	<p>3.6. Maneja sistemas informáticos de gestión turística hotelera, de acuerdo a las exigencias del mercado.</p>	<p>3.6.1. Explica la utilidad de los sistemas informáticos hoteleros, en conformidad con las tendencias cambiantes del mercado.</p> <p>3.6.2. Argumenta la utilidad de la administración hotelera inteligente en el contexto de la comercialización digital.</p> <p>3.6.3. Maneja sistemas informáticos de gestión hotelera, en relación con la administración inteligente.</p>
	<p>3.7. Explica los procesos de mantenimiento y seguridad hotelera, en relación con las acciones de soporte a la función central del hotel.</p>	<p>3.7.1. Explica características de los principales procesos de mantenimiento, según el aseguramiento de la calidad del servicio hotelero.</p> <p>3.7.2. Explica características de los principales procesos de seguridad, en relación con el aseguramiento de la calidad del servicio hotelero.</p> <p>3.7.3. Analiza casos tipo del mantenimiento y seguridad turística, en conformidad con la teoría estudiada.</p>
	<p>3.8. Argumenta la utilidad del estudio de la auditoría financiera, de acuerdo a su enfoque, metodología y evaluación.</p>	<p>3.8.1. Explica la importancia e implicancia de la auditoría, en relación con la teoría planteada.</p> <p>3.8.2. Describe el proceso de auditoría financiera en concordancia con las empresas turísticas.</p> <p>3.8.3. Planifica las acciones de auditoría, con la finalidad de argumentar la utilidad de los sistemas de control.</p>
	<p>3.9. Diseña procesos gerenciales en empresas turísticas, en relación con los principios de la responsabilidad social.</p>	<p>3.9.1. Señala la vinculación de la responsabilidad social con las empresas turísticas.</p> <p>3.9.2. Organiza los instrumentos de gestión de la responsabilidad social, en relación con los modelos de gestión.</p> <p>3.9.3. Diseña el sistema de evaluación de la responsabilidad social, en</p>



OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 63 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



		relación con el marco de la rendición de cuentas.
	3.10. Desarrolla prácticas pre profesionales en empresas turísticas regionales y nacionales, sobre la base de la teoría desarrollada.	3.10.1. Realiza prácticas pre profesionales en establecimientos de hospedaje, sobre la base de los cursos desarrollados.
		3.10.2. Realiza prácticas pre profesionales en restaurantes, sobre la base de los cursos desarrollados.
		3.10.3. Realiza prácticas pre profesionales en agencias de viajes, sobre la base de los cursos desarrollados.
<b>COMPETENCIA ESPECÍFICA 4 (CE-4)</b> EJECUTA PROCEDIMIENTOS Y TÉCNICAS GASTRONÓMICAS DE LA COCINA PERUANA E INTERNACIONAL, FORTALECIENDO LA CORRIENTE DE TURISMO GASTRONÓMICO.	4.1. Produce pan y pasteles, teniendo en cuenta las técnicas tradicionales y contemporáneas.	4.1.1. Explica los fundamentos de la panificación y pastelería, de acuerdo a la realidad nacional e internacional.
		4.1.2. Produce diferentes variedades de pan, de acuerdo al uso eficiente de los insumos, equipos e instrumentos.
		4.1.3. Produce diferentes variedades de pasteles, de acuerdo al uso eficiente de los insumos, equipos e instrumentos.
	4.2. Aplica conceptos de nutrición en relación con la producción gastronómica.	4.2.1. Explica los conceptos fundamentales de la nutrición, en conformidad con la teoría disciplinar.
		4.2.2. Usa productos gastronómicos del país con la finalidad de demostrar los principios de la nutrición.
		4.2.3. Usa productos gastronómicos de la localidad con la finalidad de demostrar los principios de la nutrición.
	4.3. Explica los principios de la sanidad, higiene e inocuidad alimentaria, en relación con el marco de la salud pública.	4.3.1. Explica la importancia de sanidad, higiene e inocuidad, en relación con la salud pública.
		4.3.2. Describe los tipos de contaminación de alimentos, de acuerdo con la teoría existente.



OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
FECHA: Agosto 2023  
VERSIÓN: 06  
PAGINA: 64 de 286






DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA




		4.3.3. Expone los protocolos de higiene personal, del ambiente de producción y de los alimentos, según el marco de la producción gastronómica.
	4.4.Prepara platillos emblemáticos de la gastronomía peruana, de acuerdo a las técnicas tradicionales.	4.4.1. Esquematiza el proceso evolutivo de la gastronomía peruana, en relación con la historia y geografía nacional. 4.4.2. Prepara platillos emblemáticos de la sierra y selva del Perú, de acuerdo a las técnicas e insumos tradicionales. 4.4.3. Prepara platillos emblemáticos de la región, de acuerdo a las técnicas e insumos tradicionales.
	4.5.Prepara platillos emblemáticos de la gastronomía internacional, de acuerdo a las técnicas tradicionales.	4.5.1. Prepara platillos emblemáticos de la gastronomía mediterránea, de acuerdo a las la historia y geografía nacional. 4.5.2. Prepara platillos emblemáticos de la gastronomía asiática, de acuerdo a las técnicas e insumos tradicionales. 4.5.3. Prepara platillos emblemáticos de la gastronomía latinoamericana, de acuerdo a las técnicas e insumos tradicionales.
	4.6.Aplica los fundamentos de la tecnología de alimentos y bebidas, según la producción gastronómica.	4.6.1. Explica los conceptos básicos de la tecnología de alimentos y bebidas, según la teoría existente. 4.6.2. Aplica la tecnología de alimentos de acuerdo a la producción gastronómica. 4.6.3. Aplica la tecnología de bebidas de acuerdo a la producción gastronómica.
<b>COMPETENCIA ESPECÍFICA 5 (CE-5) DESARROLLA INVESTIGACIONES</b>	5.1. Investiga en turismo, según el método científico.	5.1.1. Explica la importancia del método científico, de acuerdo a su pertinencia en el logro de investigaciones turísticas fiables.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>65 de 286</b>



  	<p>TURÍSTICAS EN LOS ÁMBITOS DE GESTIÓN PÚBLICA Y PRIVADA DEL TURISMO Y LA DIVERSIDAD CULTURAL Y NATURAL DE LOS DESTINOS, GENERANDO NUEVO CONOCIMIENTO, PARA LA TRANSFORMACIÓN DE LA REALIDAD TURÍSTICA.</p>	<p>5.2. Diseña proyectos de investigación turística, de acuerdo a los requerimientos de los destinos.</p>	5.1.2. Explica los métodos de investigación científica en Turismo, en relación con su pertinencia en las ciencias sociales.	
			5.1.3. Aplica las técnicas de investigación, de acuerdo a la realidad turística.	
			5.2.1. Formula el plan de investigación del proyecto, en relación con la necesidad de los destinos.	
	<p>5.3. Elabora un informe de tesis, de acuerdo al trabajo de campo y la discusión de resultados.</p>	<p>5.3.1. Desarrolla la etapa de recojo de datos en campo, en relación con los instrumentos validados.</p> <p>5.3.2. Discute los resultados de la investigación, de acuerdo con la teoría, los datos empíricos y los antecedentes de investigación.</p> <p>5.3.3. Redacta el informe final de tesis, en relación con el esquema institucional.</p>	5.2.2. Redacta la parte administrativa del proyecto, de acuerdo a la realidad estudiada.	
			5.2.3. Sustenta su proyecto de investigación, de conformidad con la metodología científica y realidad turística regional.	
			5.3.2. Discute los resultados de la investigación, de acuerdo con la teoría, los datos empíricos y los antecedentes de investigación.	
				5.3.3. Redacta el informe final de tesis, en relación con el esquema institucional.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
			FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	66 de 286
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>				

### 3.1.1. Sustento del plan de estudios por cada competencia:

COMPETENCIAS	CAPACIDADES PROFESIONALES	DESEMPEÑOS ESPERADOS DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	ASIGNATURA	CRÉDITOS			PERFIL DOCENTE
					CT	CP	HP	
<b>COMPETENCIA GENERAL 1</b> Comunica ideas, propuestas e información de manera oral y escrita, teniendo en cuenta las reglas gramaticales, interlocutores, diversos formatos y el contexto	1.1 Lee textos de diversos formatos teniendo en cuenta el propósito.	1.1.1 Emplea estrategias para inferir ideas principales y propósitos comunicativos subyacentes, reflexionando sobre el contenido y el contexto de los textos.	<b>Conocimientos</b> Estrategias de comprensión lectora aplicación de conceptos básicos para el análisis de textos <b>Habilidad</b> Utiliza técnicas de lectura Realiza inferencias Identifica ideas principales y secundarias	<b>TALLER DE LECTURA</b>	2	1	34	Licenciado en Educación Lengua y Literatura, con grado Académico de Maestro. Con cinco años en el ejercicio profesional.
					1.2 Expresa oralmente ideas, opiniones o hechos con asertividad, teniendo en cuenta el	1.2.1 Expresa ideas, emociones y experiencias empleando variados recursos expresivos	<b>Conocimientos</b> Técnicas de expresión oral <b>Habilidad</b> Utiliza recursos de expresión en sus disertaciones Expresa oralmente sus ideas de forma coherente y cohesionada	



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04	
	DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA		FECHA: Agosto 2023	
			VERSIÓN: 06	
			PAGINA: 67 de 286	

<b>COMPETENCIA GENERAL 2</b> Resuelve diversos problemas reales teniendo cuenta el razonamiento lógico-matemático.	2.1 Aplica operaciones numéricas y cálculos usando los teoremas referentes a los tópicos matemáticos estudiados.	según el propósito comunicativo e interactuando con sus interlocutores.	Conocimientos coherencia textual, elaboración de discursos escritos relacionados a la redacción académica. <b>Habilidad</b> Planifica textos académicos y científicos Organiza ideas con corrección ortográfica Utiliza adecuadamente signos de puntuación						cinco años de experiencia profesional.
	1.3 Redacta textos académicos e investigativos empleando reglas gramaticales, el pensamiento crítico y el propósito diversos formatos.	1.3.1. Redacta diversos textos académicos y científicos, acordes a su carrera, respetando las convenciones de la escritura y considerando el destinatario.	2.1.1 Emplea las propiedades de los números reales en la solución de problemas planteados	<b>Conocimientos:</b> Números reales: conjuntos, teoría de exponentes, productos notables cocientes notables propiedades y teoremas de números reales <b>Habilidades:</b> Utiliza propiedades, teoremas de números reales Aplica operaciones con conjuntos. Realiza operaciones usando teoría de exponentes. Realiza operaciones de Productos y cocientes notables.	2	1	34	34	MATEMÁTICA BÁSICA



La impresión o copia adquiere el estado de "DOCUMENTO NO CONTROLADO"



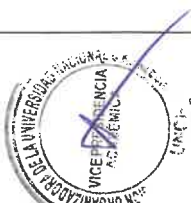
### OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 68 de 286



## DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

	<p><b>2.1.2.</b> Realiza ecuaciones lineales, cuadráticas, con radicales y con valor absoluto, usando los teoremas correspondientes.        Emplea inecuaciones de primer orden, de orden superior con radicales y con valor absoluto, usando los teoremas correspondientes.</p>	<p><b>Conocimientos:</b>        Teoría de ecuaciones: Ecuaciones lineales, ecuaciones cuadráticas, ecuaciones con radicales, ecuaciones con valor absoluto.        Principios y teoremas de la Teoría de ecuaciones.        Teoría de inecuaciones: Inecuaciones de primer orden, inecuaciones de orden superior, inecuaciones con radicales, inecuaciones con valor absoluto.        Habilidades        Aplica principios y teoremas de la teoría de ecuaciones en la solución de los problemas planteados        Realiza ecuaciones de primer y segundo orden.        Aplica ecuaciones usando los respectivos teoremas.        Utiliza principios y teoremas de la Teoría de inecuaciones.        Realiza inecuaciones de primer orden de orden superior        Utiliza teoremas.</p>	afines de corresponder.
<p><b>2.1.3.</b> Utiliza adecuadamente los conceptos de Geometría Analítica, usando sistemas de plano cartesiano e identificando las ecuaciones de las cónicas</p>	<p><b>Conocimientos:</b>        Teoría de la Geometría Analítica en ecuaciones de la recta, de la circunferencia, parábola elipse e hipérbola.  <b>Habilidades:</b>        Utiliza principios y teoremas de la Geometría Analítica.</p>		

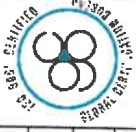




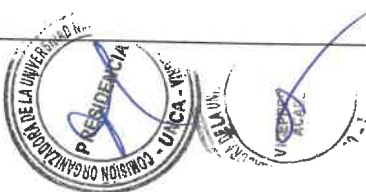
OTRO DOCUMENTO

DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO: PGE-OD-04  
FECHA: Agosto 2023  
VERSIÓN: 06  
PAGINA: 69 de 286

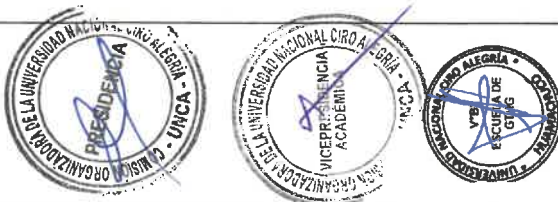


	<p><b>Conocimientos:</b> Relaciones y funciones: Relaciones, funciones, álgebra de funciones, gráficas de funciones, Conoce los conceptos y definiciones de relaciones y funciones <b>Habilidades:</b> Utiliza los conceptos y definiciones de relaciones y funciones Realiza diversos ejercicios sobre relaciones y producto cartesiano. Manipula las diversas clases de funciones. Realiza operaciones de álgebra de funciones. Usa el cálculo de dominios y rangos Gráfica de funciones.</p>	<p>2.1.4 Utiliza adecuadamente los conceptos y definiciones sobre relaciones y funciones en la solución de los problemas propuestos</p>	<p><b>Conocimientos</b> Estadística, variables y gráficos. <b>Habilidades</b> Maneja conocimiento de estadística, variables y gráficos. Analiza variables y gráficos.</p>	<p>2.2.1 Emplea la estadística, variables y gráficos teniendo en cuenta el tipo de fenómeno.</p>	<p>2.2 Resuelve los problemas en diversos tipos de fenómenos, utilizando los fundamentos básicos de estadística.</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>34</p>	<p>34</p>	<p>Licenciado en Estadística o Ingeniero en Estadística o Ingeniero Civil o Ingeniero Agrícola o Ingeniero Forestal o Ingeniero de Sistemas o afines, con experiencia en el dictado de la asignatura con grado</p>
<p>ESTADÍSTICA GENERAL</p>										



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>			CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>			FECHA:	Agosto 2023
				VERSIÓN:	06
				PAGINA:	<b>70 de 286</b>
					

<p>2.3. Utiliza los métodos de ajustes de curvas estadísticas considerando técnicas estandarizadas</p> <p>2.2.3. Utiliza los métodos de ajustes de curvas estadísticas considerando técnicas estandarizadas</p>	<p>2.2.4. Calcula la probabilidad de los diversos sucesos a ser investigados teniendo en cuenta los principios y teoremas de la Teoría de probabilidades.</p>	<p><b>Conocimientos</b> Métodos para un ajuste de curvas y técnicas estandarizadas. <b>Habilidades</b> Interpreta las curvas estadísticas mediante la Precisa métodos y técnicas estandarizadas.</p> <p><b>Conocimientos</b> fundamentos de la distribución de probabilidades. <b>Habilidades</b> Compara los fundamentos de la distribución de probabilidades. Presenta resultados</p>	<p>Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>					
				<p>2.3. Formula adecuadamente los problemas económicos encontrados y establece soluciones óptimas</p>	<p>2.3.1. Utiliza adecuadamente los conceptos de oferta y demanda, teniendo en cuenta las limitaciones que estas conllevan.</p>	<p><b>Conocimientos</b> Movimientos de las curvas de oferta y demanda. <b>Habilidades</b> Analiza gráficos e identifica cuándo mover una curva.</p>	<p>Licenciado en Economía o Economista o Ingeniero de Sistemas o Ingeniero Civil o Agrícola o</p>	
<b>ECONOMÍA GENERAL</b>				2	1	34	34	





<b>COMPETENCIA GENERAL 3</b> Plantea proyectos de aprendizaje en servicio considerando los problemas locales y regionales en el marco de la investigación científica	considerando los recursos limitados.	2.3.2. Utiliza adecuadamente los conceptos de la teoría del consumidor, teniendo en cuenta el concepto de ceteris paribus.	<b>Conocimientos</b> Teoría del consumidor: restricción presupuestaria, curvas de indiferencia y elección del consumidor. <b>Habilidades</b> Analiza variables y gráficos.						Ingeniero Forestal o afines, con experiencia en el dictado de la asignatura, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.
	3.1.1. Elabora trabajos académicos e investigativos teniendo en cuenta las líneas de investigación de la universidad y técnicas de estudio.	2.3.3. Utiliza adecuadamente los conceptos de la teoría del productor, considerando el tipo de empresa que se está evaluando.	<b>Conocimientos</b> Teoría del productor: Tipos de las empresas, optimización del productor. <b>Habilidades</b> Maneja conocimiento de producción y tipos de empresas. Analiza variables y gráficos.						Licenciado en Educación o Ingeniero Civil o Agrícola o Ingeniero Forestal o Biólogo o afines, con grado Académico de
<b>COMPETENCIA GENERAL 3</b> Plantea proyectos de aprendizaje en servicio considerando los problemas locales y regionales en el marco de la investigación científica	3.1.1. Elabora trabajos académicos e investigativos teniendo en cuenta las líneas de investigación de la universidad y técnicas de estudio.	3.1.1. Aplica estrategias y técnicas de estudio, individual y grupal tomando como base una buena comprensión lectora.	<b>Conocimiento</b> Estrategias de organización de información. Mapas conceptuales y mentales <b>Habilidad</b> Reconoce estrategias de organización de información Esquematiza información Diseña esquemas en base a lectura asignada.	<b>METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO</b>	2	1	34	34	



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>			CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>			FECHA:	Agosto 2023
				VERSIÓN:	06
				PAGINA:	<b>72 de 286</b>
					

	<p>3.2: Propone proyectos de aprendizaje en servicio, vinculados a las líneas de responsabilidad social desde un enfoque de investigación</p>	<p>3.2.1. Identifica problemáticas de la comunidad seleccionada teniendo en cuenta la metodología de aprendizaje en servicio</p>	<p><b>Conocimiento</b> Aprendizaje de modelos de aprendizaje de características del aprendizaje de técnicas cualitativas de investigación</p> <p><b>Habilidad</b> Reconoce modelos de aprendizaje de servicio Describe características del contexto de intervención Aplica técnicas cualitativas de investigación</p>	<p>PROYECTOS DE APRENDIZAJE EN SERVICIO DESDE EL ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN</p>	<p>2 1 34 34</p>	<p>Maestro. Con tres años de experiencia profesional y cuatro años en la enseñanza de la investigación.</p>
	<p>3.1.2. Organiza información considerando los operadores de búsqueda y estilos de referencia</p>	<p>3. Redacta una monografía utilizando técnicas e instrumentos de investigación con una redacción clara y coherente.</p>	<p><b>Conocimiento</b> Proceso de investigación científica. Operadores de búsqueda. Estilos de referencias: APA, VANCOUVER</p> <p><b>Habilidad</b> Maneja operadores de búsqueda Busca información científica</p> <p><b>Conocimiento</b> Pasos para elaborar una monografía, pautas de redacción</p> <p><b>Habilidad</b> Registra fichas bibliográficas y hemerográficas Demuestra claridad y coherencia en la redacción</p>			





			<p><b>3.2.2.</b> Aplica los pasos metodológicos del aprendizaje en servicio considerando el enfoque de investigación científica.</p>	<p><b>Conocimiento</b> Metodología del aprendizaje servicio <b>Habilidad</b> Reconoce un problema causal de investigación. Identifica problemas de intervención. Emplea los pasos metodológicos del aprendizaje en servicio.</p>	<p><b>3.2.3.</b> Formula alternativas de solución participativa atendiendo enfoque de responsabilidad social.</p>	<p><b>Conocimiento</b> Estructura del informe del aprendizaje servicio <b>Normas</b> <b>Habilidad</b> Promueve la participación de la comunidad Determina la alternativa de intervención Redacta el informe de campo</p>	<p>la investigación.</p>



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>74 de 286</b>
				

<p><b>COMPETENCIA GENERAL 4</b></p> <p>Gestiona su desarrollo personal y de sus pares basados en su identidad personal y cultura, necesidades y oportunidades locales, regionales, normas de convivencia y trabajo en equipo.</p>	<p>4.1. Plantea su proyecto personal, teniendo en cuenta su autonomía, necesidades y aspiraciones de aprendizaje</p>	<p>4.1.1. Desarrolla habilidades sociales sobre la base de un autodiagnóstico y en el marco de la inteligencia emocional e inteligencias múltiples</p> <p>4.1.2. Aplica estrategias para fortalecer el liderazgo, basado en un trabajo en equipo y con actitud proactiva</p>	<p><b>Conocimientos</b></p> <p>La inteligencia emocional. Inteligencia intrapersonal Autoconocimiento: dimensiones, herramientas. Debilidades y fortalezas y habilidades sociales. Tolerancia al estrés. Control de impulsos.</p> <p><b>Habilidades</b></p> <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo de sus emociones.</li> <li>- Aplica técnicas de relajación.</li> <li>- Argumenta sus estrategias para el control de impulsos.</li> <li>- Investiga sobre inteligencia emocional.</li> </ul> <p><b>Conocimientos</b></p> <p>Modelos y estilos de liderazgo. Habilidades del líder. Conflicto, Negociación y Toma de Decisiones, Definición de Proyecto de Vida. Relaciones Interpersonales Y Trabajo En Equipo. Liderazgo. Modelos y Estilos de Liderazgo</p> <p><b>Habilidades</b></p> <p>Identifica modelos y estilos de liderazgo Reconoce las habilidades del líder. Maneja estrategias en la negociación y conflictos. Construye su proyecto de vida</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>17</p> <p>34</p>	<p>Licenciado en Psicología o Licenciado en Administración o Licenciado en Educación Secundaria (mención en filosofía o psicología o ciencias sociales), con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
---	--	--	--	--	--



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>			CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>			FECHA:	Agosto 2023
				VERSIÓN:	06
				PAGINA:	<b>75 de 286</b>
					

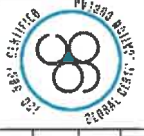
<p>4.2. Analiza la reafirmación de la identidad basado en la obra de <b>Ciro Alegre</b>, con argumento reflexivo y sentido de pertenencia.</p>	<p>4.2.1. Proyecta el rol de la UNCA asociado con la producción cultural y social considerando el desarrollo regional, nacional e internacional.</p>	<p><b>Conocimientos:</b> La UNCA, origen y condiciones sociales que determinaron su nacimiento. La UNCA y la promoción del conocimiento y la cultura. LA UNCA y sus relaciones con las sociedades civiles organizadas. <b>Habilidades</b> Realiza análisis de las condiciones sociales, económicas, políticas del contexto en que se gestó la creación de la UNCA, reconociendo su rol el marco local, regional, nacional e internacional.</p>	<p>1</p>	<p>17</p>	<p>34</p>	<p>Licenciado en Ciencias Histórico Sociales o Filosofía o Licenciado en Educación (mención en ciencias sociales) con afines, grado Académico de Maestro. Con cinco años en el ejercicio profesional.</p>
<p>4.2.2. Refuerza el aporte de la obra de <b>Ciro Alegre</b> en reafirmación de la identidad.</p>		<p><b>Conocimientos:</b> <b>Ciro Alegre</b>, biografía, actividad política, periodística y literaria. Características de la obra de <b>Ciro Alegre</b>. <b>Habilidades:</b> Interpreta el pensamiento de <b>Ciro Alegre</b> expresada en sus diferentes actividades para reafirmar la cultura andina.</p>	<p><b>CATEDRA CIRO ALEGRIA</b></p>			
<p>4.2.3 Reflexiona sobre el movimiento indigenista y los valores planteado en su obra</p>		<p><b>Conocimientos:</b> Movimiento Indigenista Recepción crítica a su novela. Valores humanos en la obra de <b>Ciro Alegre</b>. <b>Habilidades:</b> Investiga sobre el movimiento literario de su obra, resaltando los valores que la inspiran.</p>				



<b>COMPETENCIA GENERAL 5</b> Elabora trabajos académicos e investigativos, basados en el uso de herramientas de tecnologías de información y comunicación.	5.1: Desarrolla habilidades digitales para adoptar tecnologías que favorezcan capacidades de autoaprendizaje, espíritu investigativo y trabajo colaborativo con el uso ético, seguro y responsable de las TIC	4.2.4. Reflexiona sobre la vigencia de la temática de la obra de Ciro Alegria	<b>Conocimientos:</b> Trilogía novelística de Ciro Alegria. Estructura literaria de sus obras. Vigencia del pensamiento de Ciro Alegria en el Siglo XXI. <b>Habilidades:</b> Investiga sobre la vigencia del pensamiento de Ciro Alegria.	1 <b>GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN</b>	2	17	68	Ingeniero en Computación e Informática o Ingeniero de Sistemas o Licenciado en Estadística o Ingeniero en Estadística o Arquitecto o afines con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica universitaria o afines.
	5.1.1 Genera infografías y posters digitales de impacto con el fin de comunicar conceptos complejos de manera visual y simple.	<b>Conocimientos</b> Tecnología digital para la comunicación efectiva. <b>Habilidades</b> Crea infografía y poster digital de impacto	<b>Conocimientos</b> Agregando contenido de demostración de Themes Personalizando el Theme Co-creación de documentos colaborativos y compartiendo información. <b>Habilidades</b> Crea un website basado en Themes. Crea un website con plugins y widgets. Trabaja en equipo en la co-creación de documentos en la nube					



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>77 de 286</b>

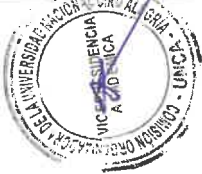


<p>5.2: Usa herramientas tecnológicas en el desarrollo de actividades formativas e investigativas con responsabilidad social.</p>	<p>Crea contenido mediante podcast y un video blog haciendo uso de recursos libres</p>	<p><b>Conocimientos</b> Plataformas de cultura maker y cursos online. Las imágenes con licencia libre y creación de videos de podcasts <b>Habilidades</b> Toma una asignatura/tutorial corto para aprender/hacer algo emocionante Comparte imágenes con licencia libre y crea un video blog. Crea contenido en formato podcast</p>	<p><b>Conocimiento</b> Redes académicas Gestión de referencias científicas Bases de datos científicas <b>Habilidades</b> Crea su red de investigación y extiende lazos de interacción. Organiza las referencias de investigaciones de forma eficiente, insertando citas y bibliografía desde Mendeley. Realiza búsquedas sistemáticas de publicaciones del área de interés en bases de datos científicas</p>
<p>Organiza fuentes de investigación en Mendeley realiza búsqueda de información en base de datos científicas.</p>	<p>Organiza fuentes de investigación en Mendeley realiza búsqueda de información en base de datos científicos.</p>	<p>Organiza fuentes de investigación en Mendeley realiza búsqueda de información en base de datos científicos.</p>	<p>Organiza fuentes de investigación en Mendeley realiza búsqueda de información en base de datos científicos.</p>



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
			FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>78 de 286</b>
				
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>				

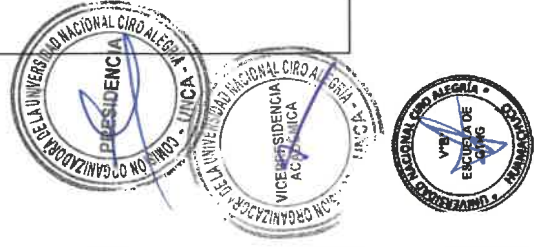
<p><b>COMPETENCIA GENERAL 6</b> Planifica proyectos de responsabilidad social, teniendo en cuenta la agenda de los compromisos sociales, prácticas interculturales y los valores éticos y ciudadanos.</p>	<p>6.1: Planifica proyectos de responsabilidad social de acuerdo a las necesidades y locales regionales considerados en la agenda de los compromisos sociales.</p>	<p>6.1.1 Diagnostica la realidad, económica, social, política y cultural, mediante el acopio de información a través de instrumentos de recolección de datos.</p>	<p><b>Conocimiento</b> Teorías sobre la realidad, teoría materialista, teoría culturalista, teoría difuncionista, teoría del desarrollo de la comunidad y conocimiento del entorno cultural. <b>Habilidad</b> Reconoce el contexto de intervención. Aplica instrumentos de recolección de datos: Libreta de datos, Guía de observación, Cuestionario.</p>	<p>2 <b>REALIDAD NACIONAL</b></p>	<p>1 34</p>	<p>34</p>	<p>Licenciado en Sociología o en Antropología o en Filosofía o Licenciado en Educación (mención en ciencias sociales) o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
<p>6.1.2 Analiza los resultados obtenidos según la información recogida en el estudio de campo</p>	<p><b>Conocimiento</b> Teoría de los pisos ecológicos <b>Habilidad</b> Compara características de los pisos ecológicos Identifica el piso ecológico Contrasta la teoría con la práctica Valida los resultados encontrados</p>						





	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>79 de 286</b>



<p>6.1.3 Propone alternativas de intervención de responsabilidad social, considerando los problemas priorizados en el marco de la agenda de compromisos sociales.</p>	<p><b>Conocimiento</b> Estructura del trabajo de campo Metodología de priorización de problemas identificados Responsabilidad social <b>Habilidad</b> Promueve la participación de la comunidad Selecciona el problema de intervención y determina la alternativa de intervención y redacta el informe de campo. Contempla el aspecto administrativo Redacta un informe de campo Utiliza las normas APA y VANCOUVER</p>				



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA: Agosto 2023	
			VERSIÓN: 06	
			PAGINA: <b>80 de 286</b>	

6.2: Plantea soluciones adecuadas de prevención frente a problemas ambientales considerando la normatividad ambiental vigente, actuando con responsabilidad social universitaria en tránsito al desarrollo sostenible.	6.2.1. Propone diversas alternativas de solución a problemas ambientales reales y potenciando la participación personal y colectiva, sensibilidad ambiental y responsabilidad social universitaria	<p><b>Conocimientos</b> Factores ambientales. Problemas ambientales mundiales, regionales y locales. Espacios naturales del departamento de La Libertad y Problemas ambientales del departamento Sostenibilidad de los recursos naturales El enfoque ecosistémico. Clases de educación ambiental.</p> <p><b>Habilidades</b> Analiza problemas ambientales del departamento Realiza acciones ambientales. Participa en solución de problemas ambientales de su universidad. Selecciona información bibliográfica de factores abióticos y bióticos.</p>	2	1	34	34	Ingeniero Ambiental Licenciado en Biología Biólogo Ingeniero Químico Ingeniero Agrícola Ingeniero Forestal, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en
<b>PROBLEMAS AMBIENTALES GLOBALES</b>							





	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>81 de 286</b>
				

<p>6.2.2. Propone actividades del cuidado del medio ambiente teniendo en cuenta la agenda local y regional y criterios de evaluación.</p>	<p><b>Conocimientos</b> Biosfera, Ambiente y Ecosistema. Biodiversidad y Recursos. Ecorregiones, Áreas naturales protegidas. Naturales. Protección, Conservación y Sostenibilidad de los recursos naturales. Residuos sólidos y reciclaje. El cambio climático en Perú. Desarrollo sostenible y responsabilidad ambiental. Políticas ambientales en Perú. Ciudades limpias y saludables. Legislación y derecho ambientales.</p> <p><b>Habilidades</b> Identifica la legislación ambiental en situ algunas ecorregiones del Departamento. Realiza acciones ambientales Selecciona información sobre educación ambiental.</p>				Didáctica universitaria o afines.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>82 de 286</b>
				

<p>6.3.1. Defiende los derechos y deberes ciudadanos, dentro del marco de la ley, consolidando las bases en la transformación y desarrollo de una sociedad democrática y justa.</p>	<p><b>Conocimientos</b> Interculturalidad (génesis, definición de conceptos básicos y visión desde otras ciencias); bases teóricas de interculturalidad y enfoques de la educación intercultural; la educación intercultural competencias y la mediación intercultural</p> <p><b>Habilidad</b> Comprende el significado de conceptos como diversidad cultural, interculturalidad</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>34</p>	<p>Licenciado en Ciencias Histórico Sociales o Sociólogo o Antropólogo o Licenciado en Educación Secundaria (mención en ciencias sociales), con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
<p>6.3.2. Debate sobre la diversidad cultural y de pensamiento en sus diferentes manifestaciones, en el marco de una sociedad intercultural.</p>	<p><b>Conocimientos</b> La educación intercultural desde el estado y las comunidades nativas; entornos virtuales un espacio de interculturalidad; construcción y desafíos de la ciudadanía intercultural.</p> <p><b>Habilidad</b> Comprende el significado de conceptos como prejuicio, estereotipo, discriminación y tolerancia. Asume posturas en torno a la diversidad cultural Dialoga sobre las definiciones de interculturalidad</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>34</p>	<p>Licenciado en Ciencias Histórico Sociales o Sociólogo o Antropólogo o Licenciado en Educación Secundaria (mención en ciencias sociales), con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
<p>6.3. Analiza la complejidad de las interrelaciones socioculturales de la sociedad; en el marco de los derechos y deberes ciudadanos y el respeto a la interculturalidad.</p>	<p><b>Conocimientos</b> Interculturalidad (génesis, definición de conceptos básicos y visión desde otras ciencias); bases teóricas de interculturalidad y enfoques de la educación intercultural; la educación intercultural competencias y la mediación intercultural</p> <p><b>Habilidad</b> Comprende el significado de conceptos como diversidad cultural, interculturalidad</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>34</p>	<p>Licenciado en Ciencias Histórico Sociales o Sociólogo o Antropólogo o Licenciado en Educación Secundaria (mención en ciencias sociales), con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
			FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>83 de 286</b>

**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**



<p>6.4.1. Identifica nociones de la filosofía práctica considerando diversas situaciones cotidianas</p>	<p>6.4.2. Debate filosóficamente sobre situaciones vivenciales asumiendo un compromiso ético</p>	<p>6.4. Analiza principios elementales de filosofía y pensamiento crítico en situaciones vivenciales con postura ética.</p>	<p><b>Conocimientos</b> La Filosofía, sus orígenes, métodos, el conocimiento y argumentación filosóficos. La Gnoseología, Epistemología y el ser humano como problema filosófico. <b>Habilidades</b> Define argumentativamente las nociones implicadas en la filosofía práctica. Comprende los distintos aspectos de los actos humanos</p>	<p><b>Conocimientos</b> La Ética, doctrinas éticas, teorías axiológicas y debates acerca de la ética contemporánea. <b>Habilidades</b> Analiza situaciones prácticas problematizadoras en perspectiva ética. Asume un compromiso ético en su actuar personal como futuro profesional.</p>	<p>1</p> <p style="text-align: center;"><b>FILOSOFÍA Y ÉTICA</b></p> <p>1</p> <p>17</p> <p>34</p>	<p>Licenciado en Filosofía o Licenciado en Educación Secundaria (mención en filosofía o psicología ciencias sociales) o afines con grado Académico de Maestro. Con cinco años en el ejercicio profesional. Curso en Didáctica universitaria o afines.</p>



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>			CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>			FECHA:	Agosto 2023
				VERSIÓN:	06
				PAGINA:	<b>84 de 286</b>
					

COMPETENCIA	CAPACIDADES PROFESIONALES	DESEMPEÑOS ESPERADOS DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	ASIGNATURA	CRÉDITOS			PERFIL DOCENTE
					CT	CP	HP	
<b>COMPETENCIA ESPECÍFICA 1</b> Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad.		1.1. Explica el proceso evolutivo del turismo, como marco de referencia para su desempeño profesional	El turismo en la edad Antigua, Media, Moderna y Contemporánea. Reconoce las características de cada etapa de evolución del turismo.	<b>INTRODUCCIÓN AL TURISMO</b>	3	1	51	Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.
			1.1.1. Compara las principales etapas de la evolución histórica del turismo, en concordancia con las cuatro edades de la evolución de la humanidad.		Define el turismo como actividad económica y disciplina académica.	34		
		1.1.2. Caracteriza al turismo según sus implicancias teóricas y prácticas.	Definición, características y tipos de turismo. Define al turismo de manera holística. Reconoce las características y tipos de turismo.					

**MÉTODOS DE ENSEÑANZA TEÓRICO PRÁCTICOS:** Se interactúa con diversos medios, materiales y recursos investigativos didácticos, digitales, caracterizada por el uso de estrategias como trabajo colaborativo - participativo, debate, estudio de casos, discusión estructurada, aula invertida, trabajo de campo, exposición dialogante, conferencia, aprendizaje basado en problemas, método investigativo, proyectos, entre otros.

**MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LOGRO DE LAS CAPACIDADES:** El sistema de evaluación de aprendizajes articula tres componentes: evaluación sumativa, evaluación progresiva y evaluación formativa. Se propone implementar una escala cuantitativa de evaluaciones donde se midan las actitudes, conocimientos y habilidades del estudiante, a través de procesos de carácter permanente, sistemático, integral y flexible.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>85 de 286</b>
				

	<p>El sistema turístico, y componentes relaciones. Reconoce los componentes del sistema turístico. Analiza los vínculos existentes entre los componentes del sistema.</p>	<p>1.1.3. Debate sobre el aporte de los elementos y relaciones de la teoría de sistemas a la evolución del turismo.</p>	<p>1.2. Emplea las bases teóricas de la geografía, con la finalidad de reconocer el potencial físico de los destinos turísticos.</p>	<p>1.2.1. Agrupa los fenómenos geográficos de los destinos, con la finalidad de precisar sus atractivos turísticos.</p>	<p>1.2.2. Expone los fenómenos geográficos más destacados de los destinos turísticos emblemáticos del Perú, de acuerdo con su potencialidad y desarrollo.</p>	<p>Introducción a la geografía, geografía turística, elementos de la geografía física, destino turístico. Diferencia los tipos de fenómenos geográficos. Analiza la potencialidad del destino, a partir del reconocimiento de sus fenómenos geográficos.</p>	<p>Regiones geográficas del Perú, geografía de los destinos turísticos de la costa, sierra y selva. Identifica fenómenos geográficos en los destinos nacionales. Zonifica el Perú, en espacios turísticos con</p>	<p>3</p>	<p>1</p>	<p>51</p>	<p>34</p>	<p>Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>	<p style="text-align: center;"><b>GEOGRAFÍA TURÍSTICA</b></p>
--	---	---	--	---	---	--	---	----------	----------	-----------	-----------	--	---



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA: Agosto 2023
			VERSIÓN: 06
			PAGINA: <b>86 de 286</b>

	<p>Desarrolla diagnósticos turísticos, en base a la metodología oficial de inventario del patrimonio turístico.</p>	<p>1.3.2. Usa la metodología del inventario del</p>	<p>Patrimonio turístico, inventario del patrimonio,</p>	<p>RECURSOS TURÍSTICOS</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>34</p>	<p>68</p>	<p>Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
	<p>1.3.1. Organiza los elementos del espacio turístico, en función a su importancia de los recursos y el desarrollo de los destinos.</p>	<p>El espacio turístico, ordenamiento turístico, planificación del espacio turístico. Identifica los elementos del espacio turístico. Caracteriza a los recursos turísticos. Desarrolla representaciones gráficas del espacio turístico.</p>	<p>potencial alto, medio y bajo. Geografía de América, Asia, África, Europa, Oceanía, mapas, planos. Identifica los fenómenos geográficos más destacados de América, Asia, África, Europa y Oceanía. Zonifica de manera general, los continentes, en espacios turísticos con potencial alto, medio y bajo.</p>						
<p>1.2.3. Expone los fenómenos geográficos más destacados de los destinos emblemáticos del mundo, con la finalidad de analizar su potencialidad y desarrollo.</p>	<p>potencial alto, medio y bajo. Geografía de América, Asia, África, Europa, Oceanía, mapas, planos. Identifica los fenómenos geográficos más destacados de América, Asia, África, Europa y Oceanía. Zonifica de manera general, los continentes, en espacios turísticos con potencial alto, medio y bajo.</p>								



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>87 de 286</b>



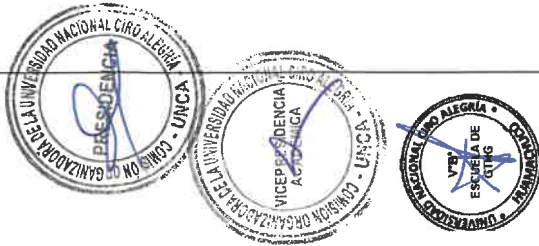
	<p>patrimonio turístico, en concordancia con los lineamientos oficiales establecidos a nivel nacional.</p>	<p>jerarquización de recursos. Reconoce la importancia del inventario turístico como instrumento de gestión del desarrollo turístico. Maneja la metodología del inventario de recursos turísticos, para su aplicación.</p>	<p>1.4. Caracteriza al turismo, de acuerdo a su clasificación, importancia, mercado, su interrelación con</p>
	<p>1.3.3. Inventaría el patrimonio turístico de la región La Libertad y el macrorregión norte del país, de acuerdo con la metodología oficial.</p>	<p>Recurso, categoría, tipo, subtipo, jerarquización, presentación de inventario. Recoge información sobre los recursos turísticos en campo. Jerarquiza los recursos inventariados. Redacta el informe de inventario del patrimonio turístico de la región asignada.</p>	
	<p>1.4.1. Clasifica al turismo, en relación con su importancia para el desarrollo de las comunidades.</p>	<p>Definiciones antiguas y contemporáneas del turismo, clasificación del turismo, importancia del turismo en el aspecto sociocultural,</p>	
	<b>TEORÍA Y TÉCNICA DEL TURISMO</b>		<p>Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro.</p>



**La impresión o copia adquiere el estado de "DOCUMENTO NO CONTROLADO"**

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>				
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>				
	CÓDIGO:	PGE-OD-04	FECHA:		Agosto 2023
	VERSIÓN:	06	PAGINA:		<b>88 de 286</b>

	<p>otros sectores y las tendencias.</p>	<p>ambiental económico. Reconoce las definiciones y clasificación contemporánea del turismo. Analiza la importancia que tiene el turismo para el desarrollo local y nacional. Evalúa la tipología de turismo que desarrolla su región Identifica la necesidad de desarrollar nuevos tipos de turismo.</p> <p>1.4.2. Describe la vinculación permanente entre la oferta y demanda turística según el contexto del mercado turístico.</p>	<p>y las y del</p> <p>Oferta turística, componentes de la oferta turística, el producto turístico, la demanda turística, tipos de demanda, tendencias de la demanda. Oferta y demanda turística mundial y nacional. Reconoce los componentes de la oferta turística. Caracteriza a los tipos de demanda turística.</p>	<p>Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
--	---	---	--	--







**OTRO DOCUMENTO**

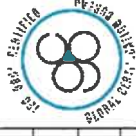
**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

CÓDIGO: PGE-OD-04  
FECHA: Agosto 2023  
VERSIÓN: 06  
PAGINA: **89 de 286**

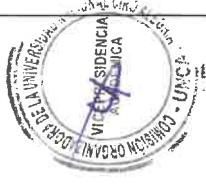


		<p>Identifica la oferta y demanda turística nacional y mundial.</p> <p>Multidisciplinariedad, Implicancias y tendencias del turismo. Vinculan al turismo con diversas disciplinas. Identifica las implicancias sociales, culturales, económicas y ambientales del turismo.</p> <p>Analiza las tendencias del turismo en el mundo contemporáneo.</p>	<p>Identifica la oferta y demanda turística nacional y mundial.</p> <p>Multidisciplinariedad, Implicancias y tendencias del turismo. Vinculan al turismo con diversas disciplinas. Identifica las implicancias sociales, culturales, económicas y ambientales del turismo.</p> <p>Analiza las tendencias del turismo en el mundo contemporáneo.</p>				
<p>1.5. Argumenta la importancia de la conservación del patrimonio cultural y natural, desde la perspectiva del desarrollo del destino turístico.</p>	<p>1. Identifica las características y tipos del patrimonio cultural y natural, sobre la base de la normativa vigente.</p> <p>2. Explica la importancia y procedimientos de la</p>	<p>Patrimonio, tipos de patrimonio, patrimonio cultural material e inmaterial, patrimonio natural.</p> <p>Reconoce las diferencias entre el patrimonio cultural y natural.</p> <p>Identifica los tipos de patrimonio existente.</p> <p>Identifica los tipos de turismo existentes en su región y el país.</p> <p>La Investigación, puesta en conservación, puesta en valor, la</p>	<p>CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL</p>	2	1	34	<p>Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>





			<p>puesta en valor y el uso público del patrimonio cultural y natural, en concordancia con la normatividad vigente.</p>	<p>salvaguarda, el uso público y la normatividad vigente. Reconoce el proceso de aprovechamiento racional y sostenible de un elemento del patrimonio turístico. Analiza las etapas del proceso de aprovechamiento del patrimonio en relación con el aprovechamiento turístico.</p>	
			<p>.3. Diseña modalidades de aprovechamiento turístico del patrimonio natural y cultural, en relación con la normatividad vigente.</p>	<p>Uso turístico del patrimonio, tipos de turismo desarrollados en tono al patrimonio cultural y natural, limitaciones del aprovechamiento turístico. Identifica el proceso de aprovechamiento turístico del patrimonio en experiencias emblemáticas de la región, el país y el mundo. Desarrolla propuestas de aprovechamiento turístico del patrimonio en base a la realidad</p>	



	<p>1.6. Caracteriza el proceso histórico del hombre peruano, de conformidad con las teorías e investigaciones arqueológicas de las diferentes etapas evolutivas.</p>	<p>.1. Demuestra las implicancias de la ciencia arqueológica, según el marco teórico de las ciencias sociales.</p>	<p>regional y nacional y las experiencias previas.</p> <p>Las ciencias sociales, la arqueología, los enfoques teóricos de la arqueología, la arqueología peruana. Define a la arqueología como ciencia social e identifica su vínculo con el turismo. Identifica a los principales representantes y sus aportes a la arqueología peruana.</p> <p>Estepas de la evolución de las antiguas sociedades peruanas, el precerámico, características, sitios arqueológicos representativos, actual uso turístico. Describe las características del precerámico. Identifica los sitios arqueológicos representativos del precerámico. Analiza el uso turístico</p>	<b>ARQUEOLOGÍA PERUANA</b>	2	1	34	34	<p>Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
--	--	--	--	----------------------------	---	---	----	----	--



### OTRO DOCUMENTO

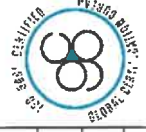
## DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO: PGE-OD-04

FECHA: Agosto 2023

VERSIÓN: 06

PAGINA: 92 de 286



	<p>1.7. Desarrolla propuestas turísticas sostenibles, en función de los principios económico, social y ambiental del desarrollo sostenible.</p>	<p>3. Caracteriza la etapa del Formativo, conforme a las teorías arqueológicas existentes.</p>	<p>de los sitios arqueológicos del precerámico. etapas de la evolución de las antiguas sociedades peruanas, el Formativo, características, sitios arqueológicos representativos, actual uso turístico. Describe las características del precerámico. Identifica los sitios arqueológicos representativos del precerámico. Analiza el uso turístico de los sitios del precerámico.</p>				
	<p>1.7.1. Analiza los impactos negativos del turismo a la luz de la teoría del desarrollo sostenible.</p>		<p>El desarrollo sostenible, el turismo masificado, impactos negativos del turismo, origen del concepto turismo sostenible, definiciones, principios. Reconoce al turismo sostenible como un modelo de desarrollo, que trae mayores beneficios a los destinos y sus actores.</p>	TURISMO SOSTENIBLE	2	1	<p>Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica</p>



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>93 de 286</b>
				

<p>Define al turismo sostenible, poniendo en relevancia sus caracteriza.</p>			Universitaria o afines.
<p>Actores del turismo sostenible, Oferta y demanda de turismo sostenible, normatividad y manuales vigentes, para el desarrollo del turismo sostenible, los objetivos de desarrollo sostenible y el turismo, experiencias nacionales y mundiales d turismo sostenible.</p>		<p>1.7.2. Ejemplifica las características, componentes y principios del turismo sostenible, en relación con la teoría y la normatividad del sector.</p>	
		<p>1.7.3. Diseña productos de turismo sostenible en la región y el país, de conformidad con los</p>	





**OTRO DOCUMENTO**

**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

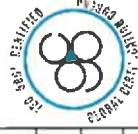
CÓDIGO: PGE-OD-04  
FECHA: Agosto 2023  
VERSIÓN: 06  
PAGINA: 94 de 286



	manuales y normatividad vigente.	Diseña productos de turismo sostenible en la región y el país.		
1.8.1. Describe la metodología de proyectos de inversión, en función de la normatividad vigente.	Los proyectos. Tipos de Proyectos. Proyectos de inversión. Metodología. Ciclo de proyectos. Reconoce las características principales de los proyectos de inversión turística.			
1.8.2. Formula proyectos de inversión turística y hotelera, según la metodología existente y los requerimientos del mercado.	Formulación de proyectos, etapas de la formulación, aspecto financiero del proyecto. Diseña proyectos de inversión hoteleros y turísticos. Evalúa proyectos de inversión, hoteleros y turísticos.		PROYECTOS DE INVERSIÓN TURÍSTICA	3
1.8.3. Diseña un proyecto hotelero y/o turístico regional, en relación con los valores de la zona y en la metodología de proyectos.	Diagnóstico turístico, Evaluación del mercado, perfil de proyecto, evaluación financiera. Desarrolla el esquema del proyecto de inversión regional. Explica la propuesta de manera técnica.			1
				51
				34
				Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.





	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:			06	
PAGINA:			<b>95 de 286</b>	

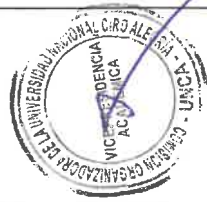


	<p>2.1. Ejecuta acciones que promueven el desarrollo turístico de los destinos, conforme a la normatividad y planes oficiales del sector turismo.</p>	<p>2.1.1. Expone los fundamentos de la gestión pública, en concordancia con el marco legal vigente.</p> <p>2.1.2. Argumenta el papel del Estado en el desarrollo del turismo, de acuerdo a su capacidad generadora de beneficios económicos, ambientales y sociales.</p> <p>2.1.3. Implementa procesos de desarrollo turístico, vinculando el sector público.</p>	<p>La gestión pública, paradigmas de la modernización, Políticas públicas, estructura del Estado, Instituciones públicas. Reconoce los fundamentos de la gestión pública a nivel país.</p> <p>Analiza el papel del Estado en el desarrollo social y económico de los pueblos.</p> <p>Organismos públicos de turismo, política pública de turismo, normatividad turística, inversión pública en turismo.</p> <p>Identifica la estructura de la gestión pública del turismo.</p> <p>Conoce los instrumentos de gestión del turismo en el ámbito público.</p> <p>El desarrollo turístico. planificación del desarrollo turístico local, regional y nacional, acciones de promoción del desarrollo turístico,</p>	<p><b>GESTIÓN PÚBLICA APLICADA AL TURISMO</b></p>	<p>1    1    1</p>	<p>17    34</p>	<p>Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
--	---	---	---	---	--------------------	-----------------	--



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA: Agosto 2023	
			VERSIÓN: 06	
			PAGINA: 96 de 286	

	<p>2.2. Elabora planes de turismo, en relación al destino y las características de la demanda.</p>	<p>2.2.1. Organiza las características y componentes de los planes de negocio turísticos, en concordancia con la teoría.</p> <p>2.2.2. Esquematiza planes de negocio turísticos, en conformidad con la oferta y demanda turística.</p> <p>2.2.3. Diseña planes de negocio turísticos, según la oferta y demanda turística.</p>	<p>proyectos de inversión pública. Conoce el procedimiento de la gestión pública local y regional. Desarrolla propuestas turísticas para destinos locales y regionales. El Plan de negocio turístico, componentes, tipos, características. Identifica las características y componentes del destino. Explica la necesidad de formular planes de negocio turísticos. Cronograma y etapas de un plan de negocios Diseña las etapas de un plan de negocios, competitivo e innovador. La viabilidad de un plan de negocio, características, componentes, procesos de elaboración, nuevas tendencias. Expone un plan de negocio turístico con</p>	<b>FORMULACIÓN DE PLANES DE NEGOCIOS TURÍSTICOS</b>	2      1      34      34		Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.
--	--	--	--	---	--------------------------	--	---



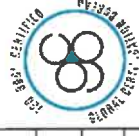




OTRO DOCUMENTO

DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO: PGE-OD-04  
FECHA: Agosto 2023  
VERSIÓN: 06  
PAGINA: 97 de 286



	<p>2.3. Argumenta las oportunidades que trae la cooperación internacional (CTI), en relación con el desarrollo turístico.</p>	<p>2.3.1. Caracteriza la evolución y funcionalidad de la cooperación técnica internacional, según su origen y tendencias actuales.</p> <p>2.3.2. Identifica entes cooperantes en el Perú, de acuerdo a su aporte al desarrollo turístico del país.</p> <p>2.3.3. Analiza los procesos de gestión en concordancia con la inversión de fuentes cooperantes.</p>	<p>escenarios proyectivos, competitivos e innovadores.</p> <p>Origen, etapas principales de desarrollo, entes cooperantes, estrategias de vinculación con las comunidades.</p> <p>Explica la trayectoria e importancia de la cooperación técnica internacional.</p> <p>La cooperación internacional en el Perú, entes cooperantes, inversión de la cooperación técnica en el Perú, estrategias de intervención.</p> <p>Reconoce el aporte de los entes cooperantes más destacados del país.</p> <p>Financiamiento de CTI, rubros del turismo en el que se invierte, gestión de proyectos de CTI, proyectos exitosos de CTI en el Perú.</p>	<p>GESTIÓN DE COOPERACIÓN TÉCNICA INTERNACIONAL (Electivo 1)</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>34</p>	<p>34</p>	<p>Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
--	---	---	--	--	----------	----------	-----------	-----------	--



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>98 de 286</b>



	<p>Explica diferentes modalidades de Turismo Convencional, de acuerdo a las características de cada una.</p>	<p>las de No de las de</p> <p>Diferencia el turismo convencional y no convencional, sobre la base de la teoría existente.</p>	<p>Identifica el proceso de gestión de proyectos de CTI. Propone proyectos con miras a ser financiado por la CTI.</p> <p>Turismo convencional y no convencional, definiciones, características, origen del turismo no convencional, importancia del turismo no convencional. Reconoce la diferencia entre turismo convencional y no convencional.</p> <p>Modalidades de turismo convencional, definiciones, características, tipos. Diferencia cada una de las modalidades del turismo no convencional.</p> <p>Propuesta de turismo no convencional. Formula propuestas de turismo no convencional.</p>	<p><b>TURISMO NO CONVENCIONAL</b></p>	<p>3</p>	<p>1</p>	<p>51</p>	<p>34</p>	<p>Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
--	--	---	---	---------------------------------------	----------	----------	-----------	-----------	--



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>99 de 286</b>



<p>Desarrolla productos ecoturísticos, según la sostenibilidad turística.</p>	<p>Desarrolla experiencias ecoturísticas en el Perú y el mundo, en atención a su participación en el mercado turísticoecoturísticos, según la sostenibilidad turística.</p>	<p>Define con claridad al ecoturismo y su evolución histórica, en el contexto internacional y nacional.</p> <p>Organiza experiencias ecoturísticas en el Perú y el mundo. Explica las características e importancia de las áreas naturales protegidas del Perú. Reconoce el proceso de desarrollo de experiencias exitosas de ecoturismo en el Perú y el mundo.</p>	<p>Evolución del término, definición, características, principios. Reconoce la evolución del término ecoturismo.</p> <p>Espacios ecoturísticos, las áreas naturales del Perú, experiencias de ecoturismo en el Perú y el mundo. Explica las características e importancia de las áreas naturales protegidas del Perú. Reconoce el proceso de desarrollo de experiencias exitosas de ecoturismo en el Perú y el mundo.</p> <p>Características del producto ecoturístico, las actividades ecoturísticas, los servicios ecoturísticos. Diseño de producto ecoturístico. Elabora propuestas de ecoturismo a nivel regional y nacional.</p> <p>La planificación, definición, tipos de planificación, tipos de planificación, tipos de planificación, tipos de planificación.</p>	<p><b>ECOTURISMO</b></p>	<p>3    1    51    34</p>	<p>Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
<p>Conoce el proceso de planificación turística para los destinos</p>	<p>Conoce la importancia de la planificación para el desarrollo turístico</p>	<p>Formula productos ecoturísticos sobre la base de las experiencias exitosas conocidas.</p>	<p>La planificación, definición, tipos de planificación, tipos de planificación, tipos de planificación.</p>	<p><b>PLANIFICACIÓN TURÍSTICA</b></p>	<p>2    1    34    34</p>	<p>Licenciado en Turismo o afines, con grado</p>



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:			06	
PAGINA:			<b>100 de 286</b>	

nacionales y regionales.	<p>de planes. Entiende el proceso de planificación como eje del desarrollo turístico.</p> <p>La planificación turística en el Perú, PERTUR, CALTUR, PERTUR, planes de desarrollo turístico local. Identifica los procesos de planificación turística en el Perú.</p> <p>Esquema de planes turísticos, diagnóstico y formulación de planes turísticos locales. Formula planes turísticos locales.</p>	<p>Reconoce los avances de la planificación turística en el Perú</p> <p>Formula planes de desarrollo turístico local.</p>	<p>2.2.1. Compara componentes de los circuitos turísticos, en concordancia con la teoría.</p> <p>2.2.2. Elabora esbozos de circuitos turísticos, en conformidad con los tópicos estudiados.</p>	<p>El Circuito turístico, Tipología, características, componentes.</p> <p>Proceso de elaboración. Diseño de circuitos turísticos, competitivos e innovadores.</p>	<p>2</p> <p>1</p>	<p>34</p> <p>34</p>	<p>Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p> <p>Licenciado. en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>





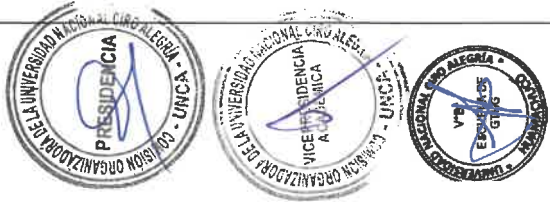
**OTRO DOCUMENTO**

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 101 de 286



**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

		<p>concordancia con la teoría.</p> <p>1.2.1. Agrupa las tipologías del turismo, de acuerdo a la teoría estudiada.</p> <p>1.2.2. Expone las tipologías del turismo en el contexto nacional, de acuerdo con su potencialidad y desarrollo.</p> <p>1.2.3. Expone las tipologías del turismo en el contexto internacional, de acuerdo con su potencialidad y desarrollo.</p>	<p>Introducción a la tipología del turismo, elementos de la tipología. Diferencia los tipos de fenómenos turísticos.</p> <p>Analiza la potencialidad de las tipologías del turismo, a partir del reconocimiento de sus fenómenos geográficos nacionales.</p> <p>Identifica tipologías turísticas en los destinos nacionales. Zonifica el Perú, en espacios turísticos.</p> <p>Analiza la potencialidad de las tipologías del turismo, a partir del reconocimiento de sus fenómenos geográficos internacionales. Identifica tipologías turísticas en los destinos internacionales.</p>	<p><b>TIPOLOGÍA DEL TURISMO</b></p>		<p>2</p>	<p>1</p>	<p>34</p>	<p>34</p>	<p>Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
--	--	--	---	-------------------------------------	--	----------	----------	-----------	-----------	--



**OTRO DOCUMENTO****DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

CÓDIGO:	PGE-OD-04
FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:	06
PAGINA:	<b>102 de 286</b>



	<p>Sustenta un informe sobre la viabilidad de un destino y producto turístico, de acuerdo sus recursos, el diseño de rutas, servicios y equipamientos competitivos.</p>	<p>1.3.1. Ejemplifica destinos turísticos, en función a su importancia de los recursos.</p> <p>1.3.1. Ejemplifica productos turísticos, en función a su importancia de los recursos.</p> <p>1.3.3. Argumenta la viabilidad del destino y producto turístico según los criterios</p>	<p>Zonifica el mundo, en espacios turísticos.</p> <p>Concepto y del destino turístico.</p> <p>Componentes del destino turístico.</p> <p>Ciclo de vida del destino turístico.</p> <p>Caracteriza los componentes del destino turístico.</p> <p>Ejemplifica el ciclo de vida del destino turístico</p> <p>Concepto y del producto turístico.</p> <p>Componentes del producto turístico.</p> <p>Ciclo de vida del producto turístico.</p> <p>Caracteriza los componentes del producto turístico.</p> <p>Ejemplifica el ciclo de vida del producto turístico</p> <p>Viabilidad del Destino turístico.</p> <p>Viabilidad del producto turístico.</p> <p>Investiga sobre destino y producto turístico</p>	<p><b>DESTINO Y PRODUCTO TURISTICO</b></p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>34</p>	<p>34</p>	<p>Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
--	---	---	---	--	----------	----------	-----------	-----------	--





	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:			06	
PAGINA:			<b>104 de 286</b>	



<p>acuerdo a normas técnicas vigentes.</p>	<p>planificación local y regional.</p>	<p>Conoce la metodología ad hoc para la planificación.</p>	<p>(Electivo 2)</p>						<p>grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
	<p>2.2.2. Recoge información primaria y secundaria del contexto local y regional, según los criterios técnicos de la norma.</p>	<p>Instrumentos de recojo de información. Organiza el recojo de información primaria. Sistematiza la información secundaria.</p>							
	<p>2.2.1. Expone planes de desarrollo local y regional, en concordancia con normas técnicas vigentes.</p>	<p>El plan de desarrollo local. El plan de desarrollo regional. Alinea los planes de desarrollo.</p>							



**MÉTODOS DE ENSEÑANZA TEÓRICO PRÁCTICOS:** Se interactúa con diversos medios, materiales y recursos investigativos didácticos, digitales, caracterizada por el uso de estrategias como trabajo colaborativo - participativo, debate, estudio de casos, discusión estructurada, aula invertida, trabajo de campo, exposición dialogante, conferencia, aprendizaje basado en problemas, método investigativo, proyectos, entre otros.

**MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LOGRO DE LAS CAPACIDADES:** El sistema de evaluación de aprendizajes articula tres componentes: evaluación sumativa, evaluación progresiva y evaluación formativa. Se propone implementar una escala cuantitativa de evaluaciones donde se midan las actitudes, conocimientos y habilidades del estudiante, a través de procesos de carácter permanente, sistemático, integral y flexible.

COMPETENCIA	CAPACIDADES PROFESIONALES	DESEMPEÑOS ESPERADOS DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	ASIGNATURA	CRÉDITOS HORAS				PERFIL DOCENTE
					CT	CP	HT	HP	
<p><b>COMPETENCIA ESPECÍFICA 2</b> Desarrolla</p>	<p>2.1. Diseña procesos de gestión</p>	<p>2.1.1. Explica los fundamentos de la administración de</p>	<p>Historia del pensamiento administrativo,</p>	<p>ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS</p>	2	1	34	34	<p>Licenciado en Turismo o afines, con</p>



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	105 de 286
				

<p>emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios.</p>	<p>administrativa en empresas turísticas, en relación con los principios de sostenibilidad.</p>	<p>empresas, en concordancia con las características de la actividad turística.</p>	<p>definición de administración, tipos, características, enfoques, organizaciones.</p> <p>Explica las características de la administración.</p> <p>Analiza los desafíos de la administración de actividades cambiantes como la turística.</p> <p>La planificación, la organización, la dirección y el control.</p> <p>Identifica las acciones e importancia de cada una de las etapas administrativas.</p> <p>Reconoce los instrumentos de apoyo para lograr cada uno de los objetivos de las etapas de la administración.</p> <p>Las empresas turísticas, características de las empresas turísticas, reglamentos de funcionamiento de empresas turísticas, requisitos para la creación de empresas</p>	<p>grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
---	---	---	--	--








**OTRO DOCUMENTO**



<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04
		FECHA: Agosto 2023
		VERSIÓN: 06
		PAGINA: 106 de 286

<p>administrativa y la normatividad.</p>	<p>turísticas, proceso administrativo aplicado a las empresas turísticas. Identifica cada una de las empresas turísticas existentes. Aplica el proceso administrativo para cada tipo de empresa turística.</p>	<p>Reconoce las implicancias de la macroeconomía en el desarrollo del país y la región.</p>	2	1	34
<p>2.2. Explica las diferencias entre los fundamentos de la macro y microeconomía, según la realidad del mercado turístico.</p>	<p>2.2.1. Explica los componentes del sistema macroeconómico, en relación con la teoría económica.</p> <p>2.2.2. Utiliza los conceptos y la microeconomía, de acuerdo a la teoría económica.</p> <p>2.2.3. Contextualiza al</p>	<p>Sistema macroeconómico, Producto bruto interno, renta nacional, el ciclo económico, política fiscal.</p> <p>Costo, costo beneficio, costo de oportunidad, la utilidad, la oferta, la demanda, elasticidad de la demanda, teoría de productor, competencia perfecta, e imperfecta. Explica la ley de la oferta y la demanda.</p> <p>La actividad turística como actividad</p>	2	34	34
		<p>MICROECONOMÍA Y MACROECONOMÍA</p>			<p>Economista o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso Didáctica Universitaria o afines.</p>



**OTRO DOCUMENTO**

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 107 de 286



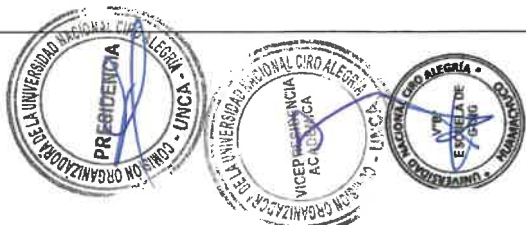
**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

	<p>turismo en el ámbito macro y microeconómico, conforme con la realidad nacional.</p>	<p>económica. el aporte del turismo al PBI nacional, la oferta y demanda en turismo. Explica el aporte del turismo en el aspecto macroeconómico de la región y el país. Aplica la ley de la oferta y la demanda en el ámbito económico del turismo.</p>		
<p>2.3.1. Establece costos para bienes y servicios, sobre la base de la teoría y características del mercado.</p>	<p>Costos, naturaleza, estructura y tipos de costos control y evaluación de los elementos del costo. Reconoce las diferencias entre tipos de costos. Maneja la estructura de costos.</p>	<p>Licenciado en Turismo o Licenciado en Administración o Economista o Ingeniero Agrícola o afines, con experiencia en el dictado de la asignatura, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica</p>		
<p>2.3.2. Formula y presupuestos de acuerdo la teoría y la realidad turística nacional y regional.</p>	<p>2.3.2. Elabora presupuestos congruentes con los requerimientos de la organización y los recursos existentes, en relación con la teoría y la realidad turística nacional y regional.</p>	<p>Definición, características y tipos de presupuestos, metodología para evaluar presupuestos, control presupuestario. Elabora presupuestos equilibrados en base a las necesidades y recursos con los que se cuenta.</p>	<p>COSTOS Y PRESUPUESTOS</p>	<p>2 1 34 34</p>



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>			CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>			FECHA:	Agosto 2023
				VERSIÓN:	06
				PAGINA:	<b>108 de 286</b>
					

<p>El producto turístico y su estructura de costos, costos de servicios individualizados, tipo de costos en la empresa turística, Presupuestos para empresas turísticas, control de presupuestos- Fija costos a los servicios turísticos. Elabora presupuestos para empresas turísticas.</p>	<p>2.3.3. Formula y presupuestos equilibrados, en conformidad con la realidad turística empresarial.</p>	<p>2.4. Conoce los fundamentos de la hotelería, teniendo en cuenta las actuales tendencias del mercado turístico internacional.</p>	<p>2.4.1. Describe el proceso evolutivo de la hotelería en el tiempo, de acuerdo a sus principales etapas de desarrollo hasta la actualidad.</p>	<p>2.4.2. Explica las diferencias entre tipos de establecimientos de hospedaje, en el Perú y el mundo, en conformidad en hotelería, el</p>	<p>FUNDAMENTOS DE HOTELERÍA</p>	<p>3 1 51 34</p>	<p>Universitaria o afines. Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso Didáctica Universitaria o afines.</p>
--	--	---	--	--	---------------------------------	------------------	---

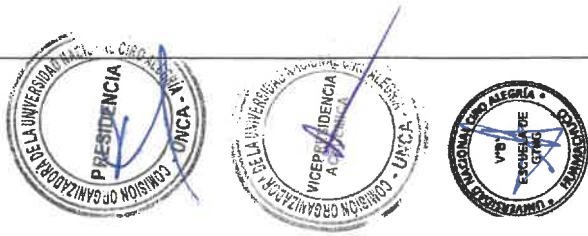


		<p>con la normatividad y directivas vigentes.</p> <p>2.4.3. Argumenta las estructuras y funciones de los departamentos del hotel, en función de sus diferencias e importancia en la calidad del servicio hotelero.</p>	<p>hoteles y la sostenibilidad. Identifica las características de las diferentes categorías de hoteles. Analiza los criterios de categorización de recursos turísticos. Organigrama de hoteles, departamentalización en hotelería, departamento de Reservas, Recepción, House Keeping. Funciones de los departamentos. Reconoce los departamentos de un hotel, según sus funciones. Identifica el perfil profesional para cada puesto, dentro de los departamentos del hotel.</p>	<b>FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA</b>	2	1	34	34	<p>Licenciado en Turismo o Licenciado en Hotelería o Gastronomía o afines, con</p>
<p>2.5. Argumenta el valor de la gastronomía como una expresión del patrimonio cultural inmaterial de los</p>	<p>2.5.1. Describe la importancia de la gastronomía en el desarrollo de la humanidad, como necesidad básica y</p>	<p>la gastronomía, el desarrollo de la humanidad. La alimentación en el</p>	<p>Alimentación, gastronomía, el desarrollo de la humanidad. La alimentación en el</p>						

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>110 de 286</b>



pueblos, sobre la base de los criterios del turismo gastronómico.	como atractivo turístico.	antiguo Perú. La Gastronomía en la actualidad.	grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.
	Reconoce la diferencia entre alimentación y gastronomía, la gastronomía como atractivo.	Reconoce la diferencia entre alimentación y gastronomía, la gastronomía como atractivo.	
2.5.2. Caracteriza la variedad y tipo de insumos, técnicas y utensilios, en concordancia con los platillos tradicionales y contemporáneos más reconocidos de los pueblos.	Analiza el papel de la gastronomía en el desarrollo de la humanidad.	Insumentos, carnes, grasas, vegetales, frutas, hierbas aromáticas, carbohidratos, platos tradicionales del mundo, el Perú y la región. La cadena de valor de la gastronomía, vínculo con la agricultura, la pesca y otras actividades.	
	2.5.3. Debate sobre el proceso de	Diferencia los insumos para la elaboración de platos típicos. Reconoce los platos típicos más destacados del Perú y del mundo. Turismo gastronómico. Diagnóstico.	



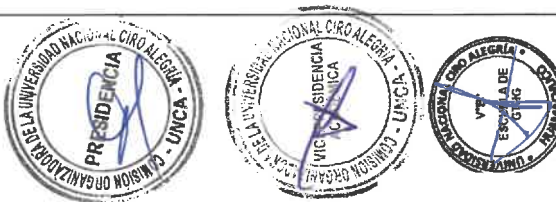


**OTRO DOCUMENTO**

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 111 de 286

**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**




		Planificación y gestión del turismo gastronómico. La cadena de valor del turismo gastronómico. Creación de producto. Reconoce el proceso de desarrollo del turismo gastronómico. Desarrolla propuestas regionales de turismo gastronómico.					
desarrollo del turismo gastronómico de acuerdo a las directrices emitidas por la organización mundial del turismo y organismos afines.				Planificación y gestión del turismo gastronómico. La cadena de valor del turismo gastronómico. Creación de producto. Reconoce el proceso de desarrollo del turismo gastronómico. Desarrolla propuestas regionales de turismo gastronómico.			
2.6.1. Esquematiza las características del marketing, en el proceso de comercialización de productos turísticos.	Definición de marketing, tipos, características, enfoques. Define al marketing como parte del proceso de comercialización de productos y servicios. Estrategias, técnicas, instrumentos, marketing mix, segmentación y posicionamiento del mercado. Maneja estrategias de marketing en la comercialización turística. Reconoce los componentes del marketing mix.						
2.6.2. Usa estrategias de marketing, enfocadas en organizaciones y destinos turísticos.				MARKETING TURÍSTICO	2	1	34
2.6. Emplea estrategias de marketing en los fundamentos del marketing mix.							
	Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.						



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>			
	CÓDIGO:	PGE-OD-04	FECHA:	Agosto 2023
	VERSIÓN:	06	PAGINA:	112 de 286
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>			



<p>2.6.3. Desarrolla un plan de marketing para empresas turísticas, en la relación con la teoría estudiada.</p>	<p>El plan de marketing, estructura, importancia, diagnóstico, propuesta. Formula planes de marketing para mejorar la competitividad de la empresa o producto o servicio que se promociona.</p>					
<p>2.7.1. Describe los procedimientos de los números índices, según las realidades turísticas</p>	<p>Números índices, descripción de series temporales Utiliza procedimientos de los números índices en turismo.</p>					
<p>2.7.2. Maneja probabilidades en el fluctuante mercado turístico, en conformidad con la teoría estadística.</p>	<p>Fenómenos aleatorios y probabilidades, muestreo Maneja el procedimiento de muestreo en estudios de demanda e investigaciones turísticas</p>					
<p>2.7.3. Explica las principales fuentes estadísticas del mundo y del Perú, de acuerdo la data actualizada.</p>	<p>Fuentes estadísticas del sector. Explica la información estadística encontrada en las principales fuentes del turismo nacional e internacional.</p>					
<p>2.7. Aplica procedimientos estadísticos con la finalidad de describir actividad turística.</p>				<b>ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO</b>	3      1      51      34	Licenciado en Estadística o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.





OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
FECHA: Agosto 2023  
VERSIÓN: 06  
PAGINA: 113 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

		<p>2.8.1. Caracteriza los componentes del mercado turístico internacional, nacional y local, en relación con la teoría existente.</p>	<p>2.8.2. Maneja la metodología de los estudios de mercado, función a la realidad turística de los destinos.</p>	<p>2.8.3. Elabora de estudios de mercado acuerdo a las realidades turísticas regionales.</p>	<p>EL mercado, tipos de mercado, el mercado turístico, componentes, características del mercado turístico. Describe las características y componentes del mercado turístico. Analiza las situaciones fluctuantes del mercado turístico. Definición, tipos, procedimientos de elaboración del estudio de mercado, definición del público objetivo, diseño de instrumentos, recojo de datos y análisis de datos. Maneja el proceso de elaboración de un estudio de mercado aplicado al turismo. Define público objetivo, diseña instrumentos, recoge información regional, sistematiza datos, analiza resultados. Elabora estudios de mercado turísticos. Explica los resultados</p>		<p>INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>34</p>	<p>34</p>	<p>Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
--	--	---	--	--	--	--	---	----------	----------	-----------	-----------	--





OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04

FECHA: Agosto 2023

VERSIÓN: 06

PAGINA: 114 de 286

**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**



	del estudio de mercado.		
Comunidad, tipos, actores, fundamento de la gestión de relaciones comunitarias, filantropía, responsabilidad social, actores de los conflictos, tipos de conflictos	2.9.1. Esquematisa los fundamentos de la gestión comunitaria, en relación con la responsabilidad social.	2.9. Maneja la de relaciones comunitarias, sobre la base de comunicación efectiva entre actores.	Licenciado en Sociología o en Antropología o en Filosofía o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.
Explica la importancia de la gestión comunitaria, para la solución de conflictos.	2.9.2. Explica las herramientas de gestión comunitaria, de conformidad con la teoría y la normatividad vigente.	RELACIONES COMUNITARIAS Y DE RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS	34
Herramientas para la gestión comunitaria.	2.9.3. Emplea las estrategias de comunicación, de la comunicación, de acuerdo a la situación que viven los interlocutores.		34



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>115 de 286</b>



<p>2.10. Gestiona eficientemente los recursos humanos dentro de una organización, en relación con un liderazgo respetuoso y democrático.</p>	<p>2.10.1. Describe los fundamentos generales de la gestión de recursos humanos, según la teoría existente.</p>	<p>corporativa. Pone en práctica las estrategias de comunicación. Analiza la importancia de la comunicación en tiempos de crisis. Introducción a la gestión de recursos humanos, definición, importancia, condiciones internas y externas, enfoque sistémico de la gestión de recursos humanos, liderazgo, tipos.</p>	<p>2.10.2. Emplea el proceso de selección personal, acuerdo a los requerimientos de la organización.</p>	<p>2.10.3. Simula la gestión del recurso</p>	<p>GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS (Electivo 1)</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>34</p>	<p>34</p>	<p>Licenciado en Administración o Licenciado en Turismo o afines con experiencia en el dictado de la asignatura, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>		
		<p>Explica la gestión de recursos humanos dentro de las organizaciones.</p>									<p>Planeación de recursos humanos, objetivo, proceso, técnicas, presupuesto, Requerimiento de personal, Selección de personal.</p>	<p>Aplica las técnicas de selección de personal en las organizaciones, puestos, sueldos.</p>
		<p>Cultura y clima institucional, conflictos</p>										







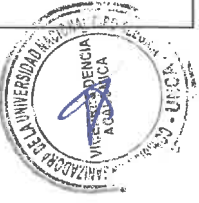
**OTRO DOCUMENTO**

CÓDIGO: PGE-OD-04  
FECHA: Agosto 2023  
VERSIÓN: 06  
PAGINA: 117 de 286



**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

		2.11.3. Reconocen el proceso administrativo en el marco de una agencia de viaje	Elabora productos turísticos innovadores como parte de una agencia de viaje. Planificación, organización, dirección y control aplicado a las agencias de viaje. Comercialización de productos. Eventos de promoción de agencias. Describe las etapas del proceso administrativo aplicado a agencias de viaje.			
--	--	---	--	--	--	--



**MÉTODOS DE ENSEÑANZA TEÓRICO PRÁCTICOS:** Se interactúa con diversos medios, materiales y recursos investigativos didácticos, digitales, caracterizada por el uso de estrategias como trabajo colaborativo - participativo, debate, estudio de casos, discusión estructurada, aula invertida, trabajo de campo, exposición dialogante, conferencia, aprendizaje basado en problemas, método investigativo, proyectos, entre otros.

**MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LOGRO DE LAS CAPACIDADES:** El sistema de evaluación de aprendizajes articula tres componentes: evaluación sumativa, evaluación progresiva y evaluación formativa. Se propone implementar una escala cuantitativa de evaluaciones donde se midan las actitudes, conocimientos y habilidades del estudiante, a través de procesos de carácter permanente, sistemático, integral y flexible.

COMPETENCIA	CAPACIDADES PROFESIONALES	DESEMPEÑOS ESPERADOS DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	ASIGNATURA	CRÉDITOS			PERFIL DOCENTE	
					CT	CP	HP		
3.1. Gerencia de empresas turísticas	3.1. Diseña procesos de gestión de calidad en restaurantes y empresas	3.1.1. Esquematiza la evolución y desarrollo de los restaurantes en el mundo.	Evolución histórica de los restaurantes en Perú y el mundo, características de los restaurantes en la	GESTIÓN DE RESTAURANTES	3	1	51	34	Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>			CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>			FECHA:	Agosto 2023
				VERSIÓN:	06
				PAGINA:	118 de 286
					

<p>organizaciones gubernamentales de turismo, con criterios de calidad, equidad y en el marco del desarrollo local de los destinos.</p>	<p>turísticas representativas del sector de acuerdo a los fundamentos del turismo gastronómico.</p>	<p>Perú y el mundo, según la historia del turismo.</p>	<p>actualidad, vinculación con el turismo gastronómico. Reglamentos de restaurante. Reconoce las principales etapas de desarrollo de los restaurantes en el mundo. Explica el papel de los restaurantes en el turismo.</p>	<p>Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
<p>3.1.2. Elabora la estructura y funciones de los restaurantes, de acuerdo a la teoría y el reglamento de funcionamiento de restaurantes.</p>	<p>Áreas y funciones de los restaurantes, Perfiles de puesto, sistemas operativos de soporte para la función del restaurante, los productos y servicios de los restaurantes- Reconoce la estructura y las funciones de los restaurantes.</p>			
<p>3.1.3. Simula el proceso de gestión de calidad de un restaurante en relación a los fundamentos del turismo gastronómico.</p>	<p>Planificación, organización, dirección y control aplicado a los restaurantes. Comercialización de productos. Describe las etapas del proceso administrativo</p>			





**OTRO DOCUMENTO**

**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

CÓDIGO: PGE-OD-04

FECHA: Agosto 2023

VERSIÓN: 06

PAGINA: 119 de 286



	aplicado a los restaurantes. La contabilidad y la información contable	3.2.1. Analiza información contable de empresas turísticas, en relación a criterios técnicos de la contabilidad.	3.2. Explica los fundamentos de la contabilidad de acuerdo a las empresas turísticas.									CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO	2	1			34	34	34	Contador o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.			ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	3	1	51	34	Licenciado en Turismo o afines, con
--	---	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	----------------------------------	---	---	--	--	----	----	----	--	--	--	-------------------------	---	---	----	----	-------------------------------------




	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>120 de 286</b>
				

<p>según la oferta turística de los destinos.</p>	<p>los eventos, en relación con el producto turístico de un destino.</p>	<p>(Eventos programados), los eventos como atractivos. Identifica las características e importancia de los eventos. Explica la relación de los eventos con el turismo. Planificación de eventos, organización de eventos, técnicas para la organización de eventos, protocolo en los eventos, instrumentos para la organización de eventos. Casos de eventos nacionales e internacionales.</p>	<p>grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
<p>3.3.2. Planifica eventos turísticos en conformidad con las exigencias del mercado.</p>	<p>Planifica eventos en diversa temática, dentro del marco del producto turístico de un destino.</p>	<p>Objetivo del evento, fundamentación del evento, público objetivo, programación, materiales y recursos, equipo de protocolo, promoción del evento, control del proceso, ejecución del evento.</p>	
<p>3.2.3. Ejecuta eventos en el ámbito universitario y regional, en la relación con la oferta turística.</p>			





	<b>OTRO DOCUMENTO</b>			CÓDIGO: PGE-OD-04	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>			FECHA: Agosto 2023	
				VERSIÓN: 06	
				PAGINA: 121 de 286	

	<p>Ejecuta un evento turístico institucional o regional. Evalúa el desempeño del evento.</p>								
<p>3.4. Explica los procesos gerenciales en empresas turísticas, de acuerdo a las teorías y modelos administrativos.</p>	<p>Teorías y modelos administrativos, gerencia, tipos de la organización, el liderazgo, el gerente en empresas turísticas.</p>	<p>3.4.1. Sustenta el rol gerencial en las empresas turísticas, de acuerdo a las teorías y modelos administrativos.</p>	<p>3.4.2. Planifica las acciones empresariales en conformidad con el análisis de costo y estados financieros.</p>	<p>Finanzas corporativas, planeación y administración financiera, análisis de costos y estados financieros, gerencia y pensamiento estratégico. Conoce el proceso de planificación y administración financiera en empresas turísticas. Desarrolla análisis de costos y estados financieros de empresas turísticas.</p>	<p>Licenciado en Administración o Contador o Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>	34	34	2	1
									<p style="text-align: center;"><b>GERENCIA EMPRESAS TURÍSTICAS</b></p>





	<p>3.9. Diseña procesos gerenciales en empresas turísticas, en relación con los principios de responsabilidad social.</p>	<p>3.9.1. Señala la vinculación de la responsabilidad social con las empresas turísticas.</p>	<p>Desarrollo del talento humano, negociación y manejo de conflictos empresariales, la gerencia en empresas turísticas.          Conoce los lineamientos del desarrollo del talento humano.          Maneja técnicas de negociación y solución de conflictos.</p>				
	<p>3.9.2. Organiza los instrumentos de gestión de la responsabilidad social, en relación con los modelos de gestión.</p>	<p>3.9.3. Diseña el sistema de evaluación de la responsabilidad</p>	<p>Responsabilidad social, definición, objeto, campos de acción, tendencias y su vínculo.          Define la responsabilidad social y puntualiza sus principales características.</p>	<p style="text-align: center;"><b>RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EMPRESAS TURÍSTICAS HOTELERAS (Electivo 2)</b></p>	<p style="text-align: center;">Y 2</p>	<p style="text-align: center;">1</p>	<p style="text-align: center;">34</p>
			<p>Modelo de gestión de responsabilidad social, modalidades e instrumentos.          Maneja los instrumentos de los modelos de gestión de responsabilidad social.</p>				<p style="text-align: center;">34</p>





**OTRO DOCUMENTO**

**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

CÓDIGO: PGE-OD-04  
FECHA: Agosto 2023  
VERSIÓN: 06  
PAGINA: 123 de 286



Desarrolla prácticas profesionales en empresas turísticas regionales y nacionales, sobre la base de la teoría desarrollada.	social, en relación con el marco de la rendición de cuentas.	Maneja el sistema de evaluación de la responsabilidad social turística.						
	Realiza prácticas pre profesionales en establecimientos de hospedaje, sobre la base de los cursos desarrollados.	Prácticas en los establecimientos, presentación de informes de práctica. Practica en hoteles y demás establecimientos de hospedaje.	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I	0	12	0	408	Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.
	Realiza prácticas pre profesionales en restaurantes, sobre la base de los cursos desarrollados.	Prácticas en los establecimientos, presentación de informes de práctica. Practica en restaurantes.	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES II	0	12	0	408	



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>			CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>			FECHA:	Agosto 2023
				VERSIÓN:	06
				PAGINA:	<b>124 de 286</b>




COMPETENCIA	CAPACIDADES PROFESIONALES	DESEMPEÑOS ESPERADOS DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	ASIGNATURA	CRÉDITOS			HORAS		PERFIL DOCENTE
					CT	CP	HT	HP		
<b>COMPETENCIA ESPECÍFICA 4</b> Ejecuta procedimientos y técnicas gastronómicas de la cocina peruana e internacional, fortaleciendo la corriente de turismo gastronómico.	4.1. Produce pan y pasteles, teniendo en cuenta las técnicas tradicionales y contemporáneas.	4.1.1. Explica los fundamentos de la panificación y pastelería, de acuerdo a la realidad nacional e internacional.	Pastelería y panadería, definición, tipos, características, equipamiento, costos, control de calidad en la producción.  Establece las diferencias entre ambas.  Conoce el proceso, equipamiento y utensilios que se requieren para ambas actividades.	PANADERÍA Y PASTELERÍA	2	2	34	68	Licenciado en Hotelería y Gastronomía o Ingeniero en Industrias Alimentarias o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.	
					4.1.2. Produce diferentes variedades de pan, de acuerdo al uso eficiente de los	Proceso de panificación, técnicas, insumos, fermentación, tiempos de cocción,				

**MÉTODOS DE ENSEÑANZA TEÓRICO PRÁCTICOS:** Se interactúa con diversos medios, materiales y recursos investigativos didácticos, digitales, caracterizada por el uso de estrategias como trabajo colaborativo - participativo, debate, estudio de casos, discusión estructurada, aula invertida, trabajo de campo, exposición dialogante, conferencia, aprendizaje basado en problemas, método investigativo, proyectos, entre otros.

**MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LOGRO DE LAS CAPACIDADES:** El sistema de evaluación de aprendizajes articula tres componentes: evaluación sumativa, evaluación progresiva y evaluación formativa. Se propone implementar una escala cuantitativa de evaluaciones donde se midan las actitudes, conocimientos y habilidades del estudiante, a través de procesos de carácter permanente, sistemático, integral y flexible.

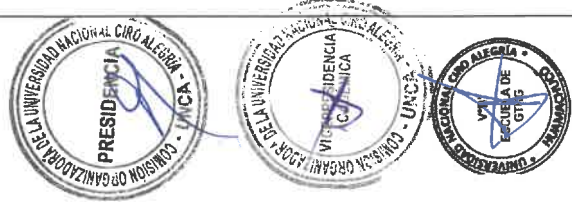


	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA: Agosto 2023	
			VERSIÓN: 06	
			PAGINA: 125 de 286	

		<p>insumos, equipos e instrumentos.</p>	<p>panificación internacional, panificación nacional y regional. Costos para su elaboración. Hornea panes de manera técnica. Establece precios razonables a los productos de panificación.</p>						
	<p>4.2. Aplica conceptos de nutrición valorando la producción gastronómica.</p>	<p>4.1.3. Produce diferentes variedades de pasteles, de acuerdo al uso eficiente de los insumos, equipos e instrumentos.</p>	<p>Proceso de pastelería, técnicas, insumos, tiempos de cocción, pastelería internacional, pastelería nacional y regional. Costos para su elaboración. Hornea pasteles de manera técnica. Establece precios razonables a los productos de pastelería.</p>	<p style="text-align: center;"><b>NUTRICIÓN</b></p>	<p style="text-align: center;">2</p>	<p style="text-align: center;">1</p>	<p style="text-align: center;">34</p>	<p style="text-align: center;">34</p>	<p>Licenciado en Nutrición o Nutricionista o Ingeniero en Nutrición o afines, con grado Académico de</p>



<p>4.3. Explica los principios de la sanidad, higiene e inocuidad alimentaria, en relación con el marco de la salud pública.</p>	<p>4.3.1. Explica la importancia de sanidad, higiene e inocuidad, en relación con la salud pública.</p>	<p>localidad con la finalidad de demostrar los principios de la nutrición.</p>	<p>proteínas, vitaminas y minerales.</p>	<p>SANIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>34</p>	<p>34</p>	<p>Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>		
		<p>4.2.3. Analiza los platillos tradicionales de la región y el país en el marco de la teoría de la nutrición</p>	<p>Análisis nutricionales de platos regionales y nacionales</p> <p>Conoce el valor nutricional de los platos tradicionales, regionales y nacionales</p>							<p>Salud pública, definiciones, características, principios, normatividad vigente. Reconoce las diferencias entre sanidad, higiene e inocuidad.</p>	<p>Ingeniero en Industrias Alimentarias o Bromatólogo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>
		<p>4.3.2. Describe los tipos de contaminación de alimentos, de acuerdo con la teoría existente.</p>	<p>Contaminación de alimentos, microbios y bacterias, enfermedades provocadas por microbios.</p> <p>Conoce los elementos que ponen en riesgo la inocuidad de alimentos.</p>							<p>5</p>	<p>5</p>

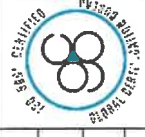




OTRO DOCUMENTO

DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO: PGE-OD-04  
FECHA: Agosto 2023  
VERSIÓN: 06  
PAGINA: 127 de 286



	<p>personal, del ambiente de producción y de los alimentos, según el marco de la producción gastronómica.</p>	<p>alimentos, almacenamiento, consumo, higiene del ambiente de preparación, higiene de los alimentos. Conoce la manera correcta de limpiar los alimentos.</p>						
<p>4.4. Preparar platos emblemáticos de la gastronomía peruana, de acuerdo a las técnicas tradicionales.</p>	<p>4.4.1. Esquematiza el proceso evolutivo de la gastronomía peruana, en relación con la historia y geografía nacional.</p>	<p>Historia de la gastronomía peruana, alimentación prehispánica, colonial, republicana, la gastronomía peruana hoy. Caracteriza la gastronomía peruana, en cada una de sus etapas históricas-</p>	<p>Insumos, técnicas de cocción, utensilios, equipos, platos emblemáticos. Cocina platos emblemáticos de la cocina de la costa, sierra y selva del Perú.</p>	<p>GASTRONOMÍA PERUANA</p>	<p>3</p>	<p>1</p>	<p>51</p>	<p>34</p>
	<p>4.4.2. Prepara platillos emblemáticos de la sierra y selva del Perú, de acuerdo a las técnicas e insumos tradicionales.</p>	<p>Insumos, técnicas de cocción, utensilios, equipos, platos emblemáticos. Cocina platos emblemáticos de la cocina de la costa, sierra y selva del Perú.</p>	<p>Insumos, técnicas de cocción, utensilios, equipos, platos emblemáticos.</p>					<p>Licenciado en Turismo o Licenciado en Gastronomía o afines, con experiencia en el dictado de la asignatura con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.</p>





### OTRO DOCUMENTO

## DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 128 de 286

	técnicas e insumos tradicionales.	Cocina emblemáticos de la cocina de la región.	Cocina platos emblemáticos de la cocina de la región.				
4.5.1. Preparar platos emblemáticos de la gastronomía mediterránea, acuerdo a las historia y geografía nacional.	4.5.1. Preparar platos emblemáticos de la gastronomía mediterránea, acuerdo a las historia y geografía nacional.	Identifica los platos más emblemáticos de la cocina mediterránea. Prepara platos emblemáticos de la cocina mediterránea.	Identifica los platos más emblemáticos de la cocina mediterránea. Prepara platos emblemáticos de la cocina mediterránea.				Licenciado en Turismo o Licenciado en Gastronomía o afines, con experiencia en el dictado de la asignatura con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.
4.5.2. Preparar platos emblemáticos de la gastronomía asiática, de acuerdo a las técnicas e insumos tradicionales.	4.5.2. Preparar platos emblemáticos de la gastronomía asiática, de acuerdo a las técnicas e insumos tradicionales.	Identifica los platos más emblemáticos de la cocina asiática. Prepara platos emblemáticos de la cocina asiática.	Identifica los platos más emblemáticos de la cocina asiática. Prepara platos emblemáticos de la cocina asiática.	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	3	1	51
4.5.3. Preparar platos emblemáticos de la gastronomía latinoamericana, de acuerdo a las técnicas e insumos tradicionales.	4.5.3. Preparar platos emblemáticos de la gastronomía latinoamericana, de acuerdo a las técnicas e insumos tradicionales.	Identifica los platos más emblemáticos de la cocina latinoamericana. Prepara platos emblemáticos de la cocina latinoamericana.	Identifica los platos más emblemáticos de la cocina latinoamericana. Prepara platos emblemáticos de la cocina latinoamericana.				
4.6. Aplica los fundamentos de la tecnología de alimentos y bebidas, según la teoría existente.	4.6.1. Explica los conceptos básicos de la tecnología de alimentos y bebidas, según la teoría existente.	Definiciones, características, tipos, usos actuales. Reconoce las implicancias de la	Definiciones, características, tipos, usos actuales. Reconoce las implicancias de la	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	2	1	34







**OTRO DOCUMENTO**



**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

CÓDIGO:	PGE-OD-04
FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:	06
PAGINA:	<b>129 de 286</b>



	producción gastronómica.	<p>4.6.2. Aplica la tecnología de alimentos de acuerdo a la producción gastronómica.</p> <p>4.6.3. Aplica la tecnología de bebidas de acuerdo a la producción gastronómica.</p>	<p>tecnología de alimentos y bebidas. Materias primas, tecnología de alimentos, elaboración de nuevos productos. Reconoce las oportunidades de los insumos tradicionales y no tradicionales para elaborar nuevos productos alimenticios. Materias primas, tecnología de bebidas, elaboración de nuevos productos. Reconoce las oportunidades de los insumos tradicionales y no tradicionales para elaborar nuevos productos bebibles.</p>				Licenciado en Gastronomía o afines, con experiencia en el dictado de la asignatura con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional. Curso en Didáctica Universitaria o afines.
--	--------------------------	---	---	--	--	--	--



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>			CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>			FECHA:	Agosto 2023
				VERSIÓN:	06
				PAGINA:	<b>130</b> de <b>286</b>
					

COMPETENCIA	CAPACIDADES PROFESIONALES	DESEMPEÑOS DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	ASIGNATURA	CRÉDITOS		HORAS		PERFIL DOCENTE
					CT	CP	HT	HP	
<b>COMPETENCIA ESPECÍFICA 5</b>  Desarrolla investigaciones turísticas en los ámbitos de gestión pública y privada del turismo y la diversidad cultural y natural de los destinos, generando nuevo conocimiento, para la transformación de la realidad turística.	5.1. Investiga en el turismo, según el método científico.	5.1.1. Explica la importancia del método científico, de acuerdo a su pertinencia en el logro de investigaciones turísticas fiables.	El conocimiento, la ciencia, el método científico, la investigación científica. Diferencia los conceptos de conocimiento, ciencia, método e investigación. Entiende la importancia de investigar científicamente en turismo.	TESIS I	4	2	68	68	Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional y tres años en la enseñanza de la investigación. Curso en Didáctica Universitaria o afines.
					5.1.2. Explica los métodos de investigación científica en Turismo, en relación con su pertinencia en las ciencias sociales.	Métodos de investigación, diseños de investigación adaptados al turismo. Conocen métodos y diseños de investigación			

**MÉTODOS DE ENSEÑANZA TEÓRICO PRÁCTICOS:** Se interactúa con diversos medios, materiales y recursos investigativos didácticos, digitales, caracterizada por el uso de estrategias como trabajo colaborativo - participativo, debate, estudio de casos, discusión estructurada, aula invertida, trabajo de campo, exposición dialogante, conferencia, aprendizaje basado en problemas, método investigativo, proyectos, entre otros.

**MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LOGRO DE LAS CAPACIDADES:** El sistema de evaluación de aprendizajes articula tres componentes: evaluación sumativa, evaluación progresiva y evaluación formativa. Se propone implementar una escala cuantitativa de evaluaciones donde se midan las actitudes, conocimientos y habilidades del estudiante, a través de procesos de carácter permanente, sistemático, integral y flexible.





OTRO DOCUMENTO

DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO: PGE-OD-04  
FECHA: Agosto 2023  
VERSIÓN: 06  
PAGINA: 131 de 286



		adaptados al turismo.	Observación, entrevista, encuesta, muestreo, fichaje. Conoce la funcionalidad de las técnicas de investigación para turismo	5.1.3. Aplica las técnicas de investigación, de acuerdo a la realidad turística.	
		El problema científico. Las hipótesis, los objetivos, antecedentes, justificación, marco teórico, realidad problemática, material y métodos.	Formula problema hipótesis y objetivos de la investigación. Redacta los antecedentes, marco teórico, realidad problemática y realidad problemática de manera coherente.	5.2.1. Formula el plan de investigación del proyecto, en relación con la necesidad de los destinos.	
		Tipos de investigación, ubicación de proyectos, recursos	5.2.2. Redacta la parte administrativa del proyecto, de acuerdo a la realidad estudiada.	5.2. Diseña de proyectos de investigación turística, de acuerdo a los requerimientos de los destinos.	
	4	2	68	68	Licenciado en Turismo o afines, con grado Académico de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional y tres años en la enseñanza de la investigación. Curso en Didáctica Universitaria o afines.
	TESIS II				



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA: Agosto 2023	
			VERSIÓN: 06	
			PAGINA: 132 de 286	

	requeridos, presupuesto, financiamiento. Redacta la parte administrativa del proyecto	Diseño de instrumentos, de validación de instrumentos, de la presentación del proyecto. Valida instrumentos de recojo de datos en campo. Expone con claridad su propuesta de investigación.	Licenciado en Turismo o afines, con grado Académicos. de Maestro. Con cinco años de experiencia profesional y tres años en la enseñanza de la investigación.
	5.2.3. Sustenta su de de la conformidad, con la metodología científica y realidad turística regional.	Gnoseología, tipos de conocimiento, el conocimiento científico. Entiende al conocimiento científico como producto del método científico	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA
Reconoce la importancia de la investigación científica para el desarrollo de la sociedad.	Entiende al conocimiento en sus tipos, haciendo énfasis en el conocimiento científico.	Conocimiento científico, el método científico, la ciencia y la investigación científica. Trabajos	2
	Entiende al conocimiento científico, como producto de la investigación científica.		1
			34
			34





OTRO DOCUMENTO

**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

CÓDIGO: PGE-OD-04  
FECHA: Agosto 2023  
VERSIÓN: 06  
PAGINA: 133 de 286



		de investigación, monografías, ensayos, tesis y artículos científicos.								Curso en Didáctica Universitaria o afines.
		La ciencia y el desarrollo social, avances científicos en el mundo y en el Perú. Reconoce los avances científicos - tecnológicos en el Perú y el mundo.	Reconoce el avance de la ciencia en el Perú y el mundo.							



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>134 de 286</b>	

### 3.2. Sumilla de cada asignatura

#### PRIMER CICLO

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Matemática Básica	<b>1.3 Código</b>	<b>EG-AA-01</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	I	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	General	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>TH</b>
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico	-	
			práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

Tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Aplica operaciones numéricas y cálculos usando los teoremas referentes a los tópicos matemáticos estudiados", que contribuye al desarrollo de la competencia específica "Resuelve diversos problemas en contextos reales teniendo en cuenta el razonamiento lógico-matemático", del Perfil del Egreso.

Propone actividades como: presentación de imagen y/ preguntas relacionadas con el tema, exposición participativa, ejercicio aplicativo, práctica en aula, análisis de la guía de práctica, se establecen conclusiones, test de preguntas, ejercicio de cierre y Trabajos individuales y/o grupales, entre otros; que posibiliten el conocimiento de Números reales: conjuntos, teoría de exponentes, productos notables cocientes notables propiedades y teoremas de números reales. Teoría de ecuaciones: Ecuaciones lineales, ecuaciones cuadráticas, ecuaciones con radicales, ecuaciones con valor absoluto los principios y teoremas de la teoría de ecuaciones. Teoría de inecuaciones: Inecuaciones de primer orden, inecuaciones de orden superior, inecuaciones con radicales, inecuaciones con valor absoluto Principios y teoremas de la teoría de inecuaciones. Teoría de la Geometría Analítica en ecuaciones de la recta, de la circunferencia, parábola elipse e hipérbola. Utiliza principios y teoremas de la Geometría Analítica. Relaciones y funciones: Relaciones, funciones, algebra de funciones, graficas de funciones, Conoce los conceptos y definiciones de relaciones y funciones.

Asimismo, habilidades relacionadas con la utilización de propiedades, teoremas de números reales; aplicación de operaciones con conjuntos, realiza operaciones usando teoría de exponentes; también, la realización de operaciones de productos y cocientes notables; aplicación de principios y teoremas de la teoría de ecuaciones en la solución de los problemas planteados; de igual manera, realiza ecuaciones de primer y segundo orden, la aplicación de ecuaciones usando los respectivos teoremas; Por otro lado, utiliza principios y teoremas de la teoría de inecuaciones, realiza inecuaciones de primer orden de orden superior, utiliza teoremas; además, utiliza los conceptos y definiciones de relaciones y funciones, realiza diversos ejercicios sobre relaciones y producto cartesiano; además, manipula las diversas clases de funciones, realiza operaciones de algebra de funciones; finalmente, usa el cálculo de dominios y rangos, grafica funciones.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>135</b> de <b>286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Taller de Lectura	<b>1.3 Código</b>	<b>EG-AA-02</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	I	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	General	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.</p> <p>El curso de “Taller de Lectura” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Comprende diversos tipos de textos que promuevan una comprensión lectora crítica, utilizando estrategias cognitivas y metacognitivas” que contribuye al desarrollo de la competencia general: Desarrolla habilidades de lectura, interpretación y producción de textos teniendo en cuenta los interlocutores, estrategias cognitivas y metacognitivas, reglas gramaticales, diversos formatos y el contexto.</p> <p>Propone actividades que posibiliten el conocimiento.</p> <p>Comprensión lectora: importancia, factores y propósitos del texto. Estrategias cognitivas y metacognitivas. Niveles de comprensión de texto. Técnicas de lectura</p> <p>Reconoce la importancia, factores y propósitos de la comprensión lectora. Realiza inferencias. Identifica ideas principales y secundarias en diversos textos. Reflexiona sobre el contenido del texto. Utiliza técnicas de lectura Realiza deducciones.</p>					



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>136 de 286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Metodología del Trabajo Universitario	<b>1.3 Código</b>	<b>EG-AA-03</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	I	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	General	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	2	2	4
HT	HP	TH							
2	2	4							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica						
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.</p> <p>El curso de “Metodología del Trabajo Universitario” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Elabora trabajos académicos e investigativos teniendo en cuenta las líneas de investigación de la universidad y técnicas de estudio.”, que contribuye al desarrollo de la competencia general: Plantea proyectos de aprendizaje en servicio considerando los problemas locales y regionales en el marco de la investigación científica.</p> <p>Propone actividades que posibiliten el conocimiento:</p> <p><b>CONOCIMIENTO;</b></p> <p>Estrategias de organización de información. Mapas cognitivos, Mapas conceptuales y mentales. PROCESO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA. Operadores de búsqueda. Estilos de referencias APA, VANCOUVER. Pasos para elaborar una monografía, pautas de redacción.</p> <p><b>HABILIDADES.</b></p> <p>Reconoce estrategias de organización de información. Esquematiza información. Diseña esquemas en base a lectura asignada. Maneja operadores de búsqueda. Busca información científica. Registra fichas bibliográficas y hemerográficas. Demuestra claridad y coherencia en la redacción.</p>									





	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>137 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Cátedra Alegría	Ciro	<b>1.3 Código</b>  <b>EG-AA-04</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	I	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	General	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	2	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			1	2	3
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

**Cátedra** **Ciro Alegría** es una asignatura de naturaleza teórico-práctico, enmarcado en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

Tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Analiza la reafirmación de la identidad basado en la obra de **Ciro Alegría**, con argumento reflexivo y sentido de pertenencia “, que permite alcanzar la competencia “Gestiona su desarrollo personal y de sus pares basados en su identidad personal y cultura, necesidades y oportunidades locales y regionales, normas de convivencia y trabajo en equipo”, del Perfil del Egreso.

Propone actividades como recojo de Saberes previos, Organizadores visuales, Lluvia de ideas, Videos, Trabajo en equipo, Dinámicas grupales, Juegos de roles, Estudio de casos y Trabajos individuales y/o grupales, entre otros; que posibiliten el conocimiento de la UNCA, origen y condiciones sociales que determinaron su nacimiento, promoción del conocimiento y la cultura. Y sus relaciones con las sociedades civiles organizadas.

Asimismo, posibilita el conocimiento sobre **Ciro Alegría**, biografía, actividad política, periodística y literaria, características de su obra, su movimiento Indigenista, la recepción crítica a su novela, los valores humanos en la obra de **Ciro Alegría**, de igual manera permite el desarrollo de conocimiento s sobre su trilogía novelística, estructura literaria de sus obras y vigencia del pensamiento de **Ciro Alegría** en el Siglo XXI.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>138 de 286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Gestión de la Información	<b>1.3 Código</b>	<b>EG-AA-05</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	I	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	General	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	1	4	5
HT	HP	TH							
1	4	5							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Gestión de la Información” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Desarrolla habilidades digitales para adoptar las tecnologías que favorezcan sus capacidades de autoaprendizaje, espíritu de investigación y trabajo colaborativo con el uso ético, seguro y responsable de las TIC. Usa herramientas tecnológicas en el desarrollo de actividades formativas e investigativas con responsabilidad social.”, que contribuye al desarrollo de la competencia general: **Elabora trabajos académicos e investigativos, basados en el uso de herramientas de tecnologías de información y comunicación.**

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Tecnología digital para la comunicación visual efectiva. Agregando contenido de demostración de Themes. Personalizando el Theme. Co-creación de documentos colaborativos y compartiendo información. Plataformas de cultura maker y cursos online. Las imágenes con licencia libre y creación de videos blog. Creación de podcasts. Redes académicas. Gestión de referencias. Bases de datos científicas;

y desarrolla las habilidades de:

Crea infografía y poster digital de impacto. Crea un website basado en Themes. Crea un website con plugins y widgets. Trabaja en equipo en la co-creación de documentos en la nube. Toma una asignatura/tutorial corto para aprender/hacer algo emocionante. Comparte imágenes con licencia libre y crea un video blog. Crea contenido en formato podcast. Crea su red de investigación y extiende lazos de interacción. Organiza las referencias de investigaciones de forma eficiente, insertando citas y bibliografía desde Mendeley. Realiza búsquedas sistemáticas de publicaciones del área de interés en bases de datos científicas.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04	
			FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:	06	
			PAGINA:	<b>139</b> de <b>286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Realidad Nacional	<b>1.3 Código</b>	<b>EG-AA-06</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	I	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	General	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.</p> <p>El curso de “Realidad Nacional” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Plantea soluciones adecuadas de prevención frente a problemas ambientales considerando la normatividad ambiental vigente, actuando con responsabilidad social universitaria en tránsito al desarrollo sostenible.”, que contribuye al desarrollo de la competencia general: Planifica proyectos de responsabilidad social, teniendo en cuenta la agenda de los compromisos sociales, prácticas interculturales y los valores éticos y ciudadanos.</p> <p>Propone actividades que posibiliten el conocimiento:          Teorías sobre la realidad, teoría materialista, teoría culturalista, teoría disfuncionista, teoría del desarrollo de la comunidad y conocimiento del entorno cultural e inclusión de las personas con algún tipo de discapacidad. Teoría de los pisos ecológicos. Estructura del trabajo de campo. Metodología de priorización de problemas identificados          Responsabilidad social, considerando como una de las temáticas, la igualdad de género con enfoque de atención a la diversidad.</p> <p>Reconoce el contexto de intervención.          Aplica instrumentos de recolección de datos: Libreta de datos, Guía de observación, Cuestionario. Compara características de los pisos ecológicos. Identifica el piso ecológico. Contrasta la teoría con la práctica. Valida los resultados encontrados. Promueve la participación de la comunidad. Selecciona el problema intervención. Determina la alternativa de intervención y redacta el informe de campo. Contempla el aspecto administrativo. Redacta un informe de campo. Utiliza las normas APA y/. VANCOUVER.</p>					

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>140</b> de <b>286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Problemas Ambientales Globales	<b>1.3 Código</b>	<b>EG-AA-07</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	I	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	General	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Problemas Ambientales Globales” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Plantea soluciones adecuadas de prevención frente a problemas ambientales considerando la normatividad ambiental vigente, actuando con responsabilidad social universitaria en tránsito al desarrollo sostenible.”, que contribuye al desarrollo de la competencia general: Planifica proyectos de responsabilidad social, teniendo en cuenta la agenda de los compromisos sociales, prácticas interculturales y los valores éticos y ciudadanos.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:  
 Teorías sobre la realidad, teoría materialista, teoría culturalista, teoría disfuncionista, teoría del desarrollo de la comunidad y conocimiento del entorno cultural. Teoría de los pisos ecológicos. Estructura del trabajo de campo. Metodología de priorización de problemas identificados. Responsabilidad social;  
 y desarrolla las habilidades de:  
 Analiza problemas ambientales del departamento. Realiza acciones ambientales. Participa en solución de problemas ambientales de su universidad. Selecciona información bibliográfica de factores abióticos y bióticos. Identifica la legislación ambiental. Identifica insitu algunas ecorregiones del Departamento. Realiza acciones ambientales. Selecciona información sobre educación ambiental.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>141</b> de <b>286</b>	

### SEGUNDO CICLO

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Estadística General	<b>1.3 Código</b>	<b>EG-AA-08</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	II	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	General	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>TH</b>
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Matemática Básica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Estadística General" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Resuelve los problemas planteados en diversos tipos de fenómenos, utilizando los fundamentos básicos de la estadística.", que contribuye al desarrollo de la competencia general: Resuelve diversos problemas en contextos reales teniendo en cuenta el razonamiento lógico-matemático.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Estadística, variables y gráficos. Distribución de frecuencias, media, mediana y desviación. Métodos para un ajuste de curvas y técnicas estandarizadas. Fundamentos de la distribución de probabilidades;

y desarrolla las habilidades de:

Determina las frecuencias, media, mediana y desviación en un estudio determinado. Interpreta las curvas estadísticas mediante la visualización de datos. Precisa métodos y técnicas estandarizadas. Compara los fundamentos de la distribución de probabilidades. Presenta resultados.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>142 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Comunicación Oral y Escrita	<b>1.3 Código</b>	<b>EG-AA-09</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	II	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	General	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Taller de Lectura	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Comunicación Oral y Escrita" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Produce textos orales y escritos de corte académico e investigativo, considerando reglas gramaticales, pensamiento crítico y reflexivo, propósito y diversos formatos.", que contribuye al desarrollo de la competencia general: Desarrolla habilidades de lectura, interpretación y producción de textos teniendo en cuenta los interlocutores, estrategias cognitivas y metacognitivas, reglas gramaticales, diversos formatos y el contexto.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Técnicas de expresión oral. Recursos verbales, paraverbales y no verbales. Coherencia textual. Estructura de textos académicos. Elaboración de discursos escritos relacionados a la redacción académica;

y desarrolla las habilidades de:

Utiliza recursos verbales, paraverbales y no verbales en sus disertaciones. Expresa oralmente sus ideas de forma coherente y cohesionada. Planifica textos académicos y científicos. Organiza ideas con corrección ortográfica. Utiliza adecuadamente signos de puntuación.

**OTRO DOCUMENTO**

CÓDIGO:	PGE-OD-04
FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:	06
PAGINA:	<b>143 de 286</b>

**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Desarrollo Personal y Liderazgo	<b>1.3 Código</b>	<b>EG-AA-10</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	II	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	General	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	2	<b>1.9 Horas:</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>TH</b>
			1	2	3
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Desarrollo Personal y Liderazgo” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Plantea su proyecto personal, teniendo en cuenta su autonomía, necesidades y aspiraciones de aprendizaje”, que contribuye al desarrollo de la competencia general: Gestiona su desarrollo personal y de sus pares basados en su identidad personal y cultura, necesidades y oportunidades locales y regionales, normas de convivencia y trabajo en equipo.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

La inteligencia emocional. Inteligencia intrapersonal Autoconocimiento: dimensiones, herramientas. Debilidades y fortalezas y habilidades sociales. Tolerancia al estrés. Control de impulsos. Modelos y estilos de liderazgo. habilidades del líder. Conflicto, Negociación y Toma de Decisiones, Definición de Proyecto de Vida. Relaciones Interpersonales Y Trabajo En Equipo. Liderazgo. Modelos y Estilos de Liderazgo; y desarrolla las habilidades de:

Manejo de sus emociones. Aplica técnicas de relajación. Argumenta sus estrategias para el control de impulsos. Investiga sobre inteligencia emocional. Identifica modelos y estilos de liderazgo. Reconoce las habilidades del líder. Maneja estrategias en la negociación y conflictos. Construye su proyecto de vida.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>144</b> de <b>286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Proyectos de Aprendizaje Servicio desde el Enfoque de la Investigación	<b>1.3 Código</b>	<b>EG-AA-11</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	II	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	General	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	2	2	4
HT	HP	TH							
2	2	4							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Metodología del Trabajo Universitario	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica						
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.</p> <p>El curso de “Proyectos de Aprendizaje en Servicio desde el Enfoque de la Investigación” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Propone proyectos de aprendizaje en servicio, vinculados a las líneas de responsabilidad social desde un enfoque de investigación.”, que contribuye al desarrollo de la competencia general: Plantea proyectos de aprendizaje en servicio considerando los problemas locales y regionales en el marco de la investigación científica.</p> <p>Propone actividades que posibiliten el conocimiento:  Aprendizaje servicio, modelos de aprendizaje servicio, características del aprendizaje servicio, técnicas cualitativas de investigación. Metodología del aprendizaje servicio. Estructura del informe del aprendizaje servicio y normas de redacción;  y desarrolla las habilidades de:  Reconoce modelos de aprendizaje servicio. Describe características del contexto de intervención  Aplica técnicas cualitativas de investigación. Reconoce un problema causal de investigación. Identifica problemas de intervención. Emplea los pasos metodológicos del aprendizaje en servicio. Promueve la participación de la comunidad. Determina la alternativa de intervención. Redacta el informe de campo.</p>									





	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>145 de 286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Introducción al Turismo	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-01</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	II	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	4	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			3	2	5
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Introducción al Turismo" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Explica el proceso evolutivo del turismo, como marco de referencia para su desempeño profesional.", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

El turismo en la edad Antigua, Media, Moderna y Contemporánea. Definición, características y tipos de turismo. El sistema turístico, componentes y relaciones; y desarrolla las habilidades de:

Reconoce las características de cada etapa de evolución del turismo. Identifica la etapa del desarrollo de la humanidad donde se consolida la actividad turística como actividad económica y disciplina académica. Define al turismo de manera holística. Reconoce las características y tipos de turismo. Reconoce los componentes del sistema turístico. Analiza los vínculos existentes entre los componentes del sistema.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>146</b> de <b>286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Filosofía y Ética	<b>1.3 Código</b>	<b>EG-AA-13</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	II	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	General	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	2	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			1	2	3
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Filosofía y Ética" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Analiza principios elementales de filosofía y de pensamiento crítico en situaciones vivenciales con postura ética", que contribuye al desarrollo de la competencia general: Planifica proyectos de responsabilidad social, teniendo en cuenta la agenda de los compromisos sociales, prácticas interculturales y los valores éticos y ciudadanos.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

La Filosofía, sus orígenes, métodos, el conocimiento y argumentación filosóficos. La Gnoseología, Epistemología y el ser humano como problema filosófico. La Ética, doctrinas éticas, teorías axiológicas y debates acerca de la ética contemporánea; y desarrolla las habilidades de:

Define argumentativamente las nociones implicadas en la filosofía práctica. Comprende los distintos aspectos de los actos humanos. Analiza situaciones prácticas problematizadoras en perspectiva ética. Asume un compromiso ético en su actuar personal como futuro profesional.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>147 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Economía General	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-02</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	II	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	Específico	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Economía General" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Formula adecuadamente los problemas económicos encontrados y establece soluciones óptimas considerando los recursos limitados.", que contribuye al desarrollo de la competencia general: Resuelve diversos problemas en contextos reales teniendo en cuenta el razonamiento lógico-matemático.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Movimientos de las curvas de oferta y demanda. Teoría del consumidor: restricción presupuestaria, curvas de indiferencia y elección del consumidor. Teoría del productor: Tipos de empresas, optimización del productor.

y desarrolla las habilidades de:

Analiza gráficos e identifica cuándo mover una curva. Analiza variables y gráficos.

Maneja conocimiento de producción y tipos de empresas.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>148 de 286</b>	

### TERCER CICLO

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Introducción a la Investigación Científica	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-03</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	III	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	Específico	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>TH</b>
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Metodología del Trabajo Universitario	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Introducción a la Investigación Científica" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Reconoce la importancia de la investigación científica para el desarrollo de la sociedad.", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Desarrolla investigaciones turísticas en los ámbitos de gestión pública y privada del turismo y la diversidad cultural y natural de los destinos, generando nuevo conocimiento;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Gnoseología, conocimiento, tipos de conocimiento, el conocimiento científico. Conocimiento científico, el método científico, la ciencia y la investigación científica. Trabajos de investigación, monografías, ensayos, tesinas, tesis y artículos científicos. La ciencia y el desarrollo social, avances científicos en el mundo y en el Perú; y desarrolla las habilidades de:

Entiende al conocimiento científico como producto del método científico. Reconoce los avances científicos - tecnológicos en el Perú y el mundo.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>149 de 286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Ciudadanía Intercultural	<b>1.3 Código</b>	<b>EG-AA-12</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	III	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	General	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	2	2	4
HT	HP	TH							
2	2	4							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Realidad Nacional	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de Ciudadanía Intercultural tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Analiza la complejidad de las interrelaciones socioculturales de la sociedad; en el marco de los derechos y deberes ciudadanos y el respeto a la interculturalidad.”, que contribuye al desarrollo de la competencia general: Planifica proyectos de responsabilidad social, teniendo en cuenta la agenda de los compromisos sociales, prácticas interculturales y los valores éticos y ciudadanos.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Interculturalidad (génesis, definición de conceptos básicos y visión desde otras ciencias); bases teóricas de interculturalidad y enfoques de la educación intercultural; la educación intercultural competencias y la mediación intercultural. La educación intercultural desde el estado y las comunidades nativas; entornos virtuales un espacio de interculturalidad; construcción y desafíos de la ciudadanía intercultural;

y desarrolla las habilidades de:  
Comprende el significado de conceptos como diversidad cultural, interculturalidad. Comprende el significado de conceptos como prejuicio, estereotipo, discriminación y tolerancia. Asume posturas en torno a la diversidad cultural Dialoga sobre las definiciones de interculturalidad.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>150 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Administración de Empresas	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-04</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	III	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	Específico	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <th>HT</th> <th>HP</th> <th>TH</th> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	2	2	4
HT	HP	TH							
2	2	4							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de Administración de Empresas tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad. “Diseña procesos de gestión administrativa en empresas turísticas, en relación con los principios de la sostenibilidad.”, que contribuye al desarrollo de las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, con criterios de calidad, legalidad y en el marco del desarrollo local de los destinos.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Historia del pensamiento administrativo, definición de administración, tipos, características, enfoques, organizaciones. La planificación, la organización, la dirección y el control. Las empresas turísticas, características de las empresas turísticas, reglamentos de funcionamiento de empresas turísticas, requisitos para la creación de empresas turísticas, proceso administrativo aplicado a las empresas turísticas.

Explica las características de la administración. Analiza los desafíos de la administración de actividades cambiantes como la turística. Identifica las acciones e importancia de cada una de las etapas administrativas. Reconoce los instrumentos de apoyo para lograr cada uno de los objetivos de las etapas de la administración. Identifica cada una de las empresas turísticas existentes. Aplica el proceso administrativo para cada tipo de empresa turística.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>151 de 286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Teoría y Técnica del Turismo	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-05</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	III	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	4	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2</td> <td>5</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	3	2	5
HT	HP	TH							
3	2	5							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Introducción al Turismo	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Teoría y Técnica del Turismo” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Caracteriza al turismo, de acuerdo a su clasificación, importancia, el mercado, su interrelación con otros sectores y las tendencias. Caracteriza al turismo, de acuerdo a su clasificación, importancia, el mercado, su interrelación con otros sectores y las tendencias.”, que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Definiciones antiguas y contemporáneas del turismo, clasificación del turismo, importancia del turismo en el aspecto sociocultural, ambiental y económico. Oferta turística, componentes de la oferta turística, el producto turístico, la demanda turística, tipos de demanda, tendencias de la demanda. Oferta y demanda turística mundial y nacional. Multidisciplinariedad, Implicancias y tendencias del turismo.

y desarrolla las habilidades de:

Reconoce las definiciones y clasificación contemporánea del turismo. Analiza la importancia que tiene el turismo para el desarrollo local y nacional. Evalúa la tipología de turismo que desarrolla su región

Identifica la necesidad de desarrollar nuevos tipos de turismo. Reconoce los componentes de la oferta turística.

Caracteriza a los tipos de demanda turística. Identifica la oferta y demanda turística nacional y mundial. Vinculan al turismo con diversas disciplinas. Identifica las implicancias sociales, culturales, económicas y ambientales del turismo. Analiza las tendencias del turismo en el mundo contemporáneo.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>152 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Geografía Turística	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-06</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	III	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	4	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			3	2	5
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Geografía Turística” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Emplea las bases teóricas de la geografía, con la finalidad de reconocer el potencial físico de los destinos turísticos.”, que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Introducción a la geografía, geografía turística, elementos de la geografía física, destino turístico. Regiones geográficas del Perú, geografía de los destinos turísticos de la costa, sierra y selva. Geografía de América, Asia, África, Europa, Oceanía, mapas, planos; y desarrolla las habilidades de:

Diferencia los tipos de fenómenos geográficos. Analiza la potencialidad del destino, a partir del reconocimiento de sus fenómenos geográficos. Identifica fenómenos geográficos en los destinos nacionales. Zonifica el Perú, en espacios turísticos con potencial alto, medio y bajo. Identifica los fenómenos geográficos más destacados de América, Asia, África, Europa y Oceanía. Zonifica de manera general, los continentes, en espacios turísticos con potencial alto, medio y bajo.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>153 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Microeconomía y Macroeconomía	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-07</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	III	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	Específico	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	2	2	4
HT	HP	TH							
2	2	4							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Economía General	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Microeconomía y Macroeconomía” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Explica las diferencias entre los fundamentos de la macro y microeconomía, según la realidad del mercado turístico.”, que contribuye al desarrollo de las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, con criterios de calidad, legalidad y en el marco del desarrollo local de los destinos.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Sistema macroeconómico, Producto bruto interno, renta nacional, el ciclo económico, política fiscal. Costo, costo beneficio, costo de oportunidad, la utilidad, la oferta, la demanda, elasticidad de la demanda, teoría de productor, competencia perfecta, e imperfecta. La actividad turística como actividad económica. el aporte del turismo al PBI nacional, la oferta y demanda en turismo.

y desarrolla las habilidades de:

Reconoce las implicancias de la macroeconomía en el desarrollo del país y la región. Explica la ley de la oferta y la demanda. Explica el aporte del turismo en el aspecto macroeconómico de la región y el país. Aplica la ley de la oferta y la demanda en el ámbito económico del turismo.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>154 de 286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Tipología del Turismo	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-08</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	III	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <th>HT</th> <th>HP</th> <th>TH</th> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	2	2	4
HT	HP	TH							
2	2	4							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Introducción al Turismo	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico-práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Tipología del Turismo" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Sustenta la tipología del turismo, según los criterios de los destinos turísticos.", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad; Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Introducción a la tipología del turismo, elementos de la tipología. Tipologías del Turismo en el contexto nacional. Tipologías del Turismo en el contexto internacional. y desarrolla las habilidades de:

Diferencia los tipos de fenómenos turísticos. Analiza la potencialidad de las tipologías del turismo, a partir del reconocimiento de sus fenómenos geográficos nacionales.

Identifica tipologías turísticas en los destinos nacionales. Analiza la potencialidad de las tipologías del turismo, a partir del reconocimiento de sus fenómenos geográficos internacionales. Identifica tipologías turísticas en los destinos internacionales.

Zonifica el mundo, en espacios turísticos.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>155 de 286</b>

#### CUARTO CICLO

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Costos y Presupuestos	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-09</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	IV	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	Específico	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>TH</b>
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Economía General	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Costos y Presupuestos" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Formular costos y presupuestos de acuerdo a la teoría y la realidad turística nacional y regional.", que contribuye al desarrollo de las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, con criterios de calidad, legalidad y en el marco del desarrollo local de los destinos.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Costos, naturaleza, estructura y tipos de costos control y evaluación de los elementos del costo. Definición, características y tipos de presupuestos, metodología para evaluar presupuestos, control presupuestario. El producto turístico y sus estructuras de costos, costos de servicios individualizados, tipo de costos en la empresa turística, Presupuestos para empresas turísticas, control de presupuestos; y desarrolla las habilidades de:

Reconoce las diferencias entre tipos de costos. Maneja la estructura de costos. Elabora presupuestos equilibrados en base a las necesidades y recursos con los que se cuenta. Fija costos a los servicios turísticos. Elabora presupuestos para empresas turísticas.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>156 de 286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Conservación del Patrimonio Cultural	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-10</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	IV	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	Específico	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	2	2	4
HT	HP	TH							
2	2	4							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Teoría y Técnica del Turismo	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Conservación del Patrimonio Cultural” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Argumenta la importancia de la conservación del patrimonio cultural y natural, desde la perspectiva del desarrollo del destino turístico.”, que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Patrimonio, tipos de patrimonio, patrimonio cultural material e inmaterial, patrimonio natural. La Investigación, conservación, puesta en valor, la salvaguarda, el uso público y la normatividad vigente. Uso turístico del patrimonio, tipos de turismo desarrollados en tono al patrimonio cultural y natural, limitaciones del aprovechamiento turístico; y desarrolla las habilidades de:

Reconoce las diferencias entre el patrimonio cultural y natural. Identifica los tipos de patrimonio existente. Identifica los tipos de turismo existentes en su región y el país. Reconoce el proceso de aprovechamiento racional y sostenible de un elemento del patrimonio turístico. Analiza las etapas del proceso de aprovechamiento del patrimonio en relación con el aprovechamiento turístico. Identifica el proceso de aprovechamiento turístico del patrimonio en experiencias emblemáticas de la región, el país y el mundo. Desarrolla propuestas de aprovechamiento turístico del patrimonio en base a la realidad regional y nacional y las experiencias previas.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>157</b> de <b>286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Arqueología Peruana	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-11</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	IV	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	Específico	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1" style="display: inline-table;"> <tr> <td><b>HT</b></td> <td><b>HP</b></td> <td><b>TH</b></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>TH</b>	2	2	4
<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>TH</b>							
2	2	4							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Teoría y Técnica del Turismo	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Arqueología Peruana" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Caracteriza el proceso histórico del hombre peruano, de conformidad con las teorías e investigaciones arqueológicas de las diferentes etapas evolutivas.", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Las ciencias sociales, la arqueología, enfoques teóricos de la arqueología, la arqueología peruana. Estepas de la evolución de las antiguas sociedades peruanas, el precerámico, características, sitios arqueológicos representativos, actual uso turístico. Etapas de la evolución de las antiguas sociedades peruanas, el Formativo, características, sitios arqueológicos representativos, actual uso turístico.

y desarrolla las habilidades de:

Define a la arqueología como ciencia social e identifica su vínculo con el turismo. Identifica a los principales representantes y sus aportes a la arqueología peruana. Describe las características del precerámico. Identifica los sitios arqueológicos representativos del precerámico. Analiza el uso turístico de los sitios arqueológicos del precerámico.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>158 de 286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Marketing Turístico	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-12</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	IV	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <th>HT</th> <th>HP</th> <th>TH</th> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	2	2	4
HT	HP	TH							
2	2	4							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Administración de Empresas	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Marketing Turístico" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Emplea estrategias de marketing en relación con los fundamentos del marketing mix.", que contribuye al desarrollo de las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, respetando criterios de calidad, legalidad y fomentando el desarrollo local de los destinos;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Definición de marketing, tipos, características, enfoques. Estrategias, técnicas, instrumentos, marketing mix, segmentación y posicionamiento del mercado. El plan de marketing, estructura, importancia, diagnóstico, propuesta.

y desarrolla las habilidades de:

Define al marketing como parte del proceso de comercialización de productos y servicios. Maneja estrategias de marketing en la comercialización turística. Reconoce los componentes del marketing mix. Formula planes de marketing para mejorar la competitividad de la empresa o producto o servicio que se promociona.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>159</b> de <b>286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Recursos Turísticos	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-13</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	IV	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	4	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>4</td> <td>6</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	2	4	6
HT	HP	TH							
2	4	6							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Introducción al Turismo	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Recursos Turísticos" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Desarrolla diagnósticos turísticos, en base a la metodología oficial de inventario del patrimonio turístico.", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

El espacio turístico, ordenamiento turístico, planificación del espacio turístico. Patrimonio turístico, inventario del patrimonio, jerarquización de recursos. Recurso, categoría, tipo, subtipo, jerarquización, presentación de inventario; y desarrolla las habilidades de:

Identifica los elementos del espacio turístico. Caracteriza a los recursos turísticos. Desarrolla representaciones gráficas del espacio turístico. Reconoce la importancia del inventario turístico como instrumento de gestión del desarrollo turístico. Maneja la metodología del inventario de recursos turísticos, para su aplicación. Jerarquiza los recursos inventariados. Redacta el informe de inventario del patrimonio turístico de la región asignada.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>160</b> de <b>286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Estadística Aplicada al Turismo	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-14</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	IV	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	4	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			3	2	5
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Estadística General	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Estadística Aplicada al Turismo” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Aplica procedimientos estadísticos describiendo la actividad turística.”, que contribuye al desarrollo de las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, respetando criterios de calidad, legalidad y fomentando el desarrollo local de los destinos;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Números índices, descripción de series temporales. Fenómenos aleatorios y probabilidades, muestreo. Fuentes estadísticas del sector; y desarrolla las habilidades de:

Utiliza los procedimientos de los números índices en turismo. Maneja el procedimiento de muestreo en estudios de demanda e investigaciones turísticas. Explica la información estadística encontrada en las principales fuentes del turismo nacional e internacional.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>161</b> de <b>286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Circuitos Turísticos	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-15</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	IV	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Tipología del Turismo	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico-práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Circuitos Turísticos" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Diseña circuitos turísticos de acuerdo al marco teórico estudiado.", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

El Circuito turístico, Tipología, características, componentes; Proceso de elaboración. Diseño circuitos turísticos, competitivos e innovadores. El espacio turístico, la puesta en valor del sitio, componentes, características.

y desarrolla las habilidades de:

Identifica los circuitos turísticos. Contrasta circuitos turísticos. Construye recorridos turísticos. Valora lugares con potencial turístico. Compara los espacios turísticos. Enumera características de la puesta en valor de un circuito.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>162</b> de <b>286</b>

### QUINTO CICLO

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Investigación de Mercados Turísticos	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-16</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	V	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Marketing Turístico	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Investigación de Mercados Turísticos” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Elabora estudios de mercado describiendo las necesidades del consumidor y los productos turísticos más eficientes.”, que contribuye al desarrollo de las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, respetando criterios de calidad, legalidad y fomentando el desarrollo local de los destinos;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

EL mercado, tipos de mercado, el mercado turístico, componentes, características del mercado turístico. Definición, tipos, procedimiento de elaboración del estudio de mercado, definición del público objetivo, diseño de instrumentos, recojo de datos y análisis de datos. Define público objetivo, diseña instrumentos, recoge información regional, sistematiza datos, analiza resultados; y desarrolla las habilidades de:

Describe las características y componentes del mercado turístico.

Analiza las situaciones fluctuantes del mercado turístico. Maneja el proceso de elaboración de un estudio de mercado aplicado al turismo. Elabora estudios de mercado turísticos. Explica los resultados del estudio de mercado.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>163 de 286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Nutrición	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-17</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	V	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Nutrición” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Aplica conceptos de nutrición valorando la producción gastronómica.”, que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Ejecuta procedimientos y técnicas gastronómicas de la cocina peruana e internacional, fortaleciendo la corriente de turismo gastronómico.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Definiciones, diferencias, alimentos, componentes de los alimentos, clasificación de los alimentos, macronutrientes. Glúcidos e hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas y minerales. Análisis nutricional de platos regionales y nacionales. Conoce el valor nutricional de los platos tradicionales, regionales y nacionales;

y desarrolla las habilidades de:

Identifica las características y tipo de alimentos en el marco de la teoría de nutrición. Usa productos gastronómicos de la localidad con la finalidad de demostrar los principios de la nutrición. Analiza los platillos tradicionales de la región y el país en el marco de la teoría de la nutrición.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>164 de 286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Fundamentos de Hotelería	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-18</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	V	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	4	<b>1.9 Horas:</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>TH</b>
			3	2	5
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Administración de Empresas	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Fundamentos de Hotelería” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Explica los fundamentos de hotelería, sobre la base de las actuales tendencias del mercado turístico internacional.”, que contribuye al desarrollo de las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, respetando criterios de calidad, legalidad y fomentando el desarrollo local de los destinos;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Evolución de hotelería en el mundo y el Perú, la hospitalidad como concepto turístico, definición y tipos. Categorización de hoteles en el mundo, categorización de hoteles en el Perú, normatividad vigente, tendencias mundiales en hotelería, el hotelería y la sostenibilidad. Organigrama de hoteles, departamentalización en hotelería, departamento de Reservas, Recepción, House Keeping. Funciones de los departamentos.

y desarrolla las habilidades de:

Caracteriza la línea de tiempo de la evolución de hotelería en el Perú y el mundo. Identifica las características de las diferentes categorías de hoteles. Analiza los criterios de categorización de recursos turísticos. Reconoce los diferentes departamentos de un hotel, según sus funciones. Identifica el perfil profesional para cada puesto, dentro de los departamentos del hotel.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>165</b> de <b>286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía		
<b>1.2 Asignatura:</b>	Relaciones Comunitarias y Resolución de Conflictos	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-19</b>
<b>1.4 Ciclo:</b>	V	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	Específico	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<b>HT</b>
			<b>HP</b>
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica



Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Resoluciones Comunitarias y Resolución de Conflictos” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Maneja la gestión de relaciones comunitarias, teniendo como base la comunicación efectiva entre actores.”, que contribuye al desarrollo de las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, respetando criterios de calidad, legalidad y fomentando el desarrollo local de los destinos;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Comunidad, tipos, actores, fundamento de la gestión de relaciones comunitarias, filantropía, responsabilidad social, actores de los conflictos, tipos de conflictos. Herramientas para la gestión comunitaria. Estrategias de comunicación en relaciones comunitarias, la comunicación, comunicación en tiempos de crisis, comunicación para el desarrollo y comunicación corporativa; y desarrolla las habilidades de:

Explica la importancia de la gestión comunitaria, para la solución de conflictos. Conoce las herramientas de la gestión comunitaria. Usa las herramientas de gestión comunitaria en aula. Pone en práctica las estrategias de comunicación. Analiza la importancia de la comunicación en tiempos de crisis.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>166</b> de <b>286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Turismo Sostenible	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-20</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	V	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Recursos Turísticos	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Turismo Sostenible” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Desarrolla propuestas turísticas sostenibles, en función de los principios económico, social y ambiental del desarrollo sostenible.”, que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

El desarrollo sostenible, el turismo masificado, impactos negativos del turismo, origen del concepto turismo sostenible, definiciones, principios. Actores del turismo sostenible, Oferta y demanda de turismo sostenible, normatividad y manuales vigentes, para el desarrollo del turismo sostenible, los objetivos de desarrollo sostenible y el turismo, experiencias nacionales y mundiales d turismo sostenible. Diagnóstico, propuesta y estrategias de promoción del turismo sostenible;

y desarrolla las habilidades de:

Reconoce al turismo sostenible como un modelo de desarrollo, que trae mayores beneficios a los destinos y sus actores. Define al turismo sostenible, poniendo en relevancia sus caracteriza. Reconoce las características de la oferta y demanda turística sostenible. Analiza la efectividad del turismo sostenible para el cumplimiento de la agenda 2030. Reconoce experiencias turísticas sostenibles a nivel nacional e internacional. Diseña productos de turismo sostenible en la región y el país.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04	
			FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:	06	
			PAGINA:	<b>167 de 286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Formulación de Planes de Negocio Turístico	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-21</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	V	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	2	2	4
HT	HP	TH							
2	2	4							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Circuitos Turísticos	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico-práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Formulación de Planes de Negocio Turístico" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Elabora planes de negocio turísticos, en relación al potencial del destino y las características de la demanda", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

El Plan de negocio turístico, componentes, tipos, características. Cronograma y etapas de un plan de negocios. La viabilidad de un plan de negocio, características, componentes, procesos de elaboración, nuevas tendencias.

y desarrolla las habilidades de:

Explica la necesidad de formular planes de negocio turísticos. Diseña las etapas de un plan de negocios, competitivo e innovador. Expone un plan de negocio turístico con escenarios proyectivos, competitivos e innovadores.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>168 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Gestión de Recursos Humanos	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-44</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	V	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Electivo		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Gestión de Recursos Humanos” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Plantea soluciones adecuadas de prevención frente a problemas ambientales considerando la normatividad ambiental vigente, actuando con responsabilidad social universitaria en tránsito al desarrollo sostenible.”, que contribuye al desarrollo de las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, respetando criterios de calidad, legalidad y fomentando el desarrollo local de los destinos;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Introducción a la gestión de recursos humanos, definición, importancia, condiciones internas y externas, enfoque sistémico de la gestión de recursos humanos, liderazgo, tipos. Planeación de recursos humanos, objetivo, proceso, técnicas, presupuesto, Requerimiento de personal, Selección de personal. Cultura y clima institucional, conflictos laborales, salud y seguridad en el trabajo, monitoreo de personal; y desarrolla las habilidades de:

Explica la gestión de recursos humanos dentro de las organizaciones. Aplica las técnicas de selección de personal en las organizaciones, puestos, sueldos. Caracteriza el ambiente laboral que propicia la gestión de recursos humanos.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>169 de 286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía		
<b>1.2 Asignatura:</b>	Gestión de Cooperación Técnica Internacional	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-45</b>
<b>1.4 Ciclo:</b>	V	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Electivo
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<b>HT</b>
			<b>HP</b>
			<b>TH</b>
			2
			2
			4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Gestión de Recursos Humanos" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Argumenta las oportunidades que trae la cooperación internacional (CTI), en relación con el desarrollo turístico.", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Origen, principales etapas de desarrollo, principales entes cooperantes, estrategias de vinculación con las comunidades. La cooperación internacional en el Perú, entes cooperantes, inversión de la cooperación técnica en el Perú, estrategias de intervención. Financiamiento de CTI, rubros del turismo en el que se invierte, gestión de proyectos de CTI, proyectos exitosos de CTI en el Perú;

y desarrolla las habilidades de:

Reconoce el aporte de los entes cooperantes más destacados del país. Identifica el proceso de gestión de proyectos de CTI. Propone proyectos con miras a ser financiado por la CTI.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>170 de 286</b>	

### SEXTO CICLO

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Panadería y Pastelería	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-22</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	VI	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	4	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			2	4	6
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Nutrición	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Panadería y Pastelería” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Produce pan y pasteles, teniendo en cuenta las técnicas tradicionales y contemporáneas.”, que contribuye al desarrollo de la competencia general: Ejecuta procedimientos y técnicas gastronómicas de la cocina peruana e internacional, fortaleciendo la corriente de turismo gastronómico.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

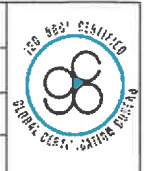
Pastelería y panadería, definición, tipos, características, equipamiento, costos, control de calidad en la producción. Proceso de panificación, técnicas, insumos, fermentación, tiempos de cocción, panificación internacional, panificación nacional y regional. Costos para su elaboración. Proceso de pastelería, técnicas, insumos, tiempos de cocción, pastelería internacional, pastelería nacional y regional. Costos para su elaboración.

y desarrolla las habilidades de:

Establece las diferencias entre ambas. Conoce el proceso, equipamiento y utensilios que se requieren para ambas actividades. Hornea panes de manera técnica. Establece precios razonables a los productos de panificación. Hornea pasteles de manera técnica. Establece precios razonables a los productos de pastelería.

**OTRO DOCUMENTO**

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 171 de 286

**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Fundamentos de Gastronomía	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-23</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	VI	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	2	2	4
HT	HP	TH							
2	2	4							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Nutrición	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Fundamentos de Gastronomía” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Argumenta el valor de la gastronomía como una expresión del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos, sobre la base de los criterios del turismo gastronómico.”, que contribuye al desarrollo de las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, respetando criterios de calidad, legalidad y fomentando el desarrollo local de los destinos;


Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Alimentación, gastronomía, la alimentación en el desarrollo de la humanidad. La alimentación en el antiguo Perú. La Gastronomía en la actualidad. Insumos, carnes, grasas, vegetales, frutas, hierbas aromáticas, carbohidratos, platos tradicionales del mundo, el Perú y la región. La cadena de valor de la gastronomía, vínculo con la agricultura, la pesca y otras actividades. Turismo gastronómico. Diagnóstico. Planificación y gestión del turismo gastronómico. La cadena de valor del turismo gastronómico. Creación de producto; y desarrolla las habilidades de:

Reconoce la diferencia entre alimentación y gastronomía, la gastronomía como atractivo. Analiza el papel de la gastronomía en el desarrollo de la humanidad. Diferencia los insumos para la elaboración de platos típicos. Reconoce los platos típicos más destacados del Perú y del mundo. Reconoce el proceso de desarrollo del turismo gastronómico. Desarrolla propuestas regionales de turismo gastronómico.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>172 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Sanidad, Higiene e Inocuidad Alimentaria	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-24</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	VI	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	Específico	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>TH</b>
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Nutrición	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.</p> <p>El curso de “Sanidad, Higiene e Inocuidad Alimentaria” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Explica los principios de la sanidad, higiene e inocuidad alimentaria, en relación con el marco de la salud pública.”, que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Ejecuta procedimientos y técnicas gastronómicas de la cocina peruana e internacional, fortaleciendo la corriente de turismo gastronómico;</p> <p>Propone actividades que posibiliten el conocimiento: Salud pública, definiciones, características, principios, normatividad vigente. Contaminación de alimentos, microbios y bacterias, enfermedades provocadas por microbios. Higiene personal, inocuidad de alimentos, almacenamiento, consumo, higiene del ambiente de preparación, higiene de los alimentos.</p> <p>Desarrolla las habilidades de: Reconoce las diferencias entre sanidad, higiene e inocuidad. Conoce los elementos que ponen en riesgo la inocuidad de alimentos. Conoce la manera correcta de limpiar los alimentos.</p>					

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>173 de 286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Gerencia de Empresas Turísticas	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-25</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	VI	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Formulación de Planes de Negocio Turístico	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Gerencia de Empresas Turísticas” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Gerencia empresas turísticas, considerando las teorías y modelos administrativos actuales.”, que contribuye al desarrollo de las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, respetando criterios de calidad, legalidad y fomentando el desarrollo local de los destinos;


Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Teorías y modelos administrativos, gerencia, tipos de gerencia, el gerente en la organización, el liderazgo, el gerente en empresas turísticas. Finanzas corporativas, planeación y administración financiera, análisis de costos y estados financieros, gerencia y pensamiento estratégico. Desarrollo del talento humano, negociación y manejo de conflictos empresariales, la gerencia en empresas turísticas;

y desarrolla las habilidades de:

Conoce las teorías y modelos administrativos. Identifica las cualidades del gerente. Conoce el proceso de planificación y administración financiera en empresas turísticas. Desarrolla análisis de costos y estados financieros de empresas turísticas. Conoce los lineamientos del desarrollo del talento humano.

Maneja técnicas de negociación y solución de conflictos.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>174 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Ecoturismo	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-26</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	VI	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	4	<b>1.9 Horas:</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>TH</b>
			3	2	5
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Turismo Sostenible	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Ecoturismo” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Desarrolla propuestas turísticas sostenibles, en función de los principios económico, social y ambiental del desarrollo sostenible.”, que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

El desarrollo sostenible, el turismo masificado, impactos negativos del turismo, origen del concepto turismo sostenible, definiciones, principios. Actores del turismo sostenible, Oferta y demanda de turismo sostenible, normatividad y manuales vigentes, para el desarrollo del turismo sostenible, los objetivos de desarrollo sostenible y el turismo, experiencias nacionales y mundiales d turismo sostenible. Diagnóstico, propuesta y estrategias de promoción del turismo sostenible.

y desarrolla las habilidades de:

Reconoce al turismo sostenible como un modelo de desarrollo, que trae mayores beneficios a los destinos y sus actores. Define al turismo sostenible, poniendo en relevancia sus caracteriza. Reconoce las características de la oferta y demanda turística sostenible. Analiza la efectividad del turismo sostenible para el cumplimiento de la agenda 2030. Reconoce experiencias turísticas sostenibles a nivel nacional e internacional. Diseña productos de turismo sostenible en la región y el país.



OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO:	PGE-OD-04
FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:	06
PAGINA:	175 de 286



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA





<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Turismo no Convencional	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-27</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	VI	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	4	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2</td> <td>5</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	3	2	5
HT	HP	TH							
3	2	5							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Turismo Sostenible	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica						



Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Turismo no Convencional" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Explica las diferentes modalidades de Turismo No Convencional, de acuerdo a las características de cada una.", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:  
 Turismo convencional y no convencional, definiciones, características, origen del turismo no convencional, importancia del turismo no convencional. Modalidades de turismo no convencional, definiciones, características, tipos. Propuesta de turismo no convencional. y desarrolla las habilidades de:  
 Reconoce la diferencia entre turismo convencional y no convencional. Diferencia cada una de las modalidades del turismo no convencional. Formula propuestas de turismo no convencional.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>176 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Destino y Producto Turístico	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-28</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	VI	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	2	2	4
HT	HP	TH							
2	2	4							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Formulación de Planes de Negocio Turístico	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico-práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Destino y Producto Turístico" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Sustenta un informe sobre la viabilidad de un destino y producto turístico, de acuerdo sus recursos, el diseño de rutas, servicios y equipamientos competitivos.", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad; Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Concepto y características del destino turístico. Componentes del destino turístico. Ciclo de vida del destino turístico. Concepto y características del producto turístico. Componentes del producto turístico. Ciclo de vida del producto turístico. Viabilidad del Destino turístico. Viabilidad del producto turístico.

y desarrolla las habilidades de:

Caracteriza los componentes del destino turístico. Ejemplifica el ciclo de vida del destino turístico. Caracteriza los componentes del producto turístico. Ejemplifica el ciclo de vida del producto turístico. Investiga sobre destino y producto turístico.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>177 de 286</b>	

### SÉPTIMO CICLO

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Agencias de Viajes	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-29</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	VII	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	4	<b>1.9 Horas:</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>TH</b>
			3	2	5
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Administración de Empresas	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Agencias de Viajes" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Administra agencias de viaje, basándose en los principios administrativos y la especificidad del rubro.", que contribuye al desarrollo de las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, respetando criterios de calidad, legalidad y fomentando el desarrollo local de los destinos;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Evolución histórica de las agencias, importancia, tipos de agencias, marco normativo, tendencias de las agencias de viaje. Áreas y funciones de las agencias de viaje, instrumentos de trabajo en cada área, sistemas operativos de soporte para la función de las agencias de viaje, productos turísticos ofertados, paquetes, programas, servicios. Planificación, organización, dirección y control aplicado a las agencias de viaje. Comercialización de productos. Eventos de promoción de agencias.

y desarrolla las habilidades de:

Reconoce las principales etapas de desarrollo de las agencias de viaje. Explica el papel de la agencia de viaje en el turismo. Reconoce la estructura y las funciones de las agencias de viaje. Elabora productos turísticos innovadores como parte de una agencia de viaje. Describe las etapas del proceso administrativo aplicado a agencias de viaje.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>178 de 286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Gestión de Restaurantes	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-30</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	VII	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	4	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2</td> <td>5</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	3	2	5
HT	HP	TH							
3	2	5							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Fundamentos de Gastronomía	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Gestión de Restaurantes” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Gestiona restaurantes como empresas turísticas representativas del sector considerando los fundamentos del turismo gastronómico.”, que contribuye al desarrollo de las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, respetando criterios de calidad, legalidad y fomentando el desarrollo local de los destinos;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Evolución histórica de los restaurantes en el Perú y el mundo, características de los restaurantes en la actualidad, vinculación con el turismo gastronómico. Reglamentos de restaurante. Áreas y funciones de los restaurantes, Perfiles de puesto, sistemas operativos de soporte para la función del restaurante, los productos y servicios de los restaurantes. Planificación, organización, dirección y control aplicado a los restaurantes. Comercialización de productos.

y desarrolla las habilidades de:

Reconoce las principales etapas de desarrollo de los restaurantes en el mundo. Explica el papel de los restaurantes en el turismo. Reconoce la estructura y las funciones de los restaurantes. Describe las etapas del proceso administrativo aplicado a los restaurantes.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>179</b> de <b>286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Contabilidad Aplicada al Turismo	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-31</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	VII	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Contabilidad Aplicada al Turismo" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Reconoce los fundamentos de la contabilidad teniendo en cuenta las empresas turísticas.", que contribuye al desarrollo de la competencia las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, respetando criterios de calidad, legalidad y fomentando el desarrollo local de los destinos.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento.

La contabilidad y la información contable. Creación de empresas turísticas, regímenes tributarios, documentación de empresas de turismo, derecho laboral, registros contables. Contabilidad financiera para el turismo, estados financieros para el sector turismo, análisis financiero del sector turismo.

y desarrolla las habilidades de:

Interpreta la información contable de una empresa turística. Crea empresas turísticas según sus características tributarias. Reconoce los procedimientos de la contabilidad financiera.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>180 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Proyectos de Inversión Turística	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-32</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	VII	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	4	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2</td> <td>5</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	3	2	5
HT	HP	TH							
3	2	5							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Gerencia de Empresas Turísticas	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Proyectos de Inversión Turística" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Diseña proyectos de inversión turística y hotelera sobre la base de estudios de diagnóstico del mercado.", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Los proyectos. Tipos de Proyectos. Proyectos de inversión. Metodología. Ciclo de proyectos. Formulación de proyectos, etapas de la formulación, aspecto financiero del proyecto. Diagnóstico turístico, Evaluación del mercado, perfil de proyecto, evaluación financiera.

y desarrolla las habilidades de:

Reconoce las características principales de los proyectos de inversión turística. Diseña proyectos de inversión hoteleros y turísticos. Evalúa proyectos de inversión, hoteleros y turísticos. Desarrolla el esquema del proyecto de inversión regional. Explica la propuesta de manera técnica.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>181 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Planificación Turística	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-33</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	VII	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <th>HT</th> <th>HP</th> <th>TH</th> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	2	2	4
HT	HP	TH							
2	2	4							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Recursos Turísticos	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico-práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Planificación Turística" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Conoce el proceso de planificación turística para los destinos nacionales y regionales", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

La planificación, definición, características, tipos de planificación, tipos de planes. la planificación turística en el Perú, PENTUR, CALTUR, PERTUR, planes de desarrollo turístico local. Esquema de planes turísticos, diagnóstico y formulación de planes turísticos locales.

y desarrolla las habilidades de:

Entiende el proceso de planificación como eje del desarrollo turístico. Identifica los procesos de planificación turística en el Perú. Formula planes turísticos locales.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>182 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Gastronomía Peruana	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-34</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	VII	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	4	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			3	2	5
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Fundamentos de Gastronomía	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.


El curso de “Gastronomía Peruana” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Prepara platillos emblemáticos de la gastronomía peruana, de acuerdo a las técnicas tradicionales.”, que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Ejecuta procedimientos y técnicas gastronómicas de la cocina peruana e internacional, fortaleciendo la corriente de turismo gastronómico;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Historia de la gastronomía peruana, alimentación prehispánica, colonial, republicana, la gastronomía peruana hoy. Insumos, técnicas de cocción, utensilios, equipos, platos emblemáticos. Insumos, técnicas de cocción, utensilios, equipos, platos emblemáticos; y desarrolla las habilidades de:

Caracteriza la gastronomía peruana, en cada una de sus etapas históricas. Cocina platos emblemáticos de la cocina de la costa, sierra y selva del Perú. Cocina platos emblemáticos de la cocina de la región.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>183 de 286</b>

### OCTAVO CICLO

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Organización de Eventos	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-35</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	VIII	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	4	<b>1.9 Horas:</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>TH</b>
			3	2	5
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.</p> <p>El curso de "Organización de Eventos" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Organiza eventos de diferente temática, considerando la oferta turística de los destinos.", que contribuye al desarrollo de las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, respetando criterios de calidad, legalidad y fomentando el desarrollo local de los destinos;</p> <p>Propone actividades que posibiliten el conocimiento:</p> <p>Definición, tipos, características, categoría de recursos (Eventos programados), los eventos como atractivos. Planificación de eventos, organización de eventos, técnicas para la organización de eventos, protocolo en los eventos, instrumentos para la organización de eventos. Casos de eventos nacionales e internacionales. Objetivo del evento, fundamentación del evento, público objetivo, programación, materiales y recursos, equipo de protocolo, promoción del evento, control del proceso, ejecución del evento; y desarrolla las habilidades de:</p> <p>Identifica las características e importancia de los eventos. Explica la relación de los eventos con el turismo. Planifica eventos en diversa temática, dentro del marco del producto turístico de un destino. Ejecuta un evento turístico institucional o regional. Evalúa el desempeño del evento.</p>					

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>184 de 286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Ordenamiento Territorial	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-36</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	VIII	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	2	2	4
HT	HP	TH							
2	2	4							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Planificación Turística	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico-práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Ordenamiento Territorial" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Formula una propuesta de ordenamiento territorial, de acuerdo a criterios y prioridades económicos, socioculturales, ambientales e institucionales.", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Introducción, conceptos y objetivos del Plan Territorial. Posibles Escenarios futuros de la Gestión Territorial en el marco de las escalas de ordenamiento territorial turístico. Marco teórico y diferencias entre Desarrollo Territorial, Planificación Territorial. Estructura del plan territorial turístico. Determinación de indicadores económicos, sociales, culturales y ambientales y desarrolla las habilidades de:

Conocer las principales partes y contenidos del Plan de Ordenamiento Territorial. Conocer las diferencias entre Ordenamiento territorial, Ordenamiento Territorial turístico y Plan Territorial. Elabora planes de ordenamiento territorial turístico.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>185</b> de <b>286</b>	

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Gastronomía Internacional	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-37</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	VIII	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	4	<b>1.9 Horas:</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>TH</b>
			3	2	5
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Gastronomía Peruana	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Gastronomía Internacional" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Prepara platillos emblemáticos de la gastronomía internacional, de acuerdo a las técnicas tradicionales.", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Ejecuta procedimientos y técnicas gastronómicas de la cocina peruana e internacional, fortaleciendo la corriente de turismo gastronómico;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Cocina mediterránea. Cocina asiática. Cocina latinoamericana; y desarrolla las habilidades de:

Identifica los platos más emblemáticos de la cocina mediterránea. Prepara platos emblemáticos de la cocina mediterránea. Identifica los platos más emblemáticos de la cocina asiática. Prepara platos emblemáticos de la cocina asiática. Identifica los platos más emblemáticos de la cocina latinoamericana. Prepara platos emblemáticos de la cocina latinoamericana.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>186 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Tecnología de Alimentos y Bebidas	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-38</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	VIII	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>TH</b>
			2	2	4
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Gastronomía Peruana	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Tecnología de Alimentos y Bebidas" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Aplica los fundamentos de la tecnología de alimentos y bebidas, según la producción gastronómica.", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Ejecuta procedimientos y técnicas gastronómicas de la cocina peruana e internacional, fortaleciendo la corriente de turismo gastronómico.

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Definiciones, características, tipos, usos actuales. Materias primas, tecnología de alimentos, elaboración de nuevos productos y desarrolla las habilidades de:

Reconoce las oportunidades de los insumos tradicionales y no tradicionales para elaborar nuevos productos alimenticios. Reconoce las oportunidades de los insumos tradicionales y no tradicionales para elaborar nuevos productos bebibles.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>187</b> de <b>286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Gestión Pública Aplicada al Turismo	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-39</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	VIII	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio						
<b>1.8 Créditos:</b>	2	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	1	2	3
HT	HP	TH							
1	2	3							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Gerencia de Empresas Turísticas	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico-práctica						


Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Gestión Pública Aplicada al Turismo" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Ejecuta acciones que promueven el desarrollo turístico de los destinos, conforme a la normatividad y planes oficiales del sector turismo.", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

La gestión pública, paradigmas de la modernización, Políticas públicas, estructura del Estado, Instituciones públicas. Organismos públicos de turismo, política pública de turismo, normatividad turística, inversión pública en turismo. El desarrollo turístico. planificación del desarrollo turístico local, regional y nacional, acciones de promoción del desarrollo turístico, proyectos de inversión pública; y desarrolla las habilidades de:

Reconoce los fundamentos de la gestión pública a nivel país. Analiza el papel del Estado en el desarrollo social y económico de los pueblos. Identifica la estructura de la gestión pública del turismo. Conoce los instrumentos de gestión del turismo en el ámbito público. Conoce el procedimiento de la gestión pública local y regional. Desarrolla propuestas turísticas para destinos locales y regionales.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>188 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Planes de Desarrollo Local y Regional	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-46</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	VIII	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Electivo						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	2	2	4
HT	HP	TH							
2	2	4							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico-práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Planes de desarrollo local y regional" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Elabora planes de desarrollo local y regional, de acuerdo a normas técnicas vigentes", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Gobierno local. Gobierno regional. Normativa de CEPLAN. Instrumentos de recojo de información. El plan de desarrollo local. El plan de desarrollo regional y desarrolla las habilidades de:

Conoce la metodología ad hoc para la planificación. Organiza el recojo de información primaria. Sistematiza la información secundaria. Alinea los planes de desarrollo.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>189 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía								
<b>1.2 Asignatura:</b>	Responsabilidad Social en Empresas Turísticas y Hoteleras	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-47</b>						
<b>1.4 Ciclo:</b>	VIII	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial						
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Electivo						
<b>1.8 Créditos:</b>	3	<b>1.9 Horas:</b>	<table border="1"> <tr> <td>HT</td> <td>HP</td> <td>TH</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> </table>	HT	HP	TH	2	2	4
HT	HP	TH							
2	2	4							
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	No Aplica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico-práctica						

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de “Responsabilidad Social en Empresas Turísticas y Hoteleras” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Conduce empresas turísticas, considerando los principios de la responsabilidad social.”, que contribuye al desarrollo de las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, respetando criterios de calidad, legalidad y fomentando el desarrollo local de los destinos;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Responsabilidad social, definición, objeto, campos de acción, tendencias y su vínculo. Modelo de gestión de responsabilidad social, modalidades e instrumentos. Rendición de cuentas: sistemas de evaluación e indicadores de responsabilidad social y desarrolla las habilidades de:

Define la responsabilidad social y puntualiza sus principales características. Maneja los instrumentos de los modelos de gestión de responsabilidad social. Maneja el sistema de evaluación de la responsabilidad social turística.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>190 de 286</b>	

### NOVENO CICLO

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Tesis I	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-40</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	IX	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	Específico	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	6	<b>1.9 Horas:</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>TH</b>
			4	4	8
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Introducción a la Investigación Científica	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Seminario de Tesis I" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Investiga en turismo, según el método científico.", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Desarrolla investigaciones turísticas en los ámbitos de gestión pública y privada del turismo y la diversidad cultural y natural de los destinos, generando nuevo conocimiento, para la transformación de la realidad turística; Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

El conocimiento, la ciencia, el método científico, la investigación científica. Métodos de investigación, diseños de investigación adaptados al turismo. Observación, entrevista, encuesta, muestreo, fichaje; y desarrolla las habilidades de:

Diferencia los conceptos conocimiento, ciencia, método e investigación. Entiende la importancia de investigar científicamente en turismo. Conocen métodos y diseños de investigación adaptados al turismo. Conoce la funcionalidad de las técnicas de investigación para turismo.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>191</b> de <b>286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Prácticas Preprofesionales I	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-41</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	IX	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	12	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			0	24	24
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Aprobado todas las Asignaturas hasta el VIII Ciclo	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Práctica		

Es una asignatura de naturaleza práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Prácticas Pre profesionales I" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Desarrolla prácticas pre profesionales en empresas turísticas regionales y nacionales, sobre la base de la teoría desarrollada.", que contribuye al desarrollo de las competencias específicas: Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios. Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, respetando criterios de calidad, legalidad y fomentando el desarrollo local de los destinos;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Prácticas en los establecimientos, presentación de informes de práctica; y desarrolla las habilidades de:

Practica en hoteles y demás establecimientos de hospedaje. Practica en restaurantes. Practica en agencias de viajes.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>192 de 286</b>

### DÉCIMO CICLO

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía				
<b>1.2 Asignatura:</b>	Tesis II	<b>1.3 Código</b>	<b>GTHG-AA-42</b>		
<b>1.4 Ciclo:</b>	X	<b>1.5 Modalidad:</b>	Presencial		
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	Específico	<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>	Obligatorio		
<b>1.8 Créditos:</b>	6	<b>1.9 Horas:</b>	HT	HP	TH
			4	4	8
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Tesis I	<b>1.11 Naturaleza:</b>	Teórico – práctica		
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.</p> <p>El curso de “Seminario de Tesis II” tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad “Diseña proyectos de investigación turística, de acuerdo a los requerimientos de los destinos.”, que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Desarrolla investigaciones turísticas en los ámbitos de gestión pública y privada del turismo y la diversidad cultural y natural de los destinos, generando nuevo conocimiento, para la transformación de la realidad turística;</p> <p>Propone actividades que posibiliten el conocimiento:</p> <p>El problema científico. Las hipótesis, los objetivos, antecedentes, justificación, marco teórico, realidad problemática, material y métodos. Tipos de investigación, ubicación de proyectos, recursos requeridos, presupuesto, financiamiento. Diseño de instrumentos, validación de instrumentos, diseño de la presentación del proyecto; y desarrolla las habilidades de:</p> <p>Formula problema hipótesis y objetivos de la investigación. Redacta los antecedentes, marco teórico, realidad problemática y realidad problemática de manera coherente. Redacta la parte administrativa del proyecto. Valida instrumentos de recojo de datos en campo. Expone con claridad su propuesta de investigación.</p>					



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>193 de 286</b>

<b>1.1 Programa de Estudio:</b>	Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía		
<b>1.2 Asignatura:</b>	Prácticas profesionales II	Pre	<b>1.3 Código</b>
<b>1.4 Ciclo:</b>	X		<b>1.5 Modalidad:</b>
<b>1.6 Tipo de estudio:</b>	De Especialidad		<b>1.7 Tipo de asignatura:</b>
<b>1.8 Créditos:</b>	12		<b>1.9 Horas:</b>
			HT
			HP
			TH
			0
			24
			24
<b>1.10 Prerrequisitos:</b>	Prácticas Pre profesional I		<b>1.11 Naturaleza:</b>
			Práctica

Es una asignatura de naturaleza práctica, enmarcada en el enfoque por competencias que posibilita una metodología activa en un entorno real de enseñanza aprendizaje situando al estudiante como protagonista de su aprendizaje y al docente como facilitador del proceso formativo.

El curso de "Prácticas Pre profesionales II" tiene como resultado de aprendizaje el desarrollo de la capacidad "Desarrolla prácticas pre profesionales en organismos públicos de turismo, sobre la base del respeto y compromiso de las normas vigentes.", que contribuye al desarrollo de la competencia específica: Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad;

Propone actividades que posibiliten el conocimiento:

Prácticas en organismos públicos de turismo, presentación de informes de práctica.

Prácticas organismos públicos de turismo, presentación de informes de práctica.

Prácticas en organismos públicos de turismo, presentación de informes de práctica;

y desarrolla las habilidades de:

Practica en organismos públicos, haciendo énfasis en el diagnóstico turístico. Practica en organismos públicos, formulando propuestas turísticas. Practica desarrollando eventos turísticos.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>194</b> de <b>286</b>

#### IV. MÉTODOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

##### 4.1 Métodos de enseñanza teórico-prácticos

La UNCA usará una metodología de enseñanza-aprendizaje, que asegure que los estudiantes construyan su propio aprendizaje, combinando los conocimientos, habilidades y actitudes de manera progresiva, en cada sesión de clase. En cada proceso de aprendizaje se busca la integración de saberes aplicados a la realidad. Rodríguez Rattia (1993: 73) considera que metodología es “la organización de toda una serie de factores y elementos que entran en juego en el proceso educativo, haciéndolo lo más adecuado y eficaz posible, en el orden al desarrollo de las capacidades que dicho proceso se propone conseguir en los estudiantes”.

Las metodologías son mecanismos concretos que derivan de una posición teórica, es la actuación del profesor y el estudiante durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. La metodología didáctica es la forma de enseñar, cuando se hace de forma estratégica y con base científica que el docente hace en el aula de clase para que los estudiantes adquieran determinados aprendizajes. Las metodologías centradas en los estudiantes son aquellas que permiten el desarrollo del pensamiento, la motivación y la transferencia o generalización de aprendizajes. Una buena metodología es en realidad una combinación de metodologías. Para su elección se deben conocer previamente sus ventajas e inconvenientes, de igual forma tener claramente definido lo que se quiere lograr.

##### 4.1.1 Lineamientos metodológicos

Que debe realizar el docente universitario según el enfoque por competencias:

- Gestiona el proceso de enseñanza – aprendizaje.
- Elabora los sílabos por competencias, para ser concretizados en las sesiones de aprendizaje, en las que, además, empleará una serie de estrategias que promuevan la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres con enfoque de atención a la diversidad, que resulten significativas para la destrucción de estereotipos sociales, desde los propósitos del aprendizaje, que contribuyan al saber desaprender, saber ser y al saber convivir.
- Aplica las didácticas de la educación superior desde el enfoque basado en competencias.
- Incorpora las tecnologías de la información y comunicación (TIC).
- Elabora materiales educativos.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>195</b> de <b>286</b>

- Evalúa los aprendizajes.

#### 4.1.2 Estrategias Metodológicas

La estrategia metodológica según el nuevo enfoque, considera los momentos de una sesión de aprendizaje:

- **Inicio:** consiste en la motivación, extraer conocimientos previos y la generalización del conflicto cognitivo.
- **Proceso:** construcción del conocimiento y su aplicación.
- **Salida:** evaluación de los resultados de aprendizaje y la tarea de extensión.

#### 4.1.3 Estrategias Didácticas

Las estrategias didácticas que el docente puede utilizar son:

##### a. Estrategias de enseñanza

Procedimientos empleados por el docente para hacer posible el aprendizaje de los estudiantes.

- **Lección Magistral:** consiste en la presentación de un tema lógicamente estructurado con la finalidad de facilitar información organizada siguiendo criterios adecuados a la finalidad pretendida. Centrado fundamentalmente en la exposición verbal por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. Transmitir Conocimientos y activar procesos cognitivos en el estudiante.
- **Resolución de Ejercicios y Problemas:** Situaciones donde el estudiante debe desarrollar e interpretar soluciones adecuadas a partir de la aplicación de rutinas, fórmulas, o procedimientos para transformar la información propuesta inicialmente. Se suele usar como complemento a la lección magistral. Ejercitar, ensayar y poner en práctica los conocimientos previos.
- **Aprendizaje Basado en Problemas (ABP):** cuyo punto de partida es un problema que, diseñado por el docente, el estudiante en grupos de trabajo ha de abordar de forma ordenada y coordinada las fases que implican la resolución o desarrollo del trabajo en torno al problema o situación. Desarrollar aprendizajes activos a través de la resolución de problemas.
- **Estudio de Casos:** Análisis intensivo y completo de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>196 de 286</b>	

hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y, en ocasiones, entrenarse en los posibles procedimientos alternativos de solución. Adquisición de aprendizajes mediante el análisis de casos reales o simulados.

- **Aprendizaje por Proyectos:** los estudiantes llevan a cabo la realización de un proyecto en un tiempo determinado para resolver un problema o abordar una tarea mediante la planificación, diseño y realización de una serie de actividades y todo ello a partir del desarrollo y aplicación de aprendizajes adquiridos y del uso efectivo de recursos. Realización de un proyecto para la resolución de un problema, aplicando habilidades y conocimientos adquiridos.
- **Aprendizaje Cooperativo:** enfoque interactivo de organización del trabajo en el aula en el cual los estudiantes son responsables de su aprendizaje y del de sus compañeros en una estrategia de corresponsabilidad para alcanzar metas e incentivos grupales. Desarrollar aprendizajes activos y significativos de forma cooperativa
- **Contrato Didáctico o Aprendizaje:** estudiante y docente de forma explícita intercambian opiniones, necesidades, proyectos y deciden en colaboración como llevar a cabo el proceso de enseñanza-aprendizaje y lo reflejan oralmente o por escrito. El docente oferta unas actividades de aprendizaje, resultados y criterios de evaluación; y negocia con el estudiante su plan de aprendizaje. Desarrollar el aprendizaje autónomo.
- **Aprendizaje Invertido:** el docente se convierte en una guía, mientras los estudiantes en un ambiente interactivo aplican los conceptos o resuelven problemas complejos. Los estudiantes investigan de manera autónoma y en el aula a modo de taller realizan las actividades académicas planificadas por el docente.
- **Interrogación didáctica:** el docente plantea interrogantes y solicita respuesta a sus estudiantes con la finalidad de guiar el aprendizaje y potenciar al máximo el pensamiento. Esta técnica se sitúa en la muy antigua perspectiva de la tradición clásica tan marca por la mayéutica socrática y desde entonces, la enseñanza y la elaboración de preguntas se han visto como actividades relacionadas integralmente. Dewey señaló que el pensamiento en sí mismo es

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>197 de 286</b>

una reelaboración de preguntas. Es la manera de evocar la respuesta estimulante o de aniquilar la indagación.

- **Estudio dirigido:** consiste en hacer que el estudiante, individualmente o en grupo estudie un tema o unidad, con la extensión y profundidad deseadas por el docente, basándose en una guía elaborada por este. Dos condiciones son indispensables: La planificación correcta de las sesiones de clase y la presencia del docente. El estudio dirigido puede tener una amplia aplicación en el aprendizaje de todos los programas. Es cuestión de planeamiento y de querer llevar al estudiante a practicar el estudio dirigido.
- **Aprendizaje basado en la Investigación (ABI).** El estudiante formula problemas de investigación, teoriza sobre posibles soluciones, analiza información o datos y formula inferencias y conclusiones mediante procesos con rigor científico. El docente orienta el proceso y se incluye en la investigación científica.

#### b. Estrategias de aprendizaje

Se trata de un procedimiento, y al mismo tiempo de un instrumento psicopedagógico que el estudiante adquiere y emplea intencionalmente como recurso para aprender significativamente (Díaz Barriga, 2010: 178). Las estrategias de aprendizaje son procedimientos mentales que los estudiantes siguen en una secuencia de operaciones cognoscitivas y procedimentales para procesar información y aprenderla significativamente.

## 4.2 Evaluación del aprendizaje

La evaluación por competencias es un proceso que incluye múltiples formas de medición del desempeño de los estudiantes y tiene como propósito determinar el nivel de dominio de una competencia con base en criterios consensuados y evidencias para establecer los logros y los aspectos a mejorar, buscando que la persona tenga el reto de mejoramiento continuo a través de la meta cognición, (Tobón, 2006).

Cabe mencionar que el principal reto de la evaluación de competencias no son los instrumentos, sino los escenarios que permitan evidenciar el desempeño integral de las personas y los problemas del contexto planteados para su resolución. Para que

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>198 de 286</b>

la evaluación sea una experiencia de aprendizaje y de crecimiento personal, es importante hablar de los mapas de aprendizaje.

Según Tobón (2006), la evaluación por competencias es un proceso que incluye múltiples formas de medición del desempeño de los estudiantes y tiene como propósito determinar el nivel de dominio de una competencia con base en criterios consensuados y evidencias para establecer los logros y los aspectos a mejorar, buscando que la persona tenga el reto de mejoramiento continuo a través de la metacognición.

En este sentido, se requiere implementar tres procesos interdependientes:

- **La heteroevaluación** es la evaluación que realiza una persona sobre el trabajo o el rendimiento de otro. En el ámbito de la evaluación de los aprendizajes, básicamente está referida a la evaluación que realiza el docente sobre sus estudiantes.
- **La coevaluación** es una evaluación conjunta, como la realizada por los grupos con la valoración que cada uno hace del trabajo del otro. Para ello se requieren criterios determinados, de tal manera que no queden sujetos a evaluar lo negativo exclusivamente, ni tampoco caer en la mala interpretación de la solidaridad, con prácticas como cubrir al compañero frente al docente, negándole la posibilidad de entender mejor sus propios avances. Éste es un proceso complejo, que requiere condiciones para lograr el desarrollo de la capacidad de argumentar, de defender posturas y, en definitiva, consolidar puntos de vista críticos y claros frente a los otros.
- **La autoevaluación** se produce cuando cada estudiante evalúa sus propias actuaciones y producciones. Aquí se da una estrecha interacción entre el sujeto evaluado y el objeto de evaluación.

Para llevar a cabo estos procesos se requiere instrumentos de valoración coherentes con las competencias planteadas, con la finalidad de obtener información cualitativa y cuantitativa del avance de la competencia y retroalimentar el proceso en el momento pertinente.

Para valorar la competencia se toma en cuenta los siguientes niveles de dominio de competencia planteado en el enfoque por competencias:

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>199 de 286</b>

- **Pre formal**, no posee la competencia o tiene algunos elementos de ésta que no alcanza a definir el nivel receptivo.
- **Receptivo**, tiene recepción de la información, el desempeño es operativo, pero hay baja autonomía.
- **Resolutivo**, se resuelven problemas sencillos del contexto, asiste a otras personas, mostrando elementos técnicos de los procesos implicados en la competencia, pero desconoce algunos conceptos básicos.
- **Autónomo**, argumenta científica y sólidamente sus decisiones, gestionando los recursos y resolviendo los problemas con autonomía.
- **Estratégico**, muestra gran capacidad de creatividad, plantea diferentes opciones para resolver una necesidad o problema mostrando autonomía y liderazgo.

#### 4.2.1 Sistema de calificación

El sistema de calificación cuantitativa vigesimal (de 0 a 20) y se asume como nota mínima aprobatoria en una asignatura al puntaje de once (11). Teniendo en consideración que el 0.5 puntos es a favor del estudiante.

#### 4.2.2 Técnicas e instrumentos de evaluación

En cuanto a las técnicas de evaluación, Álvarez (2003) se refiere a pruebas objetivas, exámenes, diarios de clase, exposiciones, o entrevistas. En la misma línea, Bonsón y Benito (2005) subrayan la utilidad de los portafolios y el diario reflexivo. Asimismo, en cuanto a los instrumentos de evaluación, Rotger (1990: 132) habla de "instrumentos" para referirse a: "la observación directa del alumno, la observación del grupo, la autoevaluación, la revisión de los trabajos personales y su equipo, la coevaluación, entre otros. También Salinas (2002) reconoce como instrumentos de evaluación a los exámenes, trabajos, cuadernos, preguntas de clase, exámenes y controles, pruebas objetivas y observación sistemática. En este contexto, en la perspectiva de Buscá et al. (2010) nosotros reconocemos, mínimamente, tres categorías:

Técnicas de evaluación	Instrumentos de evaluación
Técnica de observación	guía de observación, registro anecdótico, diario de clase, diario de trabajo, escala de actitudes y otros

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSION:	06	<b>200 de 286</b>	
	PAGINA:			

Técnica de análisis de desempeño de los estudiantes	Preguntas sobre el procedimiento, cuadernos de los estudiantes, organizadores gráficos, portafolio, rúbrica, lista de cotejo y otros
Técnicas de aportaciones y producciones	diario de clase y cuaderno de campo, informe de autoevaluación, informe de sesión práctica, recensiones, monografías, carpetas colaborativas, portafolio electrónico, etc.



## V. LINEAMIENTOS DE GESTIÓN CURRICULAR

### 5.1. Modalidad de enseñanza:

Presencial.

### 5.2. Escenarios de aprendizaje

Para brindar el servicio educativo en la Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, de la UNCA, cuenta con los siguientes laboratorios y talleres implementados:

1. Laboratorio de Computación e Idiomas.
2. Laboratorio de Química, Edafología y Agrotecnia.

Asimismo, la UNCA para garantizar el servicio educativo en la Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, tiene proyectado la implementación de los siguientes laboratorios:

1. Laboratorio de Computación e Idiomas
2. Laboratorio de Gastronomía
3. Laboratorio de Hotelería

En este apartado se considera el equipamiento de talleres, laboratorios o ambientes de aprendizaje por asignatura, considerando la descripción de los equipos y las características de los mismos. **(Anexo 4)**

### 5.3. Estrategias para el desarrollo de aprendizajes vinculadas a la investigación

#### Investigación formativa

Como estrategia de aprendizaje es el conjunto de actividades que incorporan la lógica de la investigación y aplican métodos de investigación, pero que no implican necesariamente el desarrollo de proyectos de investigación completos ni el hallazgo de conocimiento nuevo y universal, sino que se practica con estrategias en las que se desarrollan habilidades cognitivas y metacognitivas (Restrepo, 2004).



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>201</b> de <b>286</b>

Es un tipo de investigación que se hace entre estudiantes y docentes en el proceso de desarrollo del currículo de un programa y que es propio de la dinámica de la relación con el conocimiento que debe existir en todos los procesos académicos tanto en el aprendizaje, por parte de los estudiantes, como en la renovación de la práctica pedagógica por parte de los docentes.

Restrepo (2003), en su artículo “Investigación formativa e investigación productiva de conocimiento en la universidad” plantea algunas formas para implementar la investigación formativa:

- **El ensayo teórico**, impulsa la investigación formativa, pues cuenta con tesis de partida, con dialéctica metódica, con datos de prueba y argumentación y conclusiones.
- **El trabajo de estudiantes con profesor** investigador, aprendiendo a formular problemas y proyectos, a idear hipótesis, a diseñar su metodología, a saber, recopilar información, a procesar datos, a discutir, argumentar, interpretar, inferir y defender resultados.
- **El ABP, aprendizaje basado en problemas**, cuya pertinencia es indiscutible pues vincula la educación superior a las necesidades de la sociedad.
- **La técnica del portafolio** que implica un enfoque diferente de evaluación de aprendizajes, la evaluación basada en desempeño. El portafolio permite apreciar el desarrollo de múltiples habilidades en el estudiante, amén del saber particular que se quiere comprobar. La experiencia, para el docente y para el estudiante, demanda tareas similares a las desarrolladas en la práctica investigativa.
- **El preseminario investigativo**, rescata del seminario algunos elementos que el estudiante de pregrado puede manejar como: formular problemas, buscar literatura relacionada o estados del arte, apoyarlos en marcos de referencia, recopilar información con criterio y rigor.
- **El club de revistas** constituye otra práctica formativa para la investigación, particularmente en lo referente a la búsqueda y reseña de literatura relacionada con un tema de estudio. Esta técnica prepara al estudiante para ser riguroso en la revisión de literatura o documentación de un tema de investigación.
- **La misión de proyección social** de la educación superior, que implica el trabajo directo con la comunidad, las asesorías y las consultorías propicias para llevar a cabo diagnósticos al comienzo de los programas y evaluaciones al término de los

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>202 de 286</b>

mismos.

Finalmente es importante agregar que la investigación formativa no significa falta de rigor, éste debe estar presente en todas las actividades propias de la investigación.

En la Universidad la investigación formativa, se concibe como transversal a ser desarrollada en las diferentes asignaturas, así mismo se asigna horas dedicadas por el docente a esta actividad.

### Investigación científica

Si bien la investigación formativa produce conocimiento local, subjetivamente nuevo, orientado al saber hacer profesional, en este caso al saber pedagógico en la aproximación a la investigación, la investigación en sentido estricto o científica, produce conocimiento susceptible de reconocimiento universal por parte de la comunidad científica, es originalmente nuevo y orientado al crecimiento del cuerpo teórico de un saber. El rigor científico se guía por la noción de objetividad, es decir, el investigador sólo se ocupa de los hechos, dentro de un marco definido por la comunidad científica.

Seguidamente, algunos criterios que la comunidad científica internacional reconoce como características válidas de este tipo de investigación (Restrepo,2004).

- **Criterio metodológico:** muy unido a la fundamentación epistemológica de la posibilidad del conocimiento. Esta posibilidad puede provenir del método empírico-positivo; y/o del método hermenéutico; y/o del método histórico, teórico, crítico.
- **Construcción colectiva del conocimiento:** somos conocedores que la investigación es un proceso social. Es significativa cuando surge del trabajo en grupos cercanos, consolidados o en proceso de formación, y se refina en diálogo y debate con grupos más amplios de la comunidad científica internacional.
- **Método y hallazgos de la investigación,** sometidos a la crítica y al debate, incluyendo la internacionalización de una y otro. Recordemos que la investigación científica es susceptible de reconocimiento universal por parte de la comunidad científica.
- **Conformación de programas y proyectos de investigación** a partir de las líneas de investigación. Estas pueden estar relacionadas con problemas centrales de los programas o con problemas de la sociedad.
- **Investigadores idóneos,** partícipes en grupos consolidados y en redes de

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>203</b> de <b>286</b>

comunidades científicas y de publicación de productos de investigación con base en protocolos reconocidos por las mismas comunidades

Montoya y Pelaez (2019) en su artículo “Investigación Formativa e Investigación en Sentido Estricto: Una Reflexión para Diferenciar su Aplicación en Instituciones de Educación Superior” comentan que Investigación y formación son dos notas características diferentes, pero íntimamente relacionadas. Por un lado, la investigación formativa es un medio de enlace para facilitar, al emplear los métodos de investigación, los procesos de aprendizaje, pero su fin es básicamente la formación de personas preparadas para continuar aprendiendo a lo largo de la vida, con una visión crítica y con capacidad de aprendizaje autónomo. Por el otro, la investigación científica demanda una acción institucional y un compromiso para apoyar los procesos y programas que en general son de largo plazo, las comunidades académicas construyen sus líneas de trabajo como trayectorias investigativas que son acumulaciones de saberes construidos y confrontados en periodos de tiempo.

Para el desarrollo de la investigación científica se implementó asignaturas como: metodología del trabajo universitario, proyecto de aprendizaje servicio desde el enfoque de la investigación, estadística general, introducción a la investigación científica, Tesis I y Tesis II.

#### 5.4. Responsabilidad Social Universitaria.

La Responsabilidad Social Universitaria, en nuestra universidad, es concebida como un proceso integral y transversal que vigila que todo lo que se haga en formación académica, investigación, proyección social, extensión cultural, servicio social y gestión ambiental sea socialmente responsable, evite tener impactos negativos y promueva impactos positivos. Por lo tanto, no solo cuidamos de nuestros actos y de la calidad de nuestros productos y servicios, sino cuidamos de todo el medio en el cual actuamos, asumiendo una gestión ética y eficaz del impacto generado por la universidad en la sociedad, según lo establecido en el artículo 124 de la Ley universitaria N° 30220.

En este marco la Responsabilidad Social Universitaria, se sustenta en dimensiones, cristalizado en los diferentes documentos de gestión:

##### a. Desarrollo de la Educación Integral.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>204</b> de <b>286</b>

Permite el progreso de todas las esferas en los estudiantes, como el desarrollo de las capacidades cognitivas, habilidades, destrezas y valores, a través de asignaturas teóricas, prácticas e investigativas, así como la gestión de sentimientos y emociones (...)

**b. Desarrollo Humano.**

La universidad a través de la formación académica y el desarrollo de la investigación científica y formativa, busca contribuir en la transformación de situaciones problemáticas y satisfacer las necesidades mediante la promoción de proyectos que contribuyan a que las personas puedan acceder a una vida digna como principio de su progreso y desarrollo (...)

**c. Desarrollo Social**

Asumimos el compromiso de la universidad con las necesidades de todos los sectores de la sociedad... vinculándose a través de la generación de proyectos y/o programas sociales.

**d. Desarrollo Sostenible y Ambiental**

Los impactos ambientales son temas de atención relevantes para la universidad, se involucra con el desarrollo sostenible y ambiental.

A través de la Responsabilidad Social, queremos también, contribuir a mejorar el potencial del recurso humano, la productividad empresarial, mediante la creación de innovaciones tecnológicas, pero prioritariamente deseamos mejorar la vida de la población que reside en nuestro entorno. La UNCA, asume el compromiso de generar espacios para monitorear los procesos que derivan de las acciones a realizar en el marco de su responsabilidad social, en el contexto nacional; pero específicamente en la Región La Libertad y en la provincia de Sánchez Carrión.

La Dirección de Responsabilidad Social Universitaria, es el órgano encargado de gestionar actividades, proyectos y programas de responsabilidad social universitaria desarrollados por docentes y estudiantes alineados al Reglamento de Responsabilidad Social Universitaria.

Así mismo, a través de la Responsabilidad Social Universitaria se desarrolla el Servicio Social, con el cual asegura que los estudiantes realicen un conjunto de actividades temporales, aplicando sus conocimientos en atención a la contribución de las políticas públicas de interés social.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>205 de 286</b>

### 5.5. Mecanismos para la enseñanza de un idioma extranjero o lengua nativa

La Ley Universitaria precisa, en su artículo 40 “La enseñanza de un idioma extranjero, de preferencia inglés, o la enseñanza de una lengua nativa, de preferencia quechua o aimara, es obligatoria en los estudios de pregrado”. Asimismo, se contempla en la misma ley en el inciso 45.1 “Grado de bachiller: requiere haber aprobado los estudios de pregrado y el conocimiento de un idioma extranjero, de preferencia inglés o lengua nativa”. Los estudios de pregrado incluyen un curso de trabajo de investigación que se sigue en el último semestre de estudios de cada carrera profesional.

La escuela profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, se sujeta de acuerdo a las jerarquías de normas para el cumplimiento del idioma extranjero o lengua nativa. Los estudios del idioma extranjero o lengua nativa, para acreditarlos como requisito para la obtención del grado de bachiller, son extracurriculares. El Centro de Idiomas de la Universidad Nacional Ciro Alegría determinará los mecanismos de validación del idioma o lengua nativa cuyo conocimiento haya sido adquirido fuera de dicho Centro de Idiomas.

### 5.6. Gestión de la tutoría

La Tutoría Universitaria es un proceso educativo que promueve la formación integral del estudiante, en las dimensiones: académica, personal, social y profesional. Supone una modalidad de actividad docente que se desarrolla a través de acciones que integran la información, orientación y acompañamiento académico en el proceso enseñanza-aprendizaje. Contribuye al logro de las competencias del perfil de egreso y a la consecución del proyecto de vida de los estudiantes. Las normas, procedimientos y funcionalidad se encuentran reguladas en el Reglamento de Tutoría Universitaria.

### 5.7. Prácticas pre profesional

La Práctica Pre profesional, es la actividad que realiza el estudiante en instituciones públicas o privadas, orientada a la afirmación de sus conocimientos y habilidades adquiridos en el proceso de su formación profesional.

Las prácticas pre profesionales I, se ejecutan en el noveno ciclo de estudios teniendo como requisito fundamental haber culminado y aprobado todas las asignaturas hasta el octavo ciclo del plan de estudios de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía y las prácticas pre profesionales II, se ejecutan en el décimo

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>206 de 286</b>

ciclo, teniendo como requisito fundamental haber culminado la práctica pre profesional I, acreditado con la constancia emitido por la institución pública o privada donde ejecuto dicha práctica.

Las normas y procedimientos para la ejecución de dichas prácticas están contemplados en el Reglamento de Prácticas Pre profesionales.

Las prácticas pre profesionales constituyen un requisito obligatorio para optar el grado académico de bachiller en Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía.

## 5.8. Graduación y titulación

### 5.8.1. Grado académico de Bachiller

La Universidad Nacional Ciro Alegría otorga el grado académico de Bachiller en:  
**Bachiller en Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía**

Siendo requisito indispensable aprobar todas las asignaturas declaradas en el Plan de Estudios a nivel de pregrado, así como la aprobación de prácticas pre profesionales, conocimiento de un idioma extranjero de preferencia inglés o lengua nativa y demás requisitos exigidos en el Reglamento de Grados y Títulos de la UNCA.

### 5.8.2. Título profesional

La Universidad Nacional Ciro Alegría otorga el Título Profesional de:

**Licenciado en Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía**

Siendo requisito indispensable el grado académico de bachiller, la aprobación de una tesis o trabajo de suficiencia profesional y demás requisitos exigidos en el Reglamento de Grados y Títulos de la UNCA.

### 5.8.3. Menciones: No aplica.

## VI. EVALUACIÓN CURRICULAR

### 6.1. Metodología para evaluar del diseño curricular

La evaluación curricular desde una perspectiva global como la que se propone es una tarea compleja que implica no solo hacerlo desde sus aspectos explícitos y objetivables como formato, modos de desarrollo y concreción, sino también en cuanto a sus supuestos básicos que fundamentan y otorgan sustentabilidad a la propuesta curricular. Según Brovelli, M. (2001), la tradición en evaluación curricular posee una

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06		
	PAGINA:	<b>207</b> de <b>286</b>		

carga ética y política, en una cuestión preponderantemente técnica y administrativamente viable; restándole espacio a un debate profundo que atienda a las posibilidades formativas que realmente debe tener la evaluación, si es que a través de esta se logra obtener información válida y que pueda ser adecuadamente valorada y utilizada.

## 6.2. Evaluación interna del currículo (evaluación del perfil de ingreso, egreso y recursos de gestión)

El Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía tiene una política de evaluación periódica del currículo para validar su pertinencia en el contexto nacional e internacional, identificando necesidades y tendencias de las carreras profesionales y cambios en la sociedad, en contraste con las fortalezas y debilidades del currículo. Es por ello que el currículo se encuentra en una dinámica periódica de mejora y actualización de los planes de estudio acorde con las necesidades de la sociedad y los requerimientos de las disciplinas.

La autoevaluación como cultura institucional, permite identificar debilidades y fortalezas de la propuesta curricular y plantear planes de mejora que recoja información y permita una retroalimentación. Esta revisión curricular requiere de la participación de todos los actores educativos (docentes, administrativos, estudiantes, egresados y padres de familia) sus opiniones y apreciaciones se complementan.

La evaluación educativa se asume como una dimensión de la enseñanza que pone a la enseñanza misma como objeto de análisis; pero a la vez, como un proceso autorregulado que debe asegurar calidad en los aprendizajes y en la formación de nuestros estudiantes.

El concebir esta doble dimensión de la evaluación, supone, además de evaluar el aprendizaje, evaluar la enseñanza misma como proceso que suscita y genera aprendizaje; y que ayuda a comprender el proceso de asimilación interna de los estudiantes. Es decir, la evaluación comprensiva y total del aprendizaje requiere una valoración del currículo, de la enseñanza y del propio maestro.

Desde esta perspectiva, en el Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía existen canales y frecuencias establecidas para la evaluación del currículo, las cuáles son de carácter integral, permanente, sistemático, dinámico, abierto y participativo.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>208 de 286</b>

Indicadores:

- N° de estudiantes aprobados y desaprobados
- % Tasa de deserción
- % Tasa de repitencia
- Asignaturas con mayor número de desaprobados

### 6.3. Evaluación externa del currículo (seguimiento al egresado)

El registro de los egresados tendrá como propósito su seguimiento, es decir, contar con la información pertinente para realizar la evaluación del logro de los objetivos educacionales. En este sentido, el programa formula los instrumentos de medición que le permitan tener un primer acercamiento a los resultados del desempeño profesional en el mercado ocupacional con la finalidad de implementarse mejoras.

A continuación, presentamos una propuesta del instrumento:

OBJETIVOS EDUCACIONALES	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	Sí cumple	Cumple, pero con observaciones	No cumple	
<b>OE-01</b> Gestionar eficientemente, empresas y organizaciones públicas en los destinos turísticos, que aseguren su competitividad.				
<b>OE-02</b> Desarrollar y gerenciar emprendimientos turísticos hoteleros, gastronómicos y de organización de servicios, en base a la diversidad cultural y natural de los destinos, promoviendo el desarrollo local de las comunidades.				
<b>OE-03</b> Investigar científicamente los aspectos de la realidad turística, con el propósito de generar nuevo conocimiento, para el desarrollo del turismo, regional y nacional.				

### 6.4. Periodo de evaluación del currículo.

Sobre la organización y metodología para el diseño, evaluación y actualización de los currículos, se considera que estos procesos estarán dirigidos por los Directores de



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>209</b> de <b>286</b>	

Escuelas. La metodología tendrá las siguientes etapas: diagnóstico, planificación, implementación, ejecución, control, evaluación y plan de mejora; las cuales serán supervisadas por el Vicerrectorado Académico.

Las competencias contempladas son la base para evaluar el proceso de aprendizaje en las experiencias curriculares. En función a dichas competencias deben elaborarse los instrumentos de evaluación, tratando de medir los avances en el logro de capacidades (conocimientos, habilidades y destrezas relacionados con la experiencia curricular) y actitudes inducidas por la experiencia curricular.

Para evaluar el logro que van alcanzando los estudiantes, en relación a las competencias, se hará un corte en la evaluación de las mismas al finalizar el tercer, el quinto y el décimo ciclo. Ello permitirá ir revisando el desempeño del estudiante, asegurar que se les provea de las oportunidades suficientes para alcanzar los aprendizajes esperados, analizar e interpretar la evidencia para determinar cuánto aprende el estudiante, utilizar la información obtenida para comprender y mejorar sus aprendizajes y tomar decisiones oportunas.

Con respecto a la evaluación del logro de competencias, se tendrá en cuenta la siguiente rúbrica:

### RÚBRICA DE LA COMPETENCIA ESPECÍFICA 1:

**Definición:** *Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad.*

Dimensiones	NIVELES DE LOGRO			OBSERVACIONES
	1 NOVATO Primeros ciclos	2 INTERMEDIO Mitad de la carrera	3 AVANZADO Al finalizar la carrera	

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06		
	PAGINA:	<b>210</b> de <b>286</b>		

1. Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino.				
2. ...				

## VII. DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA INTERNOS Y EXTERNOS QUE SE HAN REALIZADO PARA ELABORAR LOS PLANES DE ESTUDIOS

Como resultado de las entrevistas realizadas a empleadores de La Libertad y Cajamarca, de aquellos que requieren profesionales afines a Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía como se muestra en el siguiente cuadro, se tiene que la mayoría de ellos necesitan, concretamente, Chefs, Profesionales en Turismo, Administración Hotelera o Turística y Marketing; quienes se encargan del manejo de sedes en las regiones, promoción de sitios turísticos, fomento de publicidad empresarial y su diseño para la captación de clientes.

En el ámbito cultural, suelen solicitar Arqueólogos, Conservadores, Antropólogos y profesionales en Turismo; quienes, a diferencia del grupo anterior mencionado, cumplen funciones como guía y promociones de las unidades turísticas a través de medios digitales y físicos, conservación de los sitios y sensibilización de los proyectos en la población en general. Además, ejecutan acciones para desarrollar actividades culturales o perfiles de proyectos, con el fin de brindar información a los visitantes.

**Cuadro N°2. Empresas e instituciones entrevistadas que requieren profesionales afines a Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía.**

Provincia	Empresa
Sánchez Carrión	Corporación Santa María
	Travel Smile
	Inversiones Paulita Rubio S.R.L.
	Asociación de Hoteles y Restaurantes AHORA de Huamachuco
	Hotel y Restaurant Xauxa
Otuzco	Unidad Ejecutora 007 Marcahuamachuco
	Municipalidad Provincial de Otuzco Complejo Arqueológico Huacas del Sol y de la Luna

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>211 de 286</b>

Trujillo	Hotel Huankarute
	Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines (AHORA)
	Agencia de viajes Killa Inti tours
	Gerencia Turismo Y Comercio Exterior Gobierno Regional
	Centro Regional de Planeamiento Estratégico CERPLAN-La Libertad
Gobierno Regional La Libertad	



En general, los entrevistados coinciden en que los profesionales en turismo son escasos en la actualidad en el área de influencia. Además, mencionaron que, debido al potencial turístico existente, a futuro esperan que este sector se convierta en uno de los pilares fundamentales de la provincia Sánchez Carrión, y, por ende, los profesionales concernientes a turismo y gastronomía serán los más requeridos.

Por otro lado, considerando las estadísticas disponibles a partir de la Encuesta Nacional de Hogares del INEI, como se muestra en el cuadro a continuación, se aprecia que, tanto en La Libertad como en Cajamarca, la cantidad de ocupaciones afines a Gestión turística, Hotelería y Gastronomía ha sido de 2,127 y 1,880, respectivamente, en el año 2019.

En esa misma línea, utilizando la tasa de crecimiento promedio anual del sector alojamiento y restaurantes del periodo 2009-2019, se proyectan las ocupaciones afines para el periodo 2020 al 2026. Con un crecimiento del 5.5% promedio anual en La Libertad, se obtiene que para el año 2026 se contarían con 3,094 ocupados en esta área y para Cajamarca con un crecimiento del 5.0% la cifra ascendería a 2,646 ocupaciones en el mismo año; mostrando un panorama favorecedor del sector turístico para ambas regiones.

**Cuadro N°3. La Libertad y Cajamarca: Estimación y proyección de ocupaciones afines a Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, 2022-2026**

Departamento	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
La Libertad	2,127	2,244	2,367	2,497	2,635	2,780	2,932	3,094
Cajamarca	1,880	1,974	2,073	2,177	2,285	2,400	2,520	2,646

**Nota:** La cifra del 2019 corresponde a la cantidad de ocupados afines a Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, estimada a partir de la ENAHO del mismo año. Los años siguientes son proyecciones que se calcularon aplicando la tasa de crecimiento

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>212</b> de <b>286</b>	



promedio anual del sector alojamiento y restaurantes del periodo 2009-2019, para cada departamento, según SIRTOD – INEI.

Fuente: Encuesta Nacional de Hogares 2019 – INEI.

**FUENTE:** Estudio de Demanda Social y Mercado Ocupacional de la Universidad Nacional Ciro Alegria-2021 (Ver Anexos 8 y 9)



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>213 de 286</b>

### VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez, J. M.(2003). La evaluación a examen, Madrid, Miño y Dávila. Recuperado de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_nlinks&ref=5161032&pid=S0185-2698201500010000900001&lng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=5161032&pid=S0185-2698201500010000900001&lng=es)
- Bedoya Cornejo, I. y Andrade Sánchez, M. A. (2012). La evaluación de la educación una constante reflexión. Revista panamericana de pedagogía, (19),121-138.Recuperado de <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4139803>
- Bonson,M. y Águeda, B.(2005). "Evaluación y Aprendizaje", en Águeda Benito y Ana Cruz (coords.), Nuevas claves para la docencia universitaria en el Espacio Europeo de Educación Superior, Madrid, Narcea, pp. 87-100. Recuperado de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_nlinks&ref=5161042&pid=S0185-2698201500010000900006&lng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=5161042&pid=S0185-2698201500010000900006&lng=es)
- Busca,F.,Pintor, P.,Martínez,L. y Peire,T(2010), "Sistemas y procedimientos de evaluación formativa en docencia universitaria: resultados de 34 casos aplicados durante el curso académico 20072008", Estudios sobre Educación, núm. 18, pp. 255-276. Recuperado de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_nlinks&ref=5161056&pid=S0185-2698201500010000900013&lng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=5161056&pid=S0185-2698201500010000900013&lng=es)
- Brovelli, M. (2001). Evaluación curricular. En Fundamentos en Humanidades, vol. II, núm. 4, primavera, Universidad Nacional de San Luis San Luis, Argentina. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/184/18400406.pdf>
- Díaz Barriga, F. (2005). Enseñanza situada: vínculo entre la escuela y la vida. México: McGraw-Hill.
- Díaz, F. y Hernández, G. (1999). Estrategias docentes para un aprendizaje significativo. México: McGraw-Hill.
- Díaz, J. (2001). El proceso de toma de decisiones en la programación de la educación física en las etapas obligatorias de educación. Una aportación a la formación del profesorado (Tesis doctoral). Universitat Autònoma de Barcelona, Bellaterra. Recuperada de <http://hdl.handle.net/10803/5006>

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSION:	06		
	PAGINA:	<b>214</b> de <b>286</b>		

- Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2021). Sistema Regional para Toma de Decisiones. Recuperado el 28 de junio de 2021, de <https://systems.inei.gob.pe/SIRTOD/>
- Martínez, F.(2013). El futuro de la evaluación educativa. Revista electrónica Sinéctica, (40),1-11.Disponible en: [http://www.sinectica.iteso.mx/?seccion=articulo&lang=es&id=591\\_el\\_futuro\\_de\\_la\\_evaluacion\\_educativa](http://www.sinectica.iteso.mx/?seccion=articulo&lang=es&id=591_el_futuro_de_la_evaluacion_educativa).
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (s.f.) Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados. Recuperado el 29 de diciembre del 2021 de: [http://consultasenlinea.mincetur.gob.pe/set-regiones/\(S\(fvbyy50a4go2i0h1dxf2n4n\)\)/Reportes/WebReportes/Index.aspx](http://consultasenlinea.mincetur.gob.pe/set-regiones/(S(fvbyy50a4go2i0h1dxf2n4n))/Reportes/WebReportes/Index.aspx)
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2020). Plan Estratégico Regional de Turismo de La Libertad, 2019-2028. Recuperado el 29 de diciembre del 2021 de: <https://repositorio.promperu.gob.pe/handle/123456789/4790>
- Peláez Valencia, L., y Montoya Ferrer, J. (2019). Investigación Formativa e Investigación en Sentido Estricto: una Reflexión para Diferenciar su Aplicación en Instituciones de Educación Superior. *Entre Ciencia E Ingeniería*, 7(13), 20 - 25. Recuperado a partir de <https://revistas.ucp.edu.co/index.php/entrecienciaeingenieria/article/view/644>
- Promperú. (2020). Perfil del Turista Extranjero que visita La Libertad – 2019. Recuperado el 10 de enero del 2022 de: [https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/Uploads/temp/Uploads\\_perfiles\\_extranjeros\\_42\\_tips\\_2654\\_PTE%202019%20-%20Visita%20La%20Libertad.pdf](https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/Uploads/temp/Uploads_perfiles_extranjeros_42_tips_2654_PTE%202019%20-%20Visita%20La%20Libertad.pdf)
- Promperú. (2020). Perfil del Vacacionista Nacional que visita La Libertad – 2019. Recuperado el 10 de enero del 2022 de: [https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/VisorDocumentos?titulo=Lugar%20visitado%20%20La%20Libertad&url=~/Uploads/perfiles\\_vacac\\_nac/1041/tips/2265/PVN%202019%20%20Visita%20La%20Libertad.pdf&nombObjeto=PerfVacacionistaNac&back=/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac&peso=185495](https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/VisorDocumentos?titulo=Lugar%20visitado%20%20La%20Libertad&url=~/Uploads/perfiles_vacac_nac/1041/tips/2265/PVN%202019%20%20Visita%20La%20Libertad.pdf&nombObjeto=PerfVacacionistaNac&back=/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac&peso=185495)
- Quintero, Y. (2011). Estrategias Metodológicas. Extraído en febrero 2022. Recuperado de <http://goo.gl/2JOXbe>

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06		
	PAGINA:	<b>215</b> de <b>286</b>		



- Restrepo Gómez, B. (2003). *Investigación formativa e investigación productiva de conocimiento en la universidad*. *Nómadas* (Col), (18),195-202. [fecha de Consulta 24 de febrero de 2022]. ISSN: 0121-7550. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=105117890019>



- Restrepo Gómez, B. «Conceptos y Aplicaciones de la Investigación Formativa, y Criterios para Evaluar la Investigación Científica en Sentido Estricto.,» 2007. [En línea]. Available: [http://www.javeriana.edu.co/javeriana/vice\\_acad/curriculos/documentos/Conceptos%20y%20aplicaciones%20de%20la%20investigacion.pdf](http://www.javeriana.edu.co/javeriana/vice_acad/curriculos/documentos/Conceptos%20y%20aplicaciones%20de%20la%20investigacion.pdf).

- Rodríguez Ratia, F. (1993). Metodología. En L. A. GARCIA RUIZ (Coord.) *Didáctica de las Ciencias Sociales en Educación Primaria*, Algaida: Sevilla.



- Rychen, D. y Hersh, I. (Eds.) (2001). *Defining and selecting key competencies*. Gottingen, Alemania: Honogre y Huber. <https://books.google.com.ec/books?id=sK23AAAAIAAJ&dq=editions:ISBN0889372489&hl=es>

- Rotger, B. (1990), *Evaluación formativa*, Madrid, Cincel. Recuperado de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_nlinks&ref=5161138&pid=S0185-2698201500010000900054&lng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=5161138&pid=S0185-2698201500010000900054&lng=es)

- Salinas, D. (2002), *¡Mañana examen!*, Barcelona, Graó. Recuperado de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_nlinks&ref=5161140&pid=S0185-2698201500010000900055&lng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=5161140&pid=S0185-2698201500010000900055&lng=es)

- Santibáñez R. (2009) *Manual para la evaluación del aprendizaje estudiantil*. México: Editorial Trillas.

- Tobón, S. (2009a). *Formación basada en competencias: pensamiento complejo, diseño curricular y didáctica*. Bogotá: Ecoe.

- Tobón, S. (2010). *Formación integral y competencias. Pensamiento complejo, currículo y evaluación*. Bogotá: Ecoe.

- Tristán, j. L. (2010). *La relación de la planificación en la interacción sobre los comportamientos del profesorado principiante y con experiencia, así como la de sus estudiantes en un estudio de casos* (Tesis doctoral). Universidad de Murcia, Murcia. Recuperada de <https://digitum.um.es/xmlui/bitstream/10201/15497/1/TristanRodriguez.pdf>

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>216</b> de <b>286</b>

- Velázquez, R. y Hernández, J. L. (2010). Programación de la enseñanza en educación física. En C.González y T. Lleixà (Coords.), Didáctica de la educación física. Enseñanza de los contenidos desde el constructivismo (pp. 9–29). Barcelona: Graó.







	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>217 de 286</b>	

### CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DOCUMENTO DE APROBACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
01	Resolución de Comisión Organizadora N° 170-2022/CO-UNCA	Se deja sin efecto la Resolución de Comisión Organizadora N° 197-2019/CO-UNCA y sus modificatorias Resolución de Comisión Organizadora N° 038-2020/CO-UNCA, Resolución de Comisión Organizadora N° 075-2020/CO-UNCA, Resolución de Comisión Organizadora N° 154-2020/CO-UNCA y se aprueba el Diseño Curricular de la carrera profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría.
	Fecha: 07 de abril de 2022.	
02	Resolución de Comisión Organizadora N° 257-2022/CO-UNCA	Aprobar la modificación del Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría, aprobado con Resolución de Comisión Organizadora N° 170-2022/CO-UNCA.
	Fecha: 22 de junio de 2022.	
03	Resolución de Comisión Organizadora N° 142-2023/CO-UNCA	Aprobar la modificación del Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría, aprobado con Resolución de Comisión Organizadora N° 170-2022/CO-UNCA y modificado con Resolución de Comisión Organizadora N° 257-2022/CO-UNCA.
	Fecha: 08 de marzo de 2023.	
04	Resolución de Comisión Organizadora N° 350-2023/CO-UNCA	Aprobar la modificación del Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría, aprobado con Resolución de Comisión Organizadora N° 170-2022/CO-UNCA, modificado con Resolución de Comisión Organizadora N° 257-2022/CO-UNCA y Resolución de Comisión Organizadora N° 142-2023/CO-UNCA.
	Fecha: 26 de mayo de 2023.	
05	Resolución de Comisión Organizadora N° 475-2023/CO-UNCA	Aprobar la modificación del Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y

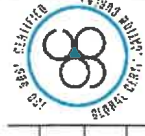
	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>218 de 286</b>	

06	Fecha: 13 de julio de 2023.	Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría, aprobado con Resolución de Comisión Organizadora N° 170-2022/CO-UNCA, modificado con Resolución de Comisión Organizadora N° 257-2022/CO-UNCA, Resolución de Comisión Organizadora N° 142-2023/CO-UNCA y Resolución de Comisión Organizadora N° 350-2023/CO-UNCA.
	Resolución de Comisión Organizadora N° 516-2023/CO-UNCA	Aprobar la modificación del Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría, aprobado con Resolución de Comisión Organizadora N° 170-2022/CO-UNCA, modificado con Resolución de Comisión Organizadora N° 257-2022/CO-UNCA, Resolución de Comisión Organizadora N° 142-2023/CO-UNCA, Resolución de Comisión Organizadora N° 350-2023/CO-UNCA y Resolución de Comisión Organizadora N° 475-2023/CO-UNCA
	Fecha: 09 de agosto de 2023.	





	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	<b>CÓDIGO:</b> PGE-OD-04
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		<b>FECHA:</b> Agosto 2023
		<b>VERSIÓN:</b> 06
		<b>PAGINA:</b> 219 de 286



# ANEXO 01

## (Tomado del Estudio de Demanda Social y Mercado Ocupacional de la Universidad Nacional Ciro Alegría-2021 Anexos 8 y 9)

La impresión o copia adquiere el estado de "DOCUMENTO NO CONTROLADO"

<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA: Agosto 2023
		VERSIÓN: 06
		PAGINA: 220 de 286
		

**ANEXO 8**

**Directorio de empleadores entrevistados**

Cód.	Nombre	Empresa	Cargo	Rubro	Provincia	Fecha de entrevista	Hora de entrevista
EM01	Luis Lezama Castillo	Cooperativa agroecológica Grano Andino	Gerente	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	Sánchez Carrión	14/07/2021	10:20 a. m.
EM02	Ronal Alejandro Amoroto Rebaza	Consultoría y Construcciones	Consultor	Construcción	Sánchez Carrión	14/07/2021	10:40 a. m.
EM03	Quelvin Julio Quipuzcoa Alayo	Corporación Quipuzcoa Aranda S.A.C.	Gerente General	Construcción	Sánchez Carrión	14/07/2021	11:15 a. m.
EM04	Karen Gálvez Antinori	Grupo Gaan Servicios Generales	Jefa de proyectos de agroindustria-ambiental	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	Trujillo	14/07/2021	4:00 p. m.
EM05	German Arteaga Salinas	Comunidad Juan Velazco Alvarado	Presidente de la Comunidad	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	Sánchez Carrión	18/07/2021	5:00 p. m.
EM06	Wilfredo Eduardo Asto De La Cruz	Inmobiliaria y constructora San Fernando S.A.C.	Ingeniero de seguridad y medio ambiente	Construcción	Trujillo	25/07/2021	4:00 p. m.
EM07	Irvin Alvenis Vera Chávez	Corporación Santa María	Administrador	Turismo	Sánchez Carrión	26/07/2021	11:30 a. m.
EM08	Matías Enríquez Carranza	Inversiones El Bosque S.A.C.	Gerente General	Construcción	Sánchez Carrión	26/07/2021	12:00 p. m.
EM09	Edgard Eduardo Barrios García	Travel Smile	Gerente	Turismo	Sánchez Carrión	26/07/2021	12:40 p. m.
EM10	Hilario Alvarez Flores	Agroforestal La Voz del Campesino	GERENTE GENERAL	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	Sánchez Carrión	27/07/2021	5:00 p. m.
EM11	Elsy Otiniano	Camposol	Senior Risk	Industrias manufactureras	Trujillo	30/07/2021	4:00 p. m.
EM12	Ibeth Carrillo	Cámara Comercio de La Libertad	Cámara de Comercio	Servicios profesionales, técnicos y de apoyo empresarial	Trujillo	02/08/2021	11:00 a. m.
EM13	Jerson Chuquimboques Marrero	Kataric S.A.C.	Gerente General	Servicios profesionales, técnicos y de apoyo empresarial	Trujillo	02/08/2021	4:30 p. m.
EM14	Rebeca Esther Martínez Pérez	Constructora MAV Proyectos y Servicios E.I.R.L.	Jefe de RRRH	Construcción	Trujillo	30/07/2021	9:47 a. m.
EM15	Jorge García Tirado	Factoría Bruce	Jefe de planta	Industrias manufactureras	Trujillo	30/07/2021	11:30 a. m.
EM16	Carlos Vargas Cárdenas	360 Lean Consultores EIRL	Gerente	Servicios profesionales, técnicos y de apoyo empresarial	Trujillo	30/07/2021	12:00 p. m.

**La impresión o copia adquiere el estado de "DOCUMENTO NO CONTROLADO"**





## OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 221 de 286



### DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

EM17	Vanessa Carol Sifuentes Caballero	Municipalidad Provincial de Otuzco Complejo Arqueológico Huacas del Sol y de la Luna	Subgerente de Promoción Turística Asesora de Turismo	Administración Pública	Otuzco	27/07/2021	11:15 a. m.
EM18	Jorge Luis Correa Rodas	Genepros S.A.C.	Gerente	Comercio	Chepén	23/07/2021	12:05 p.m.
EM19	Rosa Delfín Cáceres	Paján Agroindustrias S.A.C.	Gerente General	Comercio	Ascope	20/07/2021	06:00 p.m.
EM20	Hladio Loje Calvanapon	Cooperativa agraria del Chicama L.T.D.A	Gerente General	Comercio	Contumazá	21/07/2021	11:34 a.m.
EM21	Nicolás Quiliche Mora	Constructora y servicios generales Príncipe de Paz S.A.C.	Gerente General	Comercio	Cajabamba	22/07/2021	09:48 a.m
EM22	Aldo Sánchez Tasilla	Ekyra 4 S.A.C.	Gerente General	Comercio	Cajamarca	22/07/2021	12:14 p.m.
EM23	Dario Solano Guevara	Asociación de productores agropecuarios Virgen del Carmen Callayuc Fila Alta	Representante	Comercio	Cutervo	22/07/2021	07:52 p.m.
EM24	Segundo Mendoza Diaz	Hermanos de Hualgalloc La Pastora S.A.C.	Representante	Comercio	Hualgalloc	26/07/2021	07:55 p.m.
EM25	César Sánchez Ramírez	Repsol- Area Comercial Business to Business	Coordinador de ventas de la zona norte	Comercio	Trujillo	26/07/2021	04:43 p.m.
EM26	Danilo Alfredo Vera Pugar	Certificadora Andina	Inspector de Vehiculos a GLP	Comercio	Trujillo	26/07/2021	7:45 p.m.
EM27	Agusto Péra Vásquez	Auper S.A.C.	Gerente General	Comercio	Trujillo	30/07/2021	5:41 p.m.
EM28	Arturo Guillen Mendieta	Cominka Motors S.A.C.	Representante Legal	Comercio	Trujillo	02/08/2021	5:40 p.m.
EM29	Edwin Fernando Cruz Llanos	Colegio de Licenciados en Turismo de La Libertad	Decano del Colegio de Licenciados en Turismo La Libertad	Otros servicios	Trujillo	31/07/2021	05:53 p.m.
EM30	Paul Córdoba Solano	Hotel Huankarute Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines (AHORA)	Gerente general Presidente	Actividades de alojamiento, servicio de comidas y bebidas	Trujillo	22/07/2021	1:58 p.m.
EM31	Juan Siccha Rubio	Inversiones Paulita Rubio S.R.L. Asociación de Hoteles y Restaurantes AHORA de Huamachuco	Gerente general Presidente	Actividades de alojamiento, servicio de comidas y bebidas	Sánchez Carrión	22/07/2021	6:30 p.m.
EM32	Juan Julio Cuba Sigüenza	Hotel y Restaurant Xauxa	Gerente	Actividades de alojamiento, servicio de comidas y bebidas	Sánchez Carrión	30/07/2021	5:00 p.m.
EM33	Walter Jesús Vera Herrera	Sedabib	Jefe de la oficina de responsabilidad social y medio ambiente	Electricidad, gas y agua	Trujillo	25/07/2021	10:01 a.m.
EM34	Viviana Vega	Promas S.R.L.	Jefa de RRHH	Electricidad, gas y agua	Trujillo	31/07/2021	3:00 p.m.



**La impresión o copia adquiere el estado de "DOCUMENTO NO CONTROLADO"**

OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 222 de 286



**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

EM35	Patricia Mabel Morales Asencio	Agencia de viajes Killa Inti tours Gerencia Turismo Y Comercio Exterior Gobierno Regional	Gerente general Ex Gerente regional	Turismo	Trujillo	22/07/2021	11:25 a.m.
EM36	Juan Armando Pinillos Torres	Gerencia Regional del Ambiente	Gerente	Administración pública	Trujillo	02/08/2021	2:36 p.m.
EM37	Shulliana Isabel Reyes Cerna	Unidad Ejecutora 007 Marchahuamachuco	Jefe de la unidad de RRHH	Administración pública	Sánchez Carrión	28/07/2021	11:11 a.m.
EM38	Oswaldo Ricardo Inostroza Aguilar	Sunafil	Inspector auxiliar	Administración pública	Trujillo	25/07/2021	3:16 p.m.
EM39	Ángel Polo Campos	Centro Regional de Planeamiento Estratégico CERPLAN-La Libertad	Gerente	Administración pública	Trujillo	03/08/2021	12:00 p.m.
EM40	Doris Vilchez Flores	Gerencia Regional de Recursos Naturales y Medio Ambiente de Cajamarca	Especialista regional de Gestión Ambiental	Administración pública	Cajamarca	22/07/2021	3:36 p.m.
EM41	Bryan Alejandro Max Zegarra	Municipalidad Distrital de Cochorco	Secretario General	Administración pública	Trujillo	02/08/2021	4:35 p.m.
EM42	Ana La Rosa González	Universidad Privada del Norte	Catedrática - Ex Coordinadora de la carrera Ing. Ambiental	Otros servicios	Trujillo	31/07/2021	10:00 a.m.
EM43	Miguel Angel Figueroa Gioffino	EsSalud	Jefe de la oficina de ingeniería	Otros servicios	Trujillo	26/07/2021	6:31 p.m.
EM44	Miguel Rafael Cárdenas Calderón	Transporte Acuario	Gerente	Transporte y almacenamiento	Trujillo	31/07/2021	5:00 p.m.
EM45	Cristian Espejo Gómez	Transportes Línea	Encargado de reclutamiento	Transporte y almacenamiento	Trujillo	03/08/2021	4:30 p.m.
EM46	Luis Vergara Tuset	Gobierno Regional La Libertad	Sub Gerente de Competitividad Agraria	Administración pública	Trujillo	05/08/2021	3:06 p.m.
EM47	Sandro Roncagliolo	Ittsa	Gerente	Transporte y almacenamiento	Trujillo	13/08/2021	6:28 pm
EM48	Gloria Eslava Laiza	Azucareras Grupo Gloria	Gerente Auditoría y Calidad Empresas	Industrias manufacturas	Ascope	04/08/2021	09:55 p.m.
EM49	Karoll Yanina Campos Gutiérrez	Gobierno Regional La Libertad	Gerente Regional de la Producción	Administración pública	Trujillo	11/08/2021	01:30 p.m.
EM50	Silvia Milagros Chávez Gonzales	Mission Produce	Asistente de Gestión del Talento Humano	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	Vírú	17/08/2021	08:42 p.m.
EM51	María Alejandra Bustamante Merino	Gobierno Regional La Libertad	Gerente Regional de Comercio Exterior, Turismo y Artesanía	Administración pública	Trujillo	19/08/2021	05:01 p.m.

Fuente: Extraído del Estudio de Demanda Social y Mercado Ocupacional de la Universidad Nacional Ciro Alegria, Anexo 8.

**La impresión o copia adquiere el estado de "DOCUMENTO NO CONTROLADO"**



**OTRO DOCUMENTO**

CÓDIGO: PGE-OD-04

FECHA: Agosto 2023

VERSIÓN: 06

PAGINA: 223 de 286

**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

Entrevistado	Profesión	Empresa	Cargo	Rubro	Provincia	Fecha de entrevista	Hora de entrevista
Juan Siccha Rubio	Contabilidad	INVERSIONES PAULITA RUBIO S.R.L. Asociación de Hoteles y Restaurantes AHORA de Huamachuco	Gerente general Presidente	Gastronomía, hotelería	Sánchez Carrión	15/12/2021	8:48am
Paul Córdova Solano	Marketing	Hotel Huankarute Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines	Gerente general Presidente	Gastronomía, hotelería	Trujillo	15/12/2021	10:01am
Patricia Mabel Morales Asencio	Lic. Turismo	Agencia de viajes Killa Inti tours Gerencia Turismo Y Comercio Exterior Gobierno Regional	Gerente general Docente Universitaria	Turismo	Trujillo	15/12/2021	11:19am
Juan Julio Cuba Sigüenza	Administrador	Hotel y Restaurant Xauxa	Gerente	Hotelería	Sánchez Carrión	15/12/2021	3:34pm
Irvin Alvenis Vera Chávez	Administrador	Corporación Santa María	Administrador	Turismo	Sánchez Carrión	15/12/2021	4:19pm
Edgard Eduardo Barrios García	Administrador	Travel Smile	Gerente	Turismo	Sánchez Carrión	16/12/2021	9:38 am
Héctor Herrera Montoya	Ingeniero	Empresa de transportes Turismo Lucma S.A.C	Gerente	Turismo	Trujillo	16/12/2021	4:23pm
Edwin Fernando Cruz Llanos	Lic. Turismo	Colegio de Licenciados en Turismo de La Libertad	Decano del Colegio de Licenciados en Turismo La Libertad	Turismo	Trujillo	16/12/2021	5:00pm
Jorge Luis Ruiz Barcellos	Arqueólogo	Especialista en Restauración de Patrimonio turístico	Consultor	Turismo	Trujillo	16/12/2021	5:42pm
Bexaida Rodríguez Montes	--	Hotel Acrovian's	Gerente	Hotelería	Sánchez Carrión	17/12/2021	11:30am
Vanessa Carol Sifuentes Caballero	Lic. Turismo	Municipalidad Provincial de Otuzco Complejo Arqueológico Huacas del Sol y de la Luna	Subgerente de Promoción Turística Asesora de Turismo	Turismo	Otuzco	17/12/2021	2:54pm

**La impresión o copia adquiere el estado de "DOCUMENTO NO CONTROLADO"**



# OTRO DOCUMENTO

CÓDIGO: PGE-OD-04  
 FECHA: Agosto 2023  
 VERSIÓN: 06  
 PAGINA: 224 de 286



## DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Isabel Sánchez	Administración de Operadores Turísticos	Arvo Hotel Boutique	Recepcionista	Hotelería	Trujillo	17/12/2021	3:24pm
Flor Cema	Administrador	OTL La Libertad - Asociación de Operadores de Turismo de La Libertad	Presidenta	Turismo	Trujillo	17/12/2021	5:13pm
Rosa de Carmen Rojas de Polo	--	Hotel Real	Administradora	Hotelería	Sánchez Carrión	17/12/2021	5:20pm
Marita Goicochea	Lic. Turismo	Municipalidad Provincial de Trujillo	Subgerente	Turismo	Trujillo	17/12/2021	5:51pm



**La impresión o copia adquiere el estado de "DOCUMENTO NO CONTROLADO"**





	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>225</b> de <b>286</b>



# ANEXO 02

**(tomado del estudio de demanda y oferta  
anexo 9)**

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>226 de 286</b>	

### Transcripciones de las entrevistas a empleadores (Anexo 9)

- **NOTA:** de las transcripciones realizadas, solo mencionaremos aquellas relacionadas con la carrera **ANEXO 9**



#### SUBTEMA FOCALIZADO: DEMANDA DE PROFESIONALES

##### PREGUNTA 1

- ¿Qué profesionales son los más requeridos dentro del rubro de su empresa?
- ¿Qué profesionales se requieren en su empresa o institución?
- ¿Qué funciones cumplen?
- ¿Dichos profesionales pueden hacer línea de carrera en su empresa o institución?

##### RESPUESTA DEL ENTREVISTADO

...

EM07: Requerimos más chefs, profesionales ligados a la hotelería. También, a los administradores, profesionales en gestión turística, hotelería y gastronomía que cumplirían funciones como manejo de las sedes, sobre todo porque pensamos extendernos a otras regiones. Claro, la meta es eso, que la corporación se consolide como una gran cadena de hotelería y puedan hacer línea de carrera los profesionales.

...

EM09: Licenciados en turismo y administradores que son los mismos que solicitamos en la empresa. Los profesionales en turismo cumplen funciones como de guía, trabajan en lo que es la promoción de los sitios turísticos como afiches, videos, entre otros. Como el gobierno nos exige tener guías oficiales, ya que somos una empresa formal, nos exigen guías que sean profesionales y por eso mayormente trabajamos con ellos.

...

EM17: Se requieren sobre todo ingenieros porque el desarrollo del gobierno local se basa en obras. En la institución, se pueden encontrar ingenieros civiles y arquitectos. En el área en el cual trabajo que es la subgerencia de promoción turística de la Municipalidad Provincial de Otuzco, el profesional en Turismo realiza las funciones como la elaboración de perfiles de proyectos, inventario, atender información turística a los visitantes, desarrollar las actividades culturales que se requieran dependiendo el calendario turístico del lugar, fundamentalmente. Sí se puede hacer línea de carrera en la institución.

...

EM30: En la mayoría de los casos, en Trujillo o en La Libertad, y seguramente en casi todas las categorías inician con un tema comercial, no necesariamente por un profesional, ya sea de Turismo, Administración Hotelera o Turística. Dependiendo del tamaño del alojamiento, por ejemplo, también puede haber un cocinero o un chef, un barman, un contador, un administrador, dependiendo de la cantidad de habitaciones y de los servicios adicionales que brinde el hotel.: lavandería, restaurante.

En el hotel, tenemos licenciados en turismo. El contador es externo. Hay una persona de mantenimiento, que conoce temas eléctricos y mantenimiento en general. Los

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>227</b> de <b>286</b>	

licenciados en turismo es una suerte de administradora y de recepcionista. Lo que pasa es que el turismo en La Libertad no despegó lo suficiente como para que el licenciado en turismo haga más cosas. Nuestras autoridades locales y regionales no tienen al turismo como prioritario, no se ven las políticas para potenciar el turismo, que haya más fluidez de visitas. La inseguridad, la basura, el aeropuerto, sin radar, carreteras e infraestructura inadecuadas, son trabas para el turismo que la autoridad no resuelve. El Ministerio de Cultura es demasiado reglamentarista, sin embargo, no acompaña al desarrollo. Entonces, el profesional de turismo, no puede hacer mucho. Aunque ya hay cadenas como Costa del Sol, Terra Nueva, pero obedecen al turismo receptivo y hay un corporativo de nivel. Pero el resto, no podemos desarrollar más porque no tenemos más visitas. Es un tema complicado.

EM31: Licenciados en hotelería y turismo. Administración. En la empresa, quien le habla tiene estudios contables y capacito a mi personal. Hay funciones de recepción y el resto para limpieza y lavandería. Hay una profesional técnica de computación.

EM32: Lo principal son los maestros cocineros o chef, pero en Huamachuco, como aún no hay mucho turismo, solo con cocinero o personal de cocina. Pero sería excelente que la UNCA ofrezca gastronomía para que la misma gente de la zona pueda capacitarse, porque la mayoría son empíricos. Hay que ir a la costa a conseguir personal, incluso empírico, hasta que se levante Huamachuco. En hotelería, más que todo administración y recepción, que maneje la captación y recepción de la gente, ver el adecuado mantenimiento de la habitación. Tuve la oportunidad de contar con un profesional de instituto en hotelería y sabía desde la atención al cliente hasta la manipulación de insumos de limpieza.

...

EM35: En el rubro de turismo, lo ideal es tener especialistas de turismo. En todos los rubros se está exigiendo que todos los profesionales sean titulados y colegiados. Lo ideal es que cada municipio, cada gobierno regional cuente con personal capacitado del área o rubro turístico. Para que uno puede dirigir una agencia de viaje de calidad. Debe estar preparado en la parte turística, en la parte técnica, capacitado formalmente para que MINCETUR le otorgue una constancia por clasificación según su reglamento, que tengan todo en orden para brindar servicios de calidad. En los hoteles también se requieren profesionales en turismo para administrar y gerenciarlos, en los restaurantes de la misma manera, también en complejos turísticos. Ahora es esencial en la parte privada y pública, es por eso es que casi todas las universidades cuentan con esa carrera, con diferentes nombres, claro. Pueden hacer línea de carrera, pueden empezar como counter, jefe de recepción, jefe de ama de llaves y ascender a labores administrativas, llegar a administradores. El contador es externo.

...

EM37: En nuestra entidad manejamos la parte administrativa y la parte técnica arqueológica. En la técnica se necesitan arqueólogos, conservadores, arquitectos para la formulación de proyectos de inversión, de los expedientes técnicos. También técnicos en conservación, antropólogos para la parte de sensibilización de los proyectos. También en el área de turismo. La parte administrativa, los licenciados de administración, contadores, abogados. También algunos que han estudiado ingeniería, que se han especializado en formulaciones de proyectos, ingenieros civiles, en este caso. Los profesionales de turismo en la entidad se encargan de la

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>228 de 286</b>	

unidad del patrimonio cultural, en ver los restos arqueológicos, el manejo, la parte de visitantes, que el sitio cumpla con los requisitos, hacer el guiado a los visitantes. Cuando hay proyectos de inversión, hay ingenieros ambientales. Respecto a la línea de carrera, ahorita, frente a las diferentes normas por parte de gobierno, en la unidad ejecutora se venían contando con personal CAS y locadores de servicios, pero son las únicas modalidades que tienen un tiempo limitado. Ahora se prohíbe la contratación de CAS y locadores, estamos a la espera de los cambios en las contrataciones.

...

EM39: Por la forma en cómo está organizado el estado, hay una diversidad de requerimientos sobre todo según los sistemas administrativos. Son once sistemas administrativos. Necesitamos profesionales que manejen administración, abastecimiento, de la gestión en general, vinculados a la inversión pública, recursos humanos. En infraestructura están los ingenieros civiles. Hay una gama de profesionales universitarios y técnicos. En CERPLAN, por las funciones, prácticamente demandamos economistas. Tenemos una gerencia de desarrollo agrícola, allí sí se demandan profesionales agrícolas, tenemos una gerencia vinculada a energía y minas, allí se demandan ingenieros de minas, igual para el área de turismo. Pero ya no están vinculados a la parte administrativa sino al desarrollo de la región. Entendamos también que hay una demanda limitada en el sector público, la demanda de profesionales debería orientarse al sector privado, sin descuidar el sector público, claro pero que no es tan dinámica.

En agricultura, necesitamos que maneje todo el tema desde la semilla, la producción, sistema de riego tecnificado, manejo de plagas, hasta la comercialización, pasando por el procesamiento. Hay expertos para todo lo que es el desarrollo productivo agrícola hasta expertos en comercialización y planes de negocio. Ingenieros que sepan de sistemas de procesamiento y procesos. En ingeniería civil, en el área de infraestructura, que ven el tema de obras, infraestructura, edificaciones, carreteras e instalaciones. Para turismo, jugamos un rol administrativo, básicamente, normativo, de políticas, de manejo de información. En CERPLAN, solo es una gerencia con equipo técnico, los analistas, y solo el gerente que tiene cargo de confianza. No es que no se quiera hacer carrera pública si no es por la estructura orgánica.

...

EM51: En el sector Licenciados en Turismo; en la empresa se añade a estos profesionales Licenciados en, comercio exterior, administración. Pueden hacer línea de carrera.

### SUBTEMA FOCALIZADO: POSICIONAMIENTO DE UNIVERSIDADES

#### PREGUNTA 2

¿De qué universidades han egresado los profesionales que laboran en su empresa o institución?

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>229 de 286</b>

¿Considera que los profesionales son competentes para las funciones que cumplen en su empresa/institución, según cada profesión empleada? Sustente su respuesta.

¿Profesionales de qué universidad prefiere contratar? ¿Por qué?

**RESPUESTA DEL ENTREVISTADO**

...

EM07: De la Universidad Nacional de Trujillo, sede Huamachuco. Sí son competentes, aunque también se requiere de una especialización adicional. No hay preferencias, solo que se hayan formado en una carrera universitaria como administración, por ejemplo.

...

EM09: Trabajamos con profesionales en Turismo de la Universidad Nacional de Trujillo y sí son competentes con las funciones que desempeñan. No hay ninguna preferencia, evaluamos más sus capacidades.

...

EM17: De la Universidad Nacional de Trujillo. Cuando yo ingresé a trabajar a la municipalidad hace muchos años, nos llamaron a tres personas y los tres éramos de la Universidad Nacional de Trujillo. Lo que pasa es que la carrera de Turismo es relativamente nueva, inclusive las privadas tienen, pero no es lo mismo, ya que los objetivos de la carrera son diferentes. En el caso de la UNT, somos licenciados en Turismo, pero más abocados a la investigación y desarrollo de proyectos. A la hora de la selección priorizan la experiencia.

...

EM30: Hemos tenido la gran mayoría, de la Nacional de Trujillo, de la UPN, y de los institutos el ISTE y la ENDG. También para labores operativas han venido del instituto que está en Chepén, creo. En general, les falta herramientas. La UPN ha sido más proactiva, ha cambiado su currícula, añadiendo la parte operativa a la gerencial. La UNT recién está cambiándola, haciéndola más moderna. Se enfocaban en hacer planificación, en áreas más de municipios, no tanto en el sector privado.

Cuando hago entrevista pregunto sobre las actividades que hace en su casa, porque hay un 10% de actividades administrativas, el 90% son operativas: housekeeping, lavandería. Entonces debe saber limpiar, para supervisar una habitación, un baño. Hay una metodología. Generar un ambiente cálido, cómodo para los huéspedes. Si el personal de limpieza no va, el administrador tiene que remangarse las mangas trabajar.

EM31: Del Instituto Libertadores de Trujillo. Ella entró desconociendo el tema de turismo, aquí la capacité.

EM32: He contado con profesionales de instituto, no de universidad. Cuando supe que iba a haber en Huamachuco, va a impulsar el turismo, mejor si es de la zona. La hotelería en Huamachuco es grande, hay bastantes hoteles, desde que llegó la

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>230</b> de <b>286</b>

minería. Ahora que se fue, se debe impulsar el turismo. Creo que hay más de 200 hoteles.

...

EM35: Generalmente, he tenido practicantes, de la César Vallejo, de la Universidad Alas Peruanas, y también de la UNT. Son muy competentes, los jóvenes de ahora son muy hábiles, ellos dominan las partes de redes, de promoción y difusión de los paquetes, de atención al cliente. No se ve diferencia. Hay estudiantes de universidades privadas que son esmerados, están preparados y capacitados.

...

EM37: Como tenemos diferentes profesionales, vienen de la UNT, de la San Martín de Porres de Lima, la UCV de Trujillo, de Alas Peruanas. Los profesionales vienen aplicando los conocimientos de su formación, pero también es importante la experiencia y que la volqueen en la institución en base a la realidad de Sánchez Carrión, ellos que son conocedores en la parte de conservación, de la puesta en valor de los sitios arqueológicos. Cuando hay proceso de convocatoria se busca la igualdad de oportunidades, libre competencia, que cumpla con los requisitos de la convocatoria.

...

EM39: Básicamente de la UNT, la mayoría. Pero hay de otras universidades. He tenido de las privadas también. Lo que les falta a los jóvenes es experiencia, lo importante es que vienen con capacidades y habilidades de las universidades y las complementan con la práctica. En la nacional hay más especialización en temas de economía con respecto a las privadas. Claro, es un criterio de selección. Por ejemplo, si se ven los estudiantes que van al curso del BCRP, son de la nacional, es como una especie de filtro, es un indicador para nosotros.

...

EM51: La mayoría de los profesionales de laboran son egresados de la Universidad Nacional de Trujillo, pero no cuentan con una óptima preparación ni con iniciativa para el correcto cumplimiento de sus funciones; no hay preferencia por alguna universidad.

**SUBTEMA FOCALIZADO: COMPETENCIAS DEMANDADAS POR EL MERCADO LABORAL**

**PREGUNTA 3**

¿Qué competencias deberían poseer los profesionales, en general, según lo que demanda el mercado laboral? Sustente su respuesta.

Según el rubro de su empresa, ¿qué competencias requiere de:

¿Un ingeniero civil y diseño arquitectónico?

¿Un ingeniero agrícola y forestal?

¿Un ingeniero de minas y maquinarias pesadas?

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>231</b> de <b>286</b>	

¿Un ingeniero de recursos renovables y gestión ambiental?  
 ¿Un profesional en gestión turística, hotelería y gastronomía?

**RESPUESTA DEL ENTREVISTADO**

...

EM07: Conocimientos básicos en contabilidad, manejo de las cadenas, que tengan características de un líder, que coordinen y elaboren los procesos básicamente. En cuanto a un profesional en gestión turística, hotelería y gastronomía sería que tengan conocimientos propios de la carrera.

...

EM09: Mayormente, conocimientos de la parte de la zona que en este caso es Huamachuco, por ejemplo, si queremos un guía es diferente de los que provienen de Huamachuco o de Trujillo, por eso cada uno debe conocer bien su zona. Dentro de las habilidades serían el trabajo en equipo, la responsabilidad y amabilidad.

...

EM17: El sector turismo ha venido creciendo estos últimos 20 años con mayor fuerza, es por eso que, en mi opinión, los jóvenes no deberían tener mayor problema en trabajar en este sector. Siempre se pide experiencia, pero no es lo mismo la experiencia de un ingeniero con la de un profesional ligado al turismo, porque la carrera no es tan antigua. A mi criterio, más que nada es tener claro lo que cada uno ha estudiado en la universidad y aparte de ello tener conocimientos sobre el trabajo con las comunidades. En el caso de un gobierno local, sí es primordial que el profesional tenga una mayor capacidad de poder trabajar con las comunidades dado que el recurso humano es el principal objetivo de la carrera. Por ejemplo, en un profesional con mención en gestión turística, hotelería y gastronomía lo más importante es el hecho de que sepan administrar las empresas turísticas y que las universidades deben trabajar muy de la mano con las empresas privadas mediante convenios con la finalidad de que los estudiantes universitarios ya egresen con prácticas seguras y adquieran experiencia para administrar restaurantes, hoteles, para ocupar cada puesto dependiendo de lo que le guste al estudiante.

...

EM30: Específicamente, para administrar un hotel debe estar el administrador en hotelería, que debe dominar muchas áreas, al margen de la administración en sí de un hotel, debe saber del mantenimiento del hotel, del housekeeping, de los implementos de limpieza y sus proporciones, ajustados con los tiempos. Debe tener un conocimiento claro de las áreas mínimas y los diseños que se requieren de un hotel dependiendo de la categoría. Debe conocer los lugares de visita, los recursos turísticos de alrededor de la localidad, pero también a nivel nacional e internacional. Debe tener conocimientos de estadística, porque hay mucha composición numérica, debe poder interpretar la información que da las redes sociales, el Facebook, el Instagram, también la que te arroja Booking, los estudios de mercado de PromPerú. Esta persona tiene que capacitarse, luego de egresar del instituto o universidad. A parte, debe dominar el inglés, saber campañas en redes, saber digitalización y, en el camino, tener la habilidad blanda para que sepa llegar al personal del restaurante u



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>232</b> de <b>286</b>	

hotel, más allá del manual de operaciones. Debe establecer una comunicación efectiva con el personal. Además, para enseñar al personal, por ejemplo, sobre limpieza, debe saber él mismo cómo hacerlo bien. Debe ser lo suficientemente empático, determinar que las personas que salen de la universidad o de instituto tengan capacidad de servicio, proactividad, también tener la entereza de sacar a las personas que no cumplen. Saber rodear de personas que van a sumar y no restar.

En la gestión turística, hotelería y gastronomía hay tres cosas distintas. En la primera, hablamos de agencias de viajes, luego, de un hotel y el tercero de un restaurante. Al final debes especializarte en uno. El tema gastronómico es impresionante, es un proceso de investigación, como el Shambar que es de Trujillo tiene orígenes serranos. Debe saber la cocción, los tiempos, los estados. En el ceviche, por ejemplo, cuáles son las texturas, conocer de cadena de fríos, etc.

En gastronomía no solo se va a dirigir a un restaurante turístico, debe tener conocimientos de nutrición, debe tener la capacidad suficiente para entrar a una empresa de catering y brindar servicios de alimentación a una concesionaria de una esparraguera, se me ocurre. Qué elementos debe tener la cocina para atender a 200 o 300 personas. Más aún en la sierra, ese profesional también debe tener esa competencia. Que la municipalidad de 100 desayunos, por ejemplo. Ese profesional debe tener ese conocimiento. El hotelero debe saber hacer administración de un campamento, por ejemplo. Para gestión turística, es la persona que coordina desde que el turista o la persona llega a Huamachuco, a la zona, ver quién lo va a atender, a trasladar, etc.

EM31: Necesita haber estudiado turismo y hotelería, llevar algún curso de gastronomía. Debe ser amable con el público y con el personal.

EM32: Debe conocer la cultura de la zona, que tenga los conocimientos de su profesión. Debe conocer bien Marcahuamachuco, los baños de Yanasara, la laguna Sausacocha, que son visitados por turistas nacionales y extranjeros. Si el profesional es de la zona estará más familiarizado con esos lugares. Para la hotelería, el trato con el cliente es importantísimo, facilidad de palabra, dinámico, empeñoso, dedicado, que ame lo que hace.



...

EM35: Lo primero, tener conocimiento de inglés, es esencial en una agencia, en un hotel, pues tienen trato directo con los clientes, que muchas veces vienen del extranjero. Conocer de ofimática, esencial, todos los programas en Excel, diseño, imágenes, programas turísticos, internet, redes sociales. Tener la hospitalidad y carisma para recibir y atender con amabilidad. El profesional, a diferencia de los técnicos, son investigadores hacen proyectos, más teóricos, pero deben complementarse con talleres como bar, gastronomía, agencia de viaje, housekeeping.

...

EM37: En la actualidad, el profesional debe estar continuamente capacitándose porque hay cambios en la sociedad. Que tenga experiencia profesional, el conocimiento en campo. Las principales, están el trabajo en equipo, el liderazgo, que 1 más 1 no sea 2, sino más. Que trabaje con empatía, que tenga valores, la



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>233</b> de <b>286</b>	

responsabilidad. Con esto el clima laboral será bueno y habrá apoyo entre trabajadores. Para el caso de gestión turística, hotelería y gastronomía, la competencia más importante es general el impacto turístico hacia lugares de las diferentes provincias donde labore, tener conocimiento de los cambios que se dan en las culturas. Dominio de idiomas, capacitaciones constantes, para conocer los cambios de los consumidores, cuáles son las expectativas de los servicios que se brindan en hotelería, gastronomía, turismo, dar el valor agregado. Capacitar a los hoteleros. Un ingeniero civil debe tener competencias en formulación de proyectos que cumplan los parámetros necesarios, que se preocupen por realizar el diseño, las obras y que estas generen un beneficio de la sociedad. Arquitectos se desenvuelven en los expedientes técnicos, seguimiento de los proyectos, de los procesos. Debe brindar asesoramiento en diseño. Un ingeniero ambiental ve qué impacto ambiental genera un proyecto, debe ser capaz de liderar un equipo de trabajo de desempeño, con sus objetivos, que motive al personal, logro de metas. Este ingeniero no solo ve dentro de la institución, tiene que ver hacia afuera.

...

EM39: Los economistas, dominar temas y habilidades de economía y de estadística. También las habilidades blandas, la actitud para el trabajo, actitud positiva, capacidad de hacer trabajos intensos. Si tienes actitud, lo tienes todo. Para las demás profesiones, lo mismo, conocer los temas de su profesión, expertos en obras, tal vez, más actitud.

...

EM51: Capacidad para Resolución de conflictos, habilidades comunicativas, análisis de datos; del profesional de gestión turística.

#### SUBTEMA FOCALIZADO: PLAN DE ESTUDIOS

##### PREGUNTA 4

Dentro del rubro de su empresa o institución, ¿qué cursos de especialidad considera que deberían llevar los profesionales para insertarse mejor en el mercado laboral?

Dentro del rubro de su empresa o institución, ¿qué cursos de especialidad considera que deberían llevar los profesionales para formar parte de su personal?

##### RESPUESTA DEL ENTREVISTADO

...

EM07: Básicamente es la articulación de procesos, debe conocer computación y de ofimática para que pueda insertarse mejor en el mercado.

...

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>234</b> de <b>286</b>	

EM09: Normalmente, nuestros profesionales en turismo vienen con especialidades ya, como arqueología y en naturaleza que serían los más requeridos. Arqueología que es fundamental que la dominen, considerando que tenemos la marca Huamachuco.

...

EM17: Deberían llevar gestión turística, gestión pública que también es importante dependiendo de dónde se quieran abocar. Pero, igual es crucial que el profesional ligado al turismo conozca de todo. La parte de gestión pública es para conocer cómo es que trabaja por ejemplo un gobierno local y cómo es su administración pública porque es muy distinto a una empresa privada. Conocer cómo se administra internamente tanto el sector público como privado de cada una de las cosas que ofrece el turismo ya sea restaurantes, hoteles, etc. Lo que hace a uno sobresalir es que sepa hasta las cosas mínimas o detalles como etiqueta social, posición de una mesa, por ejemplo, cómo se coloca una almohada, una funda, entre otras cosas que apoyan al desarrollo integral de este profesional.

...

EM30: Especialidad en turismo, hotelería o gastronomía. En mi caso, como la frecuencia de llegadas no es tanta, el administrador es quien debe saber muchas cosas, de planificación, de campañas digitales, de mantenimiento, para poder gerenciar. A parte, lo que no se puede enseñar, es la proactividad. Si te veo de frío, te ofrezco una bebida caliente, si veo que estás con tu equipaje, te ofrezco ayuda; si veo que buscas un taxi, te ofrezco uno. No todos tienen esa capacidad.

EM31: En relaciones humanas, todo lo que se relaciona a turismo de la zona. [Para formar parte de la empresa] Turismo de la zona y gastronomía. Yo capacito a mi personal, pero duran unos meses, un año y se van. Ahorita, gastar en personal con capacitación es prácticamente una pérdida. Pero si se inculca el turismo con más frecuencia, con más propaganda, estaríamos obligados a tener un personal más competitivo.

EM32: Atención al cliente. Barman y cocina, housekeeping pero más es práctica. Para la empresa, se le capacita unos días, entra con ciertos conocimientos, se le indica cómo hacer las cosas.

...

EM35: Productos turísticos, ellos deben ser desarrolladores de productos turísticos, encontrar y descubrir esos recursos para poder convertirlo en un atractivo, ponerlo en valor, para desarrollar el turismo, complementarlo a través de la hotelería, los restaurantes, el transporte. También hay diseño y equipamiento de empresas turísticas, cursos de hotelería, su diseño, circuitos turísticos para armar a nivel local, regional, nacional e incluso internacional. Conocer de transporte turístico, de cruceros, por ejemplo. Los cursos de especialidad básico [para la agencia], es fundamento del turismo, valorar qué es el turismo para poder aplicarlo, conocer los recursos turísticos, conocer profundamente a su país, la geografía turística, también a nivel internacional. Hay cursos talleres de agencia de viaje, de housekeeping. Todo esto es muy importante. Hay carreras técnicas también, de un año para ser guías



**OTRO DOCUMENTO**

CÓDIGO:	PGE-OD-04
FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:	06
PAGINA:	<b>235</b> de <b>286</b>



**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

turísticos o counter de agencias, o solo recepcionistas, pero allí quedan, no pueden ascender porque no tienen el título.

...

EM37: Deben llevar gestión pública, gestión por resultados, relaciones interpersonales, algunos cursos que se abocan a las funciones que ellos cumplen. Si va a recursos humanos manejar los softwares informáticos de planillas: si es arqueólogo, llevar conservación. Para la unidad ejecutora se necesita que lleven algunas charlas o talleres en proyectos de inversión pública, pero en expediente de sitios arqueológicos, de puesta en valor. Pero lo más importante es la gestión pública para todos los profesionales.

...

EM39: Econometría, que es una mezcla de matemática, estadística y economía, es fundamental. Se necesita para formar parte del personal.

...

EM51: Gestión Pública, planificación turística.



**SUBTEMA FOCALIZADO: BRECHA DE MERCADO LABORAL**

**PREGUNTA 5**

En el mercado laboral del área de influencia, ¿qué profesionales son escasos, es decir son más requeridos por la sociedad y difíciles de encontrar?

Y, ¿qué profesionales abundan de tal manera que el mercado se ha saturado para dicha profesión?

**RESPUESTA DEL ENTREVISTADO**

...

EM07: Especialistas en gestión de calidad es importante, profesionales en turismo que cuenten con todas las especificaciones requeridas, ya que todo debe estar en el marco de la formalidad. Administradores hay bastantes, aunque lo que faltan son administradores con especializaciones, por ejemplo, en hotelería.

...

EM09: Lo que vemos ahora que son escasos son aquellos profesionales relacionados al turismo que sepan de animales y plantas. No creo que en el área de influencia alguna profesión se esté saturando, por el contrario, acá en la zona de Huamachuco hay muy pocos profesionales en turismo.

...

EM17: Considero que por el contrario más escasos son los trabajos. En general, tenemos bastantes profesionales en diferentes áreas para los puestos de trabajo que existen. Hay profesionales que egresan y no logran encontrar un lugar de trabajo. Por

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>236</b> de <b>286</b>	

eso es fundamental encontrarles el centro laboral a los profesionales. En mi experiencia, Huamachuco tiene más potencial turístico que cualquier otra provincia de la región, de la sierra, por ello sus estudiantes tendrían mayores oportunidades laborales.

...

EM30: En la región La Libertad, necesitamos maestros, buenos profesores, que motiven y transmitan su amor a la región, a su identidad, que busquen mejorar la ciudad. Transmitir el valor al esfuerzo. Deberíamos tener más profesionales de gestión. Tenemos una costa impresionante, altamente productiva, deberíamos tener más profesionales de la tierra, no solo ingeniero agrícola, zootecnistas, investigadores, alguien que tenga la capacidad de procesar, dar valor agregado. Hay demasiado abogado, mal profesor. En el caso de Turismo, mientras la autoridad no tenga en mente cuánto podría ser una hiperpotencia, La Libertad con costa, sierra y selva, pero sin conectividad, carreteras, desarrollar el internet, los servicios, la infraestructura básica; mientras la autoridad no acompañe en el desarrollo, no vamos a avanzar en nada.

EM31: Es escaso un profesional de relaciones humanas o un sociólogo, dentro del rubro [alojamiento y turismo]. En el mercado laboral muchos han estudiado administración, con diferentes nombres, y deben capacitarse según el rubro en el que se van a desenvolver.

EM32: No hay ingenieros, se van a la costa. Ingenieros de minas, por ejemplo. Más hay administradores, contadores, economistas, hay bastante y luego se dedican a otra cosa, no dentro de su profesión.

...

EM35: El mercado para los profesionales de turismo no está saturado, es de futuro, recién ha salido a flote en el 95, en los 2000, pero falta la oportunidad laboral. Falta valorar al profesional. Muchas veces contratan a un administrador cuando hay administradores de turismo. Allí los colegios profesionales están entrando para hacer válida la carrera y hay leyes también. Otros profesionales, de otros rubros, están ingeniería mecatrónica, de software, son carreras que están a la vanguardia, también marketing y diseño. Los que abundan son abogados, médicos, ingenieros, administradores de empresas generales, que a veces están desempleados.

...

EM37: Es bien difícil encontrar abogados para saneamiento físico legal, obtener un profesional con cursos de especialización en formulación de proyectos. Hay bastante ingeniero civil, contadores.

...

EM39: Faltan profesionales vinculados al agua y saneamiento y manejo de residuos sólidos, ingenieros digamos. Pero más que profesionales, técnicos. En agroindustriales, por ejemplo, técnicos especialistas en manejo de plagas, en irrigación, riego tecnificado, manejo de controladores digitales de programación, manejo de tecnologías de la información. Igual técnicos y profesionales de ingeniería



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>237</b> de <b>286</b>	

de minas, geólogos. Hay pocos geólogos. También técnicos especialistas en minería, por ejemplo, para manejo de maquinaria pesada, manejo y control de máquinas programables, que tengan que ver con tecnologías de la información. Exceso de oferta en derecho, en algunas ramas de la administración, contabilidad.

...

EM51: Son escasos licenciados en turismo con experiencia en el sector público; abundan profesionales de administración.

### SUBTEMA FOCALIZADO: MERCADO LABORAL AL FUTURO

#### PREGUNTA 6

¿Qué profesionales considera Ud. que serán más requeridos a corto, mediano y largo plazo en el área de influencia? ¿Por qué?

#### RESPUESTA DEL ENTREVISTADO

...

EM07: Profesionales que estén vinculados en el sector turístico, agencias de viajes y a la gastronomía como chefs.

...

EM09: No tenemos mucha demanda de profesionales aún por el contexto actual y el mercado en Huamachuco aún se está moviendo lento. Pero considero que solo se requerirían de profesionales en turismo.

...

EM17: En mi opinión, no hay carrera que esté saturada ni carreras que sean escasas, sino que tenemos que ubicar a los profesionales para que desempeñen las funciones que saben. Por ende, toda carrera profesional es importante, no hay ninguna que se deba desechar.

...

EM30: Relacionados a la exportación de productos perecibles, porque es lo que se va a repotenciar con la tercera etapa de Chavimochic y Olmos. Gestión en logística, para poder llegar a países lejanos, que conozca de comercio internacional, administración de flotas. El aeropuerto se va a ampliar, entonces va a surgir la necesidad de otros profesionales, relacionados a carga, por ejemplo. Va a ver almacenamiento en frío alrededor del aeropuerto.

EM31: Los profesionales del Turismo, que se debe de explotar e incentivar en La Libertad. En los ocho años que llevo en el rubro hotelero, y aquí en Huamachuco en esos años se ha avanzado muy poco, a pesar de las capacitaciones de la municipalidad.

EM32: Si es que impulsan el turismo, van a requerir profesionales en la zona. Gastronomía sería un éxito.

...

EM35: Tengo fe que los profesionales en turismo van a tener más oportunidades. La pandemia ha afectado totalmente al turismo, muchas empresas han cerrado, muchos se están reactivando. Hay deserción estudiantil también. Esto poco a poco va a ir mejorando y van a haber más oportunidades para estos jóvenes.

A medida que nos vamos desarrollando como país, solicitan diseñadores, especialistas de marketing, ingenieros de sistemas, de software.

...

EM37: De turismo. Si bien es cierto la parte turística es un eje fundamental, que, con el tiempo, por ejemplo, en Sánchez Carrión, va a dar movimiento. Con el turismo se atrae comercio, genera impacto en los hoteles, mejora en las zonas.

...

EM39: Todos los profesionales del futuro necesitan ser entendidos en las TIC, manejar dos o tres idiomas adicionales, ser muy innovadores. Se prevé que muchas profesiones serán reemplazadas por inteligencia artificial. Si no son creativos e innovadores y si es que no manejan tecnologías vamos a ser dominados por la tecnología.

...

EM51: Comunicadores, y programadores, que permitan desarrollar un plan de manejo de medios.

## ENTREVISTAS

### INFORMANTE

Estudiante s	Docentes	Egresados	Empleador es	Académico s	Estudiante s EBR
			<b>X</b>		

**TÉCNICA UTILIZADA:** Entrevista



**PARTICIPANTE:** Representantes que emplean a profesionales vinculados al sector turismo.

**PROPÓSITO:** Caracterización de la Demanda del Mercado Ocupacional

**SUBTEMA FOCALIZADO: COMPETENCIAS DEMANDADAS POR EL MERCADO LABORAL**

#### **PREGUNTA 1**

**A nivel de conocimientos, acciones a realizar en el ejercicio profesional y actitudes y/o valores, ¿qué características demanda el mercado laboral de un profesional en Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía?**

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>239</b> de <b>286</b>

### RESPUESTAS ENTREVISTADOS



**EM01:** Bueno las características son varias de acuerdo a nuestra zona, acá en Huamachuco, le puedo explicar el profesional que se requiere acá en Huamachuco, en sí valgan verdades no es un profesional netamente profesional más se necesita de acuerdo a la zona un técnico y ahora necesitamos por ejemplo de la característica de mismo medio de la zona si uno contrata un profesional netamente profesional primero es costoso segundo no rinde las expectativas del público que nos acoge y eso es la gran dificultad que tenemos los operadores de tanto los hoteles como y agencias de turismo. Entonces no ha sido fácil encontrar un profesional con el salario que el gobierno está ahora teniendo. En los valores bueno de todo personal en el caso mío, por ejemplo, que es de hotelería siempre buscamos la atención al público y el respeto al público siempre buscamos eso del personal que nos acompaña que también es un poco difícil por la preparación del personal que nos acompaña entiendo entonces lo que estaría buscando es un profesional completo que ahorita es un poco difícil.

**EM02:** En ese caso en el sector debería haber una especialización porque una cosa es administrar un hotel y otra cosa administrar un restaurante ¿no? En el caso de la administración de hoteles que si bien existen como nombre ¿no? la UPN administración turística, ¡pero! este como que les falta un poco más de perfil, en el sentido de que al menos en los hoteles de 3 estrellas que como el mío y como es casi el 90% que tienen. Son hoteles que no necesariamente obedecen a un organigrama convencional, departamentos y áreas, cada uno cumpliendo una función ¿no es así! no en la mayoría si no en lo que hay. Entonces, en ese sentido, es difícil encontrar una persona ¿no? que además que tenga las características de administración ¿no? tenga también la de gestor, gestionar el hotel tanto internamente como externamente, externamente me refiero evidentemente a la parte del cliente, internamente al desarrollo de servicio.

Claro más completo, pero conocimiento más que un tema de instructivo, un tema práctico, por ejemplo: aparcar un carro, conocimiento de los propios sistemas de comercialización, de repente que sepas configurar la laptop o trasladar a alguien es decir alguien que tenga varias habilidades digamos dentro de la gestión de servicio eso no se instruye es nato. Por ejemplo: cuántos dueños de hoteles quisieran dar un paso al costado para un profesional les administre el hotel, es poco complicado no existe digamos ese profesional, no te hablo de un organigrama clásico ¿no? que tiene el gerente, sub gerente departamento de cada área ¿no, no! como te vuelvo a repetir el 90% de lo que pasa en la Libertad pasa en el Perú ¿no? tienen esta característica evidentemente por la baja y sobre todo en nuestra época.

**EM03:** Bueno el profesional tiene que ser dinámico, tiene que tener la característica de atención al cliente, tiene que ser hospitalario, amable. Porque el turismo es recibir al cliente con una sonrisa, para que el cliente retorne al lugar, más que nada el dominio de inglés, porque donde se desarrolle cualquier área o rubro turístico, sea hotelería, agencia de viajes, restaurante, consejería turística, él va a requerir el inglés y así emprenda su empresa porque siempre va a estar interrelacionado con turistas.

**EM04:** Bueno en lo que se refiere al turismo. Debe ser completo valores y que le nazca en el rubro por eso en el caso de gastronomía no todos tienen algunos no optan

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>240</b> de <b>286</b>	

por estudiar salen y les gusta el arte culinario por decir ¿no? y en cuanto a la atención en cuestión de hotelería, he visto personas que han estudiado, pero lo ejercen porque su profesión lo amerita, pero deben tener vocación al público.

**EM05:** Estrategias para que el profesional se pueda desenvolver adicionando las mejores actitudes.

**EM06:** La demanda de los profesionales ¿no? Mayormente ser activo proactivo creativos eh ser eficientes y el buen trato a los clientes

**EM07:** Bueno primero que esté empapado en conocimiento de los aspectos culturales en determinada área, por ejemplo en la libertad tiene que saber las ubicaciones arqueológicas, saber un poco de historia porque generalmente los visitantes antes de pandemia se hacía tradicional eso, se hacía un circuito y dentro de ello se le narraba toda la secuencia histórica, ya sea con los monumentos arquitectónicos hispánicos o pre hispánicos, por ejemplo: moche, chimú, ruinas que se visitaban en determinado circuito, por eso el profesional de turismo debe estar empapado en eso, ya que el corazón de su actividad es esa..

**EM08:** Tiene que ser creativos, un profesional innovador tiene que ser un profesional que tenga mucha inteligencia emocional y que pueda tener ética profesional obviamente ¿no? y que sea una persona muy dinámica y tolerante ¿no? porque en la vida profesional te vas a enfrentar con una serie de sucesos y acontecimientos que van a poner a prueba tu tolerancia sobre todo con la personas porque el turismo es tratar con personal en el sector público o privado, uno tiene que tener mucha tolerancia para adaptarse a los cambios y poder trabajar bajo presión.

**EM09:** Bueno en realidad en el Perú puedo decir que hay un mercado muchísimo más diverso en el caso del turismo en realidad las escuelas no espacios de formación en lo que es la gestión en lo público por ejemplo: ya hay una demanda mayor de especialistas en planificación de turismo en diseño de productos turísticos ¿no? y el caso de la gastronomía también hay centro de formación de mando medio que están brindando no el arte de la culinaria y también de la gestión de la gastronomía la gestión empresarial y el nivel profesional de lo que significa un chef o un emprendedor en gastronomía, y en hotelería no hay una formación diríamos específica se necesita que todos estos tipos de servicios tengan una etapa de capacitación creo de nivel especializado . no puede ser una capacitación esporádica a partir de alguien que pone un negocio y a partir de eso como que se le quiere capacitar porque la realidad en nuestro país es que la gran cantidad de hoteleros y restaurantes no siempre ponen el restaurante pensando en turismo si no viéndolo como una actividad de ingreso y subsistencia incluso eso con la pandemia se ha transformado y ha puesto en dificultades a la mayoría y de emprendimientos en restaurantes y gastronomía y esto a manejarlo como una actividad para el turismo requiere una formación especializada técnica porque no es solamente cuestión de poner el servicio si no luego gestionarlo y eso significa una serie de competencias que debe adquirir a persona o la familia que está involucrada, no creo que solo sea una capacitación elemental hay mucho más incluso los técnicos y mando medio en su conjunto no sólo una cuestión de brindar el servicio sino de gestionar que es parte que carece el gestión de turismo en el lado de emprendedores.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>241</b> de <b>286</b>	

**EM10:** Un profesional sería este, o sea sería organizarse prácticamente para poder atender porque se trabaja con público.

**EM11:** Requiere que el especialista sepa de diagnóstico de proyecto de investigación y de administración también.

**EM12:** Yo pienso que la ética es una de los primeros y la eficacia, que un profesional debería tener y el respeto hacia su área laboral pues y la responsabilidad también.

**EM13:** Bueno ahora estamos todavía el sector turístico bastante afectado por la pandemia pero eso un profesional obviamente si tiene campo de acción dentro del sector, un profesional egresado obviamente su perfil tienen que ser con valores porque un profesional en turismo que no tenga valores no encaja dentro del rubro, dicho que es un sector bastante sensible ya que tenemos contacto con personas y todo lo que ofrecemos en el campo turístico siempre es vinculado con la calidad de servicio como personas la formación tiene que ser a1.

**EM14:** Que sea un buen profesional que tenga ética profesional que sepa orientar al turista por el turista la gente que viene necesita el mejor trato yo creo que como profesional va a salir bien preparado.

**EM15:** Bueno lo que necesita ahora el mercado en lo que es profesionales es que los profesionales que salgan de la carrera ya sea de administración en turismo y hotelería, el propio turismo o de negocios y turismo que se encuentren capacitados en todo lo que el mercado laboral. Lo requiere también tienen que tener conocimientos en lo que es gestión pública, también en Kardex, todo lo que se utiliza en las agencias de viaje, todo lo que utiliza en las agencias de viaje lo que se utiliza en los hoteles porque ustedes bien saben, cuando uno termina la carrera o bien pueden desempeñar en la administración pública también se pueden desempeñar en una empresa privada.

#### SUBTEMA FOCALIZADO: POSICIONAMIENTO DE LAS UNIVERSIDADES

##### PREGUNTA 2

¿De qué universidades provienen principalmente los profesionales en Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía o afines que trabajan en su empresa? ¿Por qué razón vienen más de estas universidades?

##### RESPUESTAS ENTREVISTADOS

**EM01:** - Bueno el profesional que viene por acá a Huamachuco me refiero generalmente viene de la Cesar Vallejo de Trujillo y también de institutos de otros sitios por ejemplo: a mí me visitaron de Chiclayo buscando trabajo, pero como le repito las expectativas del caso no se dan porque a veces viene uno les ofrece el sueldo mínimo a un técnico y si uno quiere un profesional en si el sueldo tampoco les conviene ese el factor de acá de Huamachuco, no le hablo solo de mi hospedaje yo también conforme la directiva hotelera de acá de Huamachuco casi todo los compañeros de lo que yo le estoy diciendo mencionan igual, de lima eso no vienen pienso así yo por los años que tengo por la cuestión de salario.

**EM02:** Tenemos gente de la nacional y de la UPN en lo general según mi óptica en tema de servicio es un tema digamos en gestión de un hotel y seguro pasa en un

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>242 de 286</b>	

restaurante es casi un 5 a 10% tema administrativo y el resto es operativo, entonces para que uno administre un hotel, evidentemente, lo que te voy a decir no obedece a un esquema convencional ¡no! No es un esquema real, en el cual una persona hace una, dos o tres cosas distintas fuera de las que supuestamente está entrenada y capacitada, por la baja afluencia, entonces nos acomodamos, es una con otra. Entonces el profesional debe saber a dónde saber en esta realidad, todo lo que te voy a decir se basa en ese sentido. Normalmente en un hotel y seguramente pasa eso en un restaurante es más operativo que administrativo ¡ya! Entonces, si las personas de la nacional cuando vienen a hacer sus prácticas ¿no es cierto? a la par que vienen de la UPN se nota la disposición hacia hacer las labores domésticas, porque las labores de hotel en el fondo son labores domésticas, limpiar habitación, el baño, las que tú haces, las que todo el mundo hace. Entonces al final tienen digamos afinidad por lo que seguramente es común ver lo que en que UPN no tanto, como que no están dispuestos a hacer la labor tanto tiempo para lo que es común barrer, limpiar la casa, en el fondo las labores del hotel son domésticas es la profesionalización de las labores domésticas entonces es como me imagino, en un espacio que vivimos de dos o tres habitaciones, es lo mismo, cuando tú has sido niña de 10 o 15 años has hecho esos servicios, ese tipo de cosas es lo que hacen falta, entonces en la Nacional digamos por la condición económica hacen esas cosas en las prácticas porque es más habitual.

**EM03:** De todas las universidades que han venido ya sea de la Universidad Nacional de Trujillo, antes años atrás cuando operaba Universidad de Alas Peruanas también estaban participando de las prácticas pre profesionales, pero luego de ello también hemos tenido de la UCV, Universidad Católica de Trujillo.

**EM04:** Bueno algunas personas han sido de Trujillo de la CEFOC que han llevado cursos sobre gastronomía y turismo, pero universidades poco porque el sueldo que ellos necesitan no es aparente acá en Huamachuco, porque los profesionales necesitan más no, el turismo acá no está al 100% no, todavía está poco están apostando por el turismo.

**EM05:** En realidad como el negocio es pequeño contamos con un profesional después son técnicos, no tenemos encargado de la misma carrera a un egresado, yo que soy administrador, pero solo hay técnicos nada más, la mayoría de personas en el campo recurren a la Universidad de Trujillo ya que la mayoría son técnicos, acá no hay la especialidad.

**EM06:** Mayormente tenemos trabajadores de lo que es esta universidad nacional, mayormente porque hay poca demanda en esas carreras.

**EM07:** Ya he bueno lo que hemos tenido anteriormente han sido de institutos, de universidades muy poco uno que otro de arqueología, antropología, venían de la nacional de Trujillo y de Cajamarca.

**EM08:** En realidad yo como soy parte del consejo profesional no le podría dar ese dato porque como es una empresa es una institución público privada, acá en la región la libertad la mayor parte lo ocupan los licenciados en turismo de la Universidad Nacional de Trujillo quienes están en puesto de municipios también como guías de turismo y en las empresas del sector privado, están aquellos que han estudiado en la UCV, UPN ya con estudios de administración turística y hotelería, quienes vienen de

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>243</b> de <b>286</b>	

la educación privada mayormente se dedican a trabajar en empresas, y los que vienen nacionales se dedican a guías de turismo y en municipalidades en gestión pública.

**EM09:** De en un poco por hablar en términos territoriales en el norte del Perú cuando me refiero norte de Perú, de la libertad hasta tumbes incluyendo la costa la sierra y la selva yo creo que la mayor parte precisamente por el nivel de conocimiento y del acceso a diríamos la teoría del turismo podríamos centrarlo acá en la Libertad creo que la Libertad tiene las universidades que tienen esa accesibilidad a un bagaje de formación especializada y las universidades también como la Universidad Nacional de Trujillo por ejemplo: que creo que es la única que está formando profesionales en turismo lo hizo la César Vallejo pero dejó tener la escuela de turismo me parece que solo es administración yo enseñe en dos oportunidades en el año 2009 ahí y esa fue la última etapa y de ahí no se si en Lima lo tiene la César Vallejo después de la UPAO no tiene por eso estamos viendo que no hay más universidades la Ciro Alegría obviamente lo tiene concebido en su plan me parece excelente no solo por el potencial que hay que hacer bastante en la ciudad norteña de Sánchez Carrión sino precisamente por ya armar los perfiles del tipo de profesional, no tenemos más pero imagínese en el caso de Lambayeque tiene la universidad Priori Lion me parece que tienen mínimo y no también si este cómo se llama la universidad privada Lambayeque o Chiclayo lo tiene me parece que si lo tiene pero del lado del mando medio no le dan prioridad a la especialización de la formación ahora que tipo de profesional tiene que producir un profesional teniendo que la universidad tiene un marco de tiempo de 5 años y tiene que salir con una serie de productos de ese perfil y luego tratar de insertarse en los mercados y tiene que ser alguien que esté formado en gestión y ser formado con herramientas porque la formación por lo general profesional y eso lo cuento como algo personal yo soy arqueólogo pero hemos sido formados para la investigación pero no se nos ha dado las herramientas de cómo lograr cómo generar eso la universidad no te acompaña una vez que ya terminas no te hace un acompañamiento a no ser que hagas un posgrado pero después no y aun el posgrado es un externo que ingresa no te acompaña en un proceso de desarrollo o negocio en fin, se necesita que la formación que brinde a la profesionales sea que sepan hacer.

**EM10:** Mire acá realmente en Huamachuco no hay ningún profesional ninguno que es de turismo acá hay unidad ejecutora hay también el gobierno local que tiene también su oficina este con oficina de turismo pero prácticamente no hacen nada con el turismo o sea porque no administran personas adecuadas con la profesión que así lo dice ¿no? atención al cliente y también está atención al público como guías de turismo por ese en ese sentido me parece que las oficinas y el resto no atienden porque no tienen conocimiento de tal profesión, acá no hay nada por ejemplo: aquí hay una oficina de la Unidad Ejecutora ya ese es una acá también hay la un área de turismo pero si eso nada más queda en el nombre porque no capacitan no recibimos guías prácticamente no hay guías turísticos información turística lo cierran los sábados domingos entonces prácticamente estamos abandonados con eso de los profesionales estén capacitados para atención al turismo ya.

**EM11:** Bueno la única que trabaja ahí en turismo soy yo vengo de la Universidad Nacional de Trujillo, en la municipalidad si han ido jóvenes a practicar de la misma universidad.

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>244</b> de <b>286</b>	

**EM12:** En el hotel actual en que estoy ninguno es de las universidades de acá de Trujillo, pero en otros trabajos si, vienen de la nacional, de la UPN o de la escuela de negocios y desarrollo gerenciales.

**EM13:** Bueno nosotros hemos tenido practicantes de las 3 universidades aquí, UPN, nacional y la Cesar Vallejo, entonces no hemos tenido ninguna preferencia por ninguna universidad.

**EM14:** En Huamachuco no he visto ninguno, pero si he visto en Cajamarca, van de Lima de la capital.

**EM15:** Bueno en el caso del a subgerencia de turismo yo trabajo con dos licenciadas de la universidad nacional de Trujillo y yo que tengo el cargo de subgerente soy de la Universidad César Vallejo como ya saben la Universidad Nacional de Trujillo es una universidad con prestigio donde se destaca el estudio y el comportamiento de cada persona que es egresada de esta universidad, no obstante también en las demás universidades tienen el poder para desempeñarse en cualquier área como la universidad César Vallejo o como la UPN que también tienen estas carreras, a diferencia de la César Vallejo con la UPN es que en la nacional se enseña lo que es netamente la carrera de turismo en cambio las otras dos universidades particulares se enseña más el tema administrativo, como le indique en la primera pregunta también se pueden desempeñar en hoteles, agencias, restaurantes, agencias de viajes o también dando consultoría al sector público o privado, entonces yo creo que cualquiera de las universidades que sean los egresados ellos demuestran el trabajo y lo que han estudiado en la cancha como se dice, aparte que la experiencia que van ganando de acuerdo al trabajo que tienen sea sector público o privado también les ayuda bastante.



**SUBTEMA FOCALIZADO: PLAN DE ESTUDIOS**

**PREGUNTA 3**

De acuerdo a su experiencia, ¿qué cursos se deberían enfatizar en el plan de estudios para que los egresados de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía puedan insertarse mejor en el mercado laboral?

**RESPUESTAS ENTREVISTADOS**

**EM01:** Mire yo si soy bien práctico en decirle en este sentido para los estudiantes de Turismo Hotelería o Gastronomía más sería la cuestión práctica que la cuestión teórica me refiero para acá la zona porque acá en Huamachuco porque recibimos todo tipo de clientes de la zona, entonces a los de la zona acá como usted entenderá algunos vienen con alta cultura y otros con poca cultura entonces el personal tiene que hacer algo práctica, estar 2 o 3 meses en un hotel o restaurant para ver el tipo de clientes que uno recibe claro sus funciones didácticas también por lo básico que hay no de por medio, pero más lo práctico para ver la calidad de clientes que tenemos acá, porque como le repito acá la zona de Huamachuco el que está inmerso en cuestión de hotelería de gastronomía sabemos que tipos de clientes vienen y ese es diferente trato. Inglés es básico por la cuestión de que muy poco vienen turistas pero acá no hay una persona que digamos que se adecue al idioma inglés si uno va al consejo acá a preguntar en la rama turística ninguno ha pasado por curso de inglés



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06		
	PAGINA:	<b>245</b> de <b>286</b>		

que debería ser lo necesario por lo menos la municipalidad que tiene un área de turismo, se debería de incluir el inglés y en este caso por ejemplo que más el consejo que tiene un área de subgerencia de turismo y ahora me parece que recién está aumentando las cuestión de los centros arqueológicos acá en Huamachuco que si está recibiendo gente de afuera, y más conveniente sería el personal de turismo que lleve su curso de inglés eso si es necesario. Duda en esto, porque yo la vez pasada fuimos a un evento que se realizó en la universidad ahí en su local me parece educación la calidad algo así se realizó ahí en la una educación de calidad creo que es un expositor que vino de Lima, creo no, para mí sí estuvo excelente se realizó esos cursillos estoy muy de acuerdo; no solamente en educación a la calidad sino en educación en todas las ramas que usted menciona sea gastronomía, hotelería, agentes de viajes entonces eso sí debe darse más continuamente cursos prácticos, para poder asistir y así desenvolver a nuestros clientes que nos visitan.

**EM02:** En el caso de turismo que es un alto porcentaje en labores domésticas, aquí el tema más que los cursos es el filtro esos cursos de servicios al cliente o la parte operativa que te hablo; deben ser al principio para que ese estudiante sepa si cabe o no cabe en el sector turístico; porque muchísima gente no desarrolla su carrera, porque piensan que es solo viajar no sabe cuántos practicantes, no sabe la cantidad de practicantes que vienen con esa idea. Entonces, sí es importante que la persona que del primer ciclo, segundo máximo; decir a esa persona o padre de familia si su hijo si puede seguir esa carrera donde supuestamente se va a desarrollar o va a hacer su emprendimiento, siempre y cuando tenga esas características natas. Es importante el filtro, antes de que absorba porque justamente las entidades educativas enseñan, ajustan una que otra cosa; pero si no tiene esas características de servicio, pues cansa. El dinero es consecuencia de ¿no?

**EM03:** Asignaturas como administración de empresas son esenciales en empresas turísticas, para que ellos sepan organizar, planificar, como van a dirigir esa empresa turística. Asignaturas también como Geografía Turística porque es importante también que ellos conozcan ya sea a nivel nacional e internacional; como está distribuido los destinos turísticos. También, es importante para cuando lleguen los turistas le puedan dar la información importante. Los idiomas también es importante incluir en la malla curricular, porque especialmente el inglés técnico, no el básico, si no el técnico porque es el que se utiliza en los hoteles, en los restaurantes. Es muy importante, recalcar los talleres porque a veces por ejemplo en el UNT nos forman en parte teórica, científica lo que es el turismo; pero no ven ahora la realidad de que es importante que los estudiantes salgan con especialidades como: taller de agencia de viajes, que son cortos o son como cursos lectivos, taller de hotelería o los softwares de se aplican en los hoteles como: sistema Shor, sistema Amadeus en agencias de viajes o el Sabbre. Esos cursos son muy importantes para que él se desempeñe bien, porque son requisitos también en las empresas que van a laborar y al final ellos tienen que estar especializándose por su cuenta porque en la universidad no le enseñaron; por eso las universidades privadas están contando con sus talleres, ya que en las nacionales no lo hacen mucho, entonces yo creo que si la nacional toma en cuenta los talleres técnicos ellos van a salir capaces en todos.

**EM04:** En caso que si fuera el curso base de gastronomía sería bueno impulsar en Huamachuco todo lo que es gastronómico será un ¡boom! de ahí empieza pues qué

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>246</b> de <b>286</b>	

rico la comida en Huamachuco qué turista no le gustaría ir a Trujillo. Aquí en Huamachuco a saborear un plato rico típico de acá, una buena sazón muchos de acá son empíricos y la única creo que va a empezar con eso . Idiomas imagínese cualquier persona de todo el mundo se le podría atender al menos el inglés hay mucha gente que viene de paso y no conocemos realmente el inglés.

**EM05:** Se debería reforzar Marketing, Contabilidad e Idiomas.

**EM06:** Casi mayormente lo generales sobre turismo, la verdad no he tenido mala experiencia con los trabajadores como para poder implementar una asignatura, hasta ahora estoy satisfecho con las personas que nos apoyan.

**EM07:** Bueno los cursos en sí hay que saber de arqueología, antropología para justamente hacer una descripción de la fisonomía de las poblaciones anteriores como son las precolombinas y según las etapas que fue ascendiendo el tiempo prehispánica inclusiva ya posterior a la conquista, Esos son los ejes, básicamente, deben de saber lógicamente a manera de reseña cronológicamente cómo ha ido evolucionando a través del tiempo la sociedad en sí y qué aspecto físicos digamos instituto tenemos ¿no?. Básicamente se desempeña en ruinas, más que todo no, temas arqueológicos y la comparación con la actualidad, cursos de humanidades, psicología que permite en enlace con las personas, los idiomas por su puesto también que se complementan.

**EM08:** Depende de la orientación en los últimos años, en este caso en gestión turística entendemos que va a pasar por gestión pública de un territorio, entonces tiene que reforzar conocimientos en gestión pública, administración, sector cultural, entonces mayormente por ejemplo: en el sector público cuando asumimos un cargo directivo una subgerencia o gerencia de turismo tienes que conocer de gestión cultural, de gestión pública; pero para mí lo más importante es conocer de planificación, planes de desarrollo, proyectos, porque a partir de ellos tú vas a elaborar tu plan de trabajo. Entonces, toda actividad que tu hagas en el sector público o privado va de la mano de un plan de trabajo, un proyecto y una propuesta muy importante que los profesionales manejen la gestión de proyectos También, manejan la gestión por procesos, que cumplan procesos en la gestión pública para llevar a cabo un proyecto tienen que haber procesos y los profesionales tienen que estar muy capacitados esa gestión y también negociación en la gestión público privada. Siempre estamos negociando para hacer una venta, para hacer un convenio, por ejemplo, es negociación y la negociación tienen que ver con diferentes estrategias y el tipo de preparación de los profesionales para el mercado laboral.

**EM09:** Por ejemplo: yo creo que un especialista en turismo obligatoriamente debe conocer base de datos, no solo le va a ayudar en su investigación diríamos un poco de sismología que pueden algunos hacer que es un poco la tendencia de las universidades si no que la investigación sea más explicativa que les permita tener herramientas, métodos e investigación que les permita llevarlos luego a tomas de decisión y que gestionen ¿no? eso por ejemplo: es importante las estadísticas y las distintas herramientas que sean autoaplicativas más que solamente teóricas no se les quiera formar como estadistas. Lo que se quiere es que les sirva como herramienta en su diseño de estudios. Los otros son en gestión de proyecto y el sector público ha definido sus líneas proyectos de inversión pública y tiene todo un matiz de la inversión

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>247</b> de <b>286</b>	

pública es necesario que un especialista en turismo sepa no sé, una tesis de bachillerato, un análisis económico de preinversión, un dimensionamiento económico sobre un producto turístico sobre una propuesta de un atractivo turístico si es viable o no, puede ser una tesis, pero para eso necesitan conocer herramientas para la formulación de los proyectos de inversión, pienso que es obligatorio. Lo otro es también en gestión de proyectos privados, es necesario cursos el proyecto o el BIM que se habla ahora que son especialidades para articular un proyecto los aspectos de costos de cronogramas el cumplimiento de metas que son orientados a resultados. Entonces, creo que la orientación de los métodos de investigación tiene que estar articulados a este tipo de herramientas de gestión, la gestión tiene que ver con la toma de decisión y dejar un poco de lado la investigación de conocimiento purista. No creo en la investigación purista, porque lastimosamente se ha vuelto acumulativa. El producto final es un libro o una tesis que está en la biblioteca que sirve de inspiración para otra tesis y así; pero no es aplicativa por eso creo es importante el plan de estudios y la malla curricular para que cuando salga salgan a saber hacer o en el estado o en el sector privado ahora con aspectos de toma de decisión ya en muchos países de Latinoamérica en general ya la gestión no la tiene el estado sino la gestión la tienen diversos actores en casos de Chile y Argentina planifican sus decisiones por otro tipo de actores: ONG, empresas sociales, estarán pues colectivos ¿no? Se reúnen para planificar muchas veces ya tiene los recursos los presupuestos, el financiamiento ya saben cómo gestionar entonces ya no esperando que sea el estado el que diga las cosas hacia eso es la tendencia. El Perú es único país con Ecuador que están todavía atrasados 70 años, Hay mucha norma moderna que tiene el aparato público de hacer 10 años de 5 años que no están diseñadas las herramientas en el Estado para decidir así. La academia tampoco está desarrollándose con universidades para ese tipo de realidades. Entonces se necesita que una universidad mire desde esa forma, creo que los profesionales tienen que producir desde dentro, trabajar con tecnología digital, la practica desde los primeros años y no es difícil; hay los presupuestos, pueden gestionarlo ustedes. **Ciro Alegría** está en el corazón del canon del sobrecanon cuántos territorios quisieran tener entonces hay que usar eso para mejorar nuestra ingeniería tecnológica. Los estudiantes ya desde el inicio tienen que trabajar con herramientas, con apps, con sistemas, con aplicativos ya diseñando sus escenarios haciendo un modelamiento y la generación es más versátil con los apps y esas cosas y entonces el tema de negocios que es importante también formales el tema de construir modelo de negocios hay que hacerlo que sea autogestionario. Desde el inicio debe ser un principio de pensamiento, formar teóricamente estamos esperando. Yo vengo por ejemplo: de una generación en la cual mucho en realidad en el Perú que terminamos la universidad se genera una expectativa y luego esta expectativa pasa que tu luego terminado tu licenciatura tengas que encontrar trabajo, general un sueldo y que te resuelva el tema entonces no es así, hay que se autogestionario, las competitividades tienen que ver con la diversificación entonces eso depende mucho de las herramientas que se le brinde a los estudiantes en la universidades herramientas es la clave más que cantidad acumulativa de conocimientos, tienen que ser más aplicativo, métodos herramientas de análisis y tecnológicas. Creo que esa debe ser la tendencia un poco en la formación al turismo y totalmente articulado a nivel global. Ahora con la pandemia uno puede tener un zoom con muchos países del mundo podemos estar unidos y producir algún



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>248</b> de <b>286</b>

proyecto, diseñarlo, definitivamente se puede mejorar el soporte tecnológico de capacidad de internet, los convenios con estos centros tecnológicos. Las instituciones tienen la plataforma para hacerlo y de esa forma los estudiantes pueden tener sus becas todo el círculo de formación. Eso me permito hablar así porque yo mismo estoy desarrollando experiencias en estos momentos en estos tiempos de esta manera, se puede tener seminarios, laboratorios, con docentes extranjeros. Hay que aceptar que en el extranjero estas herramientas de enseñar permanentemente las están innovando, pueden tener zoom con alguien vinculado a estas empresas y además hay especialistas consultores que son catedráticos que pueden enseñarte a diseñar ahí mismo, entonces articular con los estudiantes y ahí mismo también están produciendo conocimientos que van a ser aplicativos.

**EM10:** Y en lo que para mí es más importante es en idiomas administración y tener vocación de servicio para la atención al cliente.

**EM11:** Creo que es básico que se imparta lo que es la investigación y lo que es un buen diagnóstico para desarrollar cualquier tipo de proyectos en cualquiera de los campos de turismo, porque muchas veces hay personas que directo hacen sus proyectos y no hacen sus diagnósticos ni de la oferta, demanda ni de los recursos que posee y es muy importante eso para tener un mejor desarrollo y guía para proceder, es importante que las universidades aparte de brindarnos las capacitaciones y los temas que podemos desarrollar como estudiantes; también se nos pueda facilitar el tema laboral, ayudarnos a buscar el tema laboral pues, son muy pocos los que estudian esta carrera y tener la oportunidad de trabajar en cualquier tipo de institución, un seguimiento y quizás aparte de tener como se le llama la carrera de turismo allí, no sé por ejemplo: ¿escuela de turismo supongo? Así como la nacional que tengan su área donde puedan darles opciones, por ejemplo: a los estudiantes a que puedan dar sus prácticas en empresas o instituciones públicas para que califiquen a sus estudiantes y les den la oportunidad a los estudiantes de poder laboral. En mi caso soy la única que soy especialista en la municipalidad, que debe haber oportunidad a que otras personas se les de esa opción, pero muchas veces no se da; porque no es por falta de sensibilización a las instituciones, a las empresas se les pueda dar opción a poder trabajar y ascender desde practicantes. Entonces el sistema laboral para esta carrera puede ir aumentando cosa que a la fecha no se aprecia; ya que muchos estudian en la UCV, UNT y en otras pero no hay trabajo. Eso sucede más en la parte norte del Perú, porque en el sur si desarrollan lo que es turismo y dan opciones, pero en el norte no, porque si no va a empezar a bajar las ganas de estudiar esta carrera, y ya está sucediendo en otros lugares; aparte de apoyar con los estudios darles una mejor opción de cursos y todo lo demás puedan apoyar en el sistema laboral porque saliendo es el problema donde nos chocamos con la realidad. Muchos países que tienen menos recursos y los tuvieron que crear. Desarrollan más este tipo de desarrollo como es el turismo en cambio nosotros que tenemos más recursos que es Huamachuco; se tienen que trabajar más en la oferta y promoción para tener la demanda, entonces como que esas cositas se debe dar opción más a la gente que está trabajando en este tema yo he visto gente que contratan gente que ni siquiera es especialista, debemos luchar más por las gente que es especialista, he visto mucha gente que estudia la carrera y que no tiene una opción y que no les brindan una opción entonces salen de la universidad y se dedican a otras cosas. Yo tengo esta opción



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>249 de 286</b>

porque en algún momento me fui a trabajar ahí y me nombre ahí, pero veo que muchos colegas no tienen esa opción y como que las universidades pueden ayudarnos con eso porque el empezar como practicantes generan que conozcan tu trabajo y te conozcan, entonces de ahí empieza surgir un desarrollo económico para el propio profesional.

**EM12:** En mi caso es más necesario el tema hotelero ya que el curso que mejor llevarían sería gestión hotelera o administración hotelera.

**EM13:** Bueno, creo que en la parte académica de la formación se debe formar desde los inicios de la carrera establecer al estudiante en que área, el turismo el amplio, tienes agencia de viajes, hotelería y tienes restaurantes, entonces es complicado que el estudiante salga con algo más complementario. Entonces deben definir a que área es que se va a especializar para que de la formación que tienen en área en las aulas académicas sobre todo las prácticas profesionales no se debe de realizar al final, si no al inicio de ciclo, juntar área académica con práctica, el egresado sale a un área de acción donde desconoce totalmente la operatividad en el campo sin experiencia y eso le dificulta para que se pueda insertar dentro de la parte laboral turística; tienen muchas limitaciones ya que el practicante profesional no está familiarizado con muchas temas dentro de la empresa, hay muchas limitantes, las prácticas debería manejarlo de esa manera. Siempre he venido decir lo mismo desde tiempo inclusive a la nacional no entendían, los que trabajaban ahí no han trabajado en el área turística, eran arqueólogos, antropólogos, no había especialistas que hayan trabajado en el área turística, como va a formar profesionales en turismo si no tienen profesionales que hayan trabajado en el área de turismo, para que la formación sea más fortalecida, no puedes enseñar algo que nunca hiciste es algo contradictorio.

**EM14:** Bueno, los cursos a mi parecer tienen que ser historia para que enseñen la cultura sobre todo de nuestro país, de nuestros pueblos y en especial de Huamachuco queremos que se implemente la historia la cultura las costumbres de nuestro pueblo para el turista porque acá no estamos preparados ni las autoridades ni los propios huamachuquinos ni nosotros como empresa.

**EM15:** Bueno podría proponer que se dicte algún curso como le dije anteriormente en gestión pública para que las personas y los egresados estén familiarizados como por ejemplo con lo que trabaja en una subgerencia de turismo sea en el gobierno local o regional o netamente por ejemplo si se tiene una plaza en Mincetur en algún gobierno central. Además, se pueden dictar cursos administrativos como un plus para que también los egresados se puedan desempeñar en hoteles, restaurantes o cadenas de agencias de viaje que también es un buen trabajo. Ya cuando uno tiene más o menos la experiencia pueda ser que los egresados puedan formar su restaurante o hotel de acuerdo a lo que ellos se inclinan hay otros que también se inclinan por la gestión pública y desarrollan cargos como gerente o subgerente como responsables en las áreas de turismo para que puedan articular con las demás entidades que trabajan con el estado o con el privado.




	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>250</b> de <b>286</b>






# ANEXO 03

## MAPA FUNCIONAL DE LA CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA




	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
		VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>251</b> de <b>286</b>	
<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>				

PROPÓSITO PRINCIPAL	FUNCIÓN CLAVE	FUNCIÓNES INTERMEDIAS	FUNCIÓNES BÁSICAS	COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DEL PERFIL DE EGRESADO			
   <p>Diagnosticar el potencial turístico de un destino, en base a las metodologías existentes y respetando los principios de sostenibilidad.</p>	<p>F1: Diagnosticar el potencial turístico de un destino, en base a las metodologías existentes y respetando los principios de sostenibilidad.</p>	<p>1.1. Inventariar el potencial turístico de los destinos, en base a la metodología establecida por las entidades oficiales de turismo.</p>	1.1.1. Identificar la situación y características de los recursos turísticos de un destino, en base a la metodología oficial.	<p>Gestiona los procesos de desarrollo turístico de un destino de acuerdo con el reconocimiento de sus valores naturales y culturales en concordancia con principios de sostenibilidad.</p>			
			1.1.2. Identificar la calidad y cantidad de la planta turística de un destino, de manera técnica.				
			1.1.3. Caracterizar el estado actual de la accesibilidad hacia y dentro del destino, tanto en vías como en servicios básicos.				
		<p>1.2. Evaluar la demanda turística, real y potencial del destino.</p>	1.2.1. Identificar las características de la demanda real del destino, utilizando muestras representativas.		<p>2.1. Generar emprendimientos turísticos hoteleros.</p>	2.1.1. Desarrollar investigaciones de mercado, como parte de un plan de marketing.	<p>Desarrolla emprendimientos turísticos en los ámbitos de la hotelería, gastronomía y organización de viajes, de acuerdo con las tendencias del mercado, la rentabilidad y la inclusión de las poblaciones locales en los beneficios.</p>
			1.2.2. Identificar las características de la demanda potencial del destino, utilizando muestras representativas.			2.1.2. Gestionar emprendimientos hoteleros en base a los principios administrativos.	
			<p>2.2. Generar emprendimientos turísticos gastronómicos.</p>			2.2.1. Desarrollar investigaciones de mercado, como parte de un plan de marketing.	
<p>2.3. Generar emprendimientos turísticos en el</p>	2.3.1. Desarrollar investigaciones de mercado, como parte						

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>252</b> de <b>286</b>

  		<p>área de organización de viajes.</p>	<p>de un plan de marketing.</p> <p>2.3.2. Gestionar emprendimientos en el área de organización de viajes, en base a los principios administrativos.</p>	
	<p>F3: Gerenciar organizaciones públicas y privadas del turismo, respetando principios de calidad, legalidad y sostenibilidad.</p>	<p>3.1. Administrar empresas turísticas eficientemente, en base a la normatividad vigente.</p>	<p>3.1.1. Planificar acciones empresariales, en base al logro de los objetivos de la organización.</p> <p>3.1.2. Dirigir empresas turísticas, teniendo en cuenta estándares nacionales e internacionales.</p>	<p>Gerencia empresas turísticas y organizaciones gubernamentales de turismo, con criterios de calidad, legalidad y en el marco del desarrollo local de los destinos.</p>
		<p>3.2. Dirigir organizaciones públicas del turismo, en base a la normatividad y planes nacionales y regionales vigentes.</p>	<p>3.2.1. Desarrollar diagnósticos turísticos, como punto de partida para la implementación de propuestas turísticas.</p> <p>3.2.2. Planificar a corto, mediano y largo plazo, el desarrollo del turismo en la zona de intervención.</p> <p>3.2.3. Ejecutar acciones, proyectos y programas turísticos, propiciando la intervención del empresariado y la comunidad.</p>	
<p>F4. Difundir la gastronomía peruana, como atractivo, dentro del marco de la oferta turística regional y nacional.</p>	<p>4.1. Ejecutar procedimientos y técnicas de la cocina internacional, fomentando el desarrollo del turismo gastronómico.</p> <p>4.2. Aplicar procedimientos matemáticos seleccionados teniendo en cuenta la eficiencia del</p>	<p>4.1.1. Reconocer las cocinas internacionales, técnicas, procedimientos, insumos y platillos más representativos.</p> <p>4.1.2. Cocinar platillos internacionales, siguiendo las recetas tradicionales y técnicas culinarias oficiales.</p> <p>4.2.1. Reconocer las cocinas regionales, técnicas, procedimientos, insumos y platillos más representativos.</p> <p>4.2.2. Cocinar platillos regionales y</p>	<p>Aplica procedimientos y técnicas gastronómicas de la cocina peruana e internacional, con el propósito de fortalecer la corriente de turismo gastronómico.</p>	

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04	
		FECHA:	Agosto 2023	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>	VERSIÓN:	06	
		PAGINA:	<b>253</b> de <b>286</b>	

  		método y el requerimiento en consulta.	nacionales, siguiendo las recetas tradicionales y técnicas culinarias oficiales.	
	F5. Desarrollar investigaciones turísticas en base a al método científico.	5.1. Diseñar proyectos de investigación turística en base a las necesidades de estudio de la región y el país.	5.1.1. Identificar las necesidades de investigación de la región y el país en el ámbito turístico.	Investiga el turismo en los ámbitos de gestión pública y privada y la diversidad cultural y natural de los destinos, con la finalidad de transformar de la realidad turística.
			5.1.2. Redactar proyectos de investigación turística, respetando los esquemas oficiales planteados por la institución educativa.	
			5.1.3. Sustentar consistentemente, los proyectos de investigación turística formulados, argumentando la coherencia metodológica y justificación de la investigación.	
	5.2. Ejecutar proyectos de investigación turística, respetando los procedimientos metodológicos establecidos.	5.2.1. Recoger datos de campo, haciendo uso de las técnicas de investigación, acordes al estudio.		
		5.2.2. Analizar datos de campo, teniendo en cuenta la teoría, los antecedentes y los datos empíricos de la investigación.		
		5.2.3. Defender la tesis de manera sólida, presentando argumentos teóricos, prácticos y metodológicos dirigidos a demostrar la comprobación y logro de las hipótesis y objetivos de investigación.		

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>	CÓDIGO:	PGE-OD-04		
		FECHA:	Agosto 2023		
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN:		06
			PAGINA:		<b>254</b> de <b>286</b>



# ANEXO 04

## EQUIPAMIENTO DE TALLERES, LABORATORIOS O AMBIENTES DE APRENDIZAJE

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:			06	
PAGINA:			<b>255 de 286</b>	
				

## LABORATORIOS EXISTENTES

### 1. LABORATORIOS DE CÓMPUTACIÓN E IDIOMAS

DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS	CARACTERÍSTICAS
<b>LABORATORIOS DE CÓMPUTACIÓN E IDIOMAS</b>	CPU: 20 PARA ESTUDIANTE 1 PARA EL DOCENTE PIZARRA DIGITAL INTERACTIVA RACK PARA PIZARRA DIGITAL INTERACTIVA TIPO PEDESTAL 70 in SISTEMA DE PROYECCIÓN MULTIMEDIA - PROYECTOR MULTIMEDIA HITACHI	19 - CPU LENOVO S02800 02 - CPU HP 400 G6 SFF
	SOFTWARE ESPECIALIZADO  <b>ASIGNATURAS VINCULADAS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUTOCAD EDUCATIVO LT 2023</li> <li>• MICROSOFT OFFICE 2016</li> <li>• IBM SPSS STATISTICS 29.0.0.0</li> <li>• MENDELEY</li> <li>• GOOGLE WORKSPACE POR EDUCATION FUNDAMENTALS</li> </ul>
	1. (EG-AA-05) GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN – I ciclo. 2. (EG-AA-08) ESTADÍSTICA GENERAL – II ciclo. 3. (GTHG-AA-07) MICROECONOMÍA Y MACROECONOMÍA – III Ciclo 4. (GTHG-AA-09) COSTOS Y PRESUPUESTO – IV ciclo. 5. (GTHG-AA-12) MARKETING TURÍSTICO – IV ciclo 6. (GTHG-AA-14) ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO – IV ciclo.	



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:			06	
PAGINA:			<b>256 de 286</b>	



**2. LABORATORIO DE QUÍMICA, EDAFOLOGÍA Y AGROTECNIA**

DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
<b>LABORATORIO DE QUÍMICA, EDAFOLOGÍA Y AGROTECNIA</b>	BALANZA ANALÍTICA	<p>LA BALANZA ANALÍTICA ES UNA CLASE DE BALANZA UTILIZADA PRINCIPALMENTE PARA MEDIR PEQUEÑAS MASAS, Y ES UNO DE LOS INSTRUMENTOS DE MEDIDA MÁS USADOS EN LABORATORIO Y DE LA CUAL DEPENDE BÁSICAMENTE TODOS LOS RESULTADOS ANALÍTICOS. TIENE UNA PRECISIÓN DE HASTA 0.0001 G.</p>
	BALANZA DE PRECISIÓN	<p>EQUIPO QUE MIDE LA MASA DE UN CUERPO O SUSTANCIA, UTILIZANDO COMO MEDIO DE COMPARACIÓN LA FUERZA DE LA GRAVEDAD QUE ACTÚA SOBRE EL CUERPO. ESTA BALANZA OBTIENE VALORES DE PRECISIÓN DE LECTURA DE HASTA 0,01 G.</p>
	MICROSCOPIO BINOCULAR	<p>EL MICROSCOPIO PERMITE OBSERVAR OBJETOS NO PERCEPTIBLES AL OJO HUMANO. ESTO SE LOGRA MEDIANTE UN SISTEMA ÓPTICO COMPUESTO POR LENTES QUE FORMAN Y AMPLIFICAN LA IMAGEN DEL OBJETO QUE SE ESTÁ OBSERVANDO. (CÉLULAS, TEJIDOS, ORGANELAS, ETC) EL RANGO DE AUMENTO VA DE 400 A 1000 VECES DE AUMENTO.</p>
	COCINILLA ELÉCTRICA	<p>SE UTILIZAN GENERALMENTE PARA CALENTAR EL MATERIAL DE VIDRIO O SU CONTENIDO. POSEEN UN SELECTOR DE POTENCIA QUE PERMITE AJUSTAR LA EMISIÓN TÉRMICA NECESARIA PARA CALENTAR UNA DETERMINADA SUSTANCIA. SE CONSIDERAN UN INSTRUMENTO DE LABORATORIO COMÚN Y SE UTILIZAN PRINCIPALMENTE PARA LAS RUTINAS GENERALES DE CALENTAMIENTO.</p>
	CENTRIFUGA	<p>LA CENTRIFUGA ES UN EQUIPO DE LABORATORIO QUE GENERA MOVIMIENTOS DE ROTACIÓN, CON EL OBJETIVO DE SEPARAR LOS COMPONENTES QUE CONSTITUYEN UNA SUSTANCIA (SEPARACIÓN DE LA SEDIMENTACIÓN DE LOS COMPONENTES LÍQUIDOS Y SÓLIDOS). MACRO CENTRIFUGA QUE VA DESDE LOS 2.000 Y 6.000 R.P.M. MICRO CENTRIFUGAS VA ENTRE 10.000 Y 18.000 R.P.M</p>





	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:			06	
PAGINA:			<b>257</b> de <b>286</b>	



DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
	VÓRTEX	EL AGITADOR VÓRTEX ES UN EQUIPO QUE EN EL LABORATORIO ESTÁ DESTINADO PRINCIPALMENTE PARA AGITAR MUESTRAS QUE SE ENCUENTRAN EN TUBOS DE ENSAYO PEQUEÑOS. SE COMPONE, A GRANDES RASGOS, DE UN MOTOR ELÉCTRICO, COMPUESTO DE UN EJE DE TRANSMISIÓN POSICIONADO VERTICALMENTE Y QUE A SU VEZ, ESTÁ UNIDO A UNA COPA DE GOMA. EL HI5522 ES UN MEDIDOR DE DOS CANALES QUE PERMITE MEDICIÓN SIMULTÁNEA DE PH, ORP O ISE EN UN CANAL Y CE O PARÁMETROS RELACIONADOS CON EL OTRO. EL CANAL 1 TIENE UNA CONEXIÓN BNC PARA EL USO CON LA EXTENSA LÍNEA DE ELECTRODOS DE PH, ORP E ISE QUE HANNA INSTRUMENTS OFRECE. EL MEDIDOR SE SUMINISTRA CON EL ELECTRODO COMBINADO DE PH HI1131B DE CUERPO DE VIDRIO, DOBLE UNIÓN, QUE FUNCIONA SOBRE UN AMPLIO RANGO DE TEMPERATURAS DE 0 A 100 OC. TODAS LAS LECTURAS SE COMPENSAN AUTOMÁTICAMENTE PARA LAS VARIACIONES DE TEMPERATURA CON LA SONDA DE TEMPERATURA SEPARADA HI7662-T O CON EL SENSOR INCORPORADO DE TEMPERATURA DE LA SONDA DE CONDUCTIVIDAD EN EL CANAL 2. EL HI5522 SE SUMINISTRA CON LA SONDA DE CONDUCTIVIDAD HI76312 DE 4 ANILLOS QUE OPERA SOBRE UN AMPLIO RANGO DESDE 0.000 MS/CM A 1000,0 MS / CM.
	MULTIPARÁMETRO-GRADO INVESTIGACIÓN, MODELO HI5522-01 N/S 03400005101	
	MULTIPARÁMETRO, MODELO 9630IDS	EL INOLAB MULTI 9630 IDS ES UNO DE LOS NUEVOS INSTRUMENTOS DIGITALES DE LABORATORIO DE TRES CANALES, PREPARADO POR RADIO, DE ALTO RENDIMIENTO, CON PANTALLA GRÁFICA EN COLOR PROTEGIDA POR VIDRIO, BASE DE ZINC DE ALTA CALIDAD FUNDIDO A PRESIÓN Y LÁMINA ANTIBACTERIANA PARA EL TECLADO. PUEDEN UTILIZARSE PARA DETERMINAR Y DOCUMENTAR VARIOS PARÁMETROS SIMULTÁNEAMENTE.




	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:			06	
PAGINA:			<b>258 de 286</b>	



DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
		<p>INOLAB® MULTI 9630 IDS  TRES CANALES DE MEDICIÓN UNIVERSALES  RECONOCIMIENTO DE SENSORES DIGITALES  PREPARADO PARA LOS MÓDULOS DE RADIO DEL IDS  FLEXIBLE Y PODEROSO  MIDE EL PH, EL REDOX, EL ISE, EL OXÍGENO DISUELTO, LA  CONDUCTIVIDAD Y LA TURBIDEZ  CUALQUIER COMBINACIÓN DE PARÁMETROS IDÉNTICOS Y  DIFERENTES  PANTALLA GRÁFICA RETROILUMINADA CON CMC, QSC Y  PANTALLA DE CANAL  ADAPTADOR PARA ELECTRODOS CONVENCIONALES DE  PH/ISE/REDOX  MEMORIA CON 10.000 ENTRADAS  ISEÑADO PARA BRINDAR SIMPLICIDAD A LAS PRUEBAS DE PH  DURANTE CUALQUIER PROCESO, EL PROBADOR DE PH  HI98103 CHECKER® ESTÁ DISEÑADO PARA MEDICIÓN  DIRECTA. UN ELECTRODO REEMPLAZABLE EXTIENDE LA VIDA  ÚTIL DE SU PROBADOR. HANNA PHMETROS PERU  (HANNATON).</p> <p>OPERACIÓN CON UN SOLO BOTÓN</p> <p>ELECTRODO DE PH REEMPLAZABLE</p> <p>EXACTITUD DEL PH DE ± 0.2</p> <p>MEDIDOR DE CONDUCTIVIDAD PARA APLICACIONES  MÓVILES, PROBADO EN CAMPO, IDEAL PARA MEDICIONES EN  ACUACULTURA, AGUAS SUBTERRÁNEAS Y AGUAS  SUPERFICIALES.</p> <p>VENTAJAS.</p> <p>BITÁCORA DE DATOS CON CONTROL DE INTERVALOS PARA</p>
	<p>PHMETRO DE BOLSILLO, MODELO HI98103,  0.0 A 14PH.</p>	
	<p>CONDUCTÍMETRO PORTATIL, MODELO 3310  SET 1</p>	



Impresión o copia adquiere el estado de "DOCUMENTO NO CONTROLADO"

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA: Agosto 2023
		VERSIÓN: 06	PAGINA: <b>259</b> de <b>286</b>



DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
		<p>HASTA 5000 REGISTROS: PERFECTA PARA REGISTROS DE LARGO PLAZO EN CAMPO</p> <p>CONEXIÓN USB 100 % RESISTENTE AL AGUA PARA TRABAJO EN CAMPO</p> <p>VELOZ TRANSFERENCIA DE DATOS A PC</p> <p>PANTALLA GRÁFICA RETROILUMINADA</p> <p>CONEXIÓN USB 100 % RESISTENTE AL AGUA PARA TRABAJO EN CAMPO</p> <p>VELOZ TRANSFERENCIA DE DATOS A PC.</p> <p>INCLUYE: SALIDA USB PARA PC, MALETA, SONDA TETRA CON 325, SOLUCIÓN ESTÁNDAR Y BATERÍAS</p> <p>DESTILADOR DE AGUA PARA UNA SOLA DESTILACIÓN ADECUADO PARA MONTARSE EN EL BANCO.</p> <p>MUY BUENA CALIDAD DESTILADO; APROX CONDUCTIVIDAD. 2,3 S / CM A 25 ° C.</p> <p>TERMOSTÁTICO DE CORTE BAJO AGUA.</p> <p>EL CONSUMO DE ENERGÍA ECONÓMICA POR DESTILACIÓN DEL AGUA DE REFRIGERACIÓN CALENTADA.</p> <p>EVAPORADOR FÁCILMENTE ACCESIBLE PARA FINES DE LIMPIEZA.</p> <p>RETIRADA DESTILADOS TRAVÉS DE LA SALIDA EN EL CONDENSADOR.</p> <p>CO 2 DESGASIFICACIÓN TRAVÉS DE LA SALIDA EN EL CONDENSADOR.</p> <p>TEMPERATURA DEL AGUA DE REFRIGERACIÓN INDICADO A TRAVÉS DE UN TERMÓMETRO.</p> <p>ELEMENTO DE CALEFACCIÓN, EL EVAPORADOR Y EL CONDENSADOR DE ACERO INOXIDABLE.</p> <p>EL ALOJAMIENTO EXTERIOR DE CHAPA DE ACERO GALVANIZADO ELECTROLÍTICAMENTE. POLVO ELECTROSTÁTICO RECUBIERTO CON RESINA EPOXI.</p> <p>DEL AGUA DE REFRIGERACIÓN Y LA SALIDA DE 1/2 "Ø APROX. 12,7 MM).</p>
	<p>DESTILADOR DE AGUA, MODELO 2001/4DE 4 LITROS N/S 11506919</p>	



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:			06	
PAGINA:			<b>260 de 286</b>	



DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
		<p>MANGUERAS PARA IN- Y SALIDA DE AGUA ESTAN DISPONIBLES COMO ACCESORIO.</p> <p>LOS AGITADORES DE PLACA CALIENTE AVANZADOS ESTAN DISEÑADOS PARA BRINDAR RESULTADOS PRECISOS Y REPETIBLES EN APLICACIONES DE LABORATORIO DE USO GENERAL.</p> <p>EXCELENTE UNIFORMIDAD DE TEMPERATURA FUNCIONES DE SEGURIDAD LÍDERES EN LA INDUSTRIA CARCASA FRÍA AL TACTO, RESISTENTE A PRODUCTOS QUÍMICOS</p> <p>PANTALLA LED PARA TEMPERATURA AHORA CON LA MEJOR GARANTÍA EXCLUSIVA DE CINCO AÑOS EN SU CLASE</p> <p>SISTEMA DE SELLADO DOBLE EN TEFLÓN MUY RESISTENTE A PRODUCTOS QUÍMICOS QUE GARANTIZA UN SELLADO PERFECTO DURANTE LA OPERACIÓN. PANTALLA DIGITAL LCD QUE MUESTRA LOS PARÁMETROS DE TEMPERATURA DE CALEFACCIÓN, VELOCIDAD DE ROTACIÓN, TIEMPO Y OTROS. CONDENSADOR DE 1.500 CM2 QUE GARANTIZA UNA EXCELENTE SUPERFICIE DE ENFRIAMIENTO. MOTOR DE ROTACIÓN ÚNICO QUE PERMITE SELECCIONAR ROTACIÓN EN SENTIDO HORARIO Y ANTIHORARIO. FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR QUE PERMITE AJUSTES DESDE 1 A 999 MINUTOS. EL PANEL DE CONTROL PERMITE LA OPERACIÓN A CONTROL REMOTO DEL SISTEMA Y TAMBIÉN LA TRANSFERENCIA DE TODOS LOS PARÁMETROS A TRAVÉS DE USB. AMPLIO BAÑO DE ACERO INOXIDABLE (5 LITROS) PARA TRABAJAR TANTO CON AGUA COMO ACEITE, LAS TEMPERATURAS VAN DESDE TEMPERATURA AMBIENTE HASTA 180°C. SISTEMA DE PROTECCIÓN AUTOMÁTICA CONTRA SOBRECALENTAMIENTO, EL BAÑO DEJA DE CALENTAR CUANDO LA TEMPERATURA EXCEDE LOS 220°C.</p>
	<p>ADVANCED HOTPLATE AGITADORES, CAP 2500 ML.</p> <p>BOMBA AL VACÍO DE 160W</p>	



*Impresión o copia adquiere el estado de "DOCUMENTO NO CONTROLADO"*

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA: Agosto 2023
VERSIÓN: 06			
PAGINA: <b>261</b> de <b>286</b>			



DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
	<p>TERMÓMETRO DE ALCOHOL DE -10° A 150°C</p>	<p>UTILIZADO PARA MEDIR LA TEMPERATURA EN DIFERENTES MUESTRAS LÍQUIDAS, TAMBIÉN PARA LLEVAR UN CONTROL DE LA TEMPERATURA EN DIFERENTES EQUIPOS, POR EJEMPLO, INCUBADORAS, HORNOS, CONGELADORES, REFRIGERADORES. ES DE INMERSIÓN TOTAL, SE CUENTA CON DIFERENTES RANGOS DE TEMPERATURA.</p>
	<p>TANQUE DE GAS GRANDE DE 45 KG</p>	<p>EL TANQUE DE GAS, DENOMINADO, GARRAFA, CILINDRO, BALÓN, PIPA, TAMBO, O BOMBONA, ES EL SISTEMA HABITUAL DE DISTRIBUCIÓN DE GAS LICUADO DE PETRÓLEO, EL CUAL ESTÁ COMPUESTO POR BUTANO Y PROPANO.</p>
	<p>DUCHA Y LAVAJOS DE SEGURIDAD DE LABORATORIO CL-0011</p>	<p>LOS LAVAJOS Y SUS DIVERSOS USOS, MUY PRÁCTICOS EN ZONAS EN LAS QUE SE TRABAJAN CON MATERIALES Y SUSTANCIAS PELIGROSAS. HOY QUEREMOS HABLAR DE LAS DUCHAS DE SEGURIDAD, UNA OPCIÓN QUE EXPANDE LO QUE OFRECEN LOS LAVAJOS Y QUE ASEGURA UNA DESCONTAMINACIÓN DEL CUERPO COMPLETO DEL TRABAJADOR.</p> <p>SI TRABAJAS EN ENTORNOS PELIGROSOS, CON SUSTANCIAS TÓXICAS O QUÍMICAS, ESTAS EXPUESTO A POSIBLES ACCIDENTES, CONTAMINACIONES ACCIDENTALES QUE EN MUCHOS CASOS PUEDEN ALIVIARSE O RESOLVERSE CON LAS DUCHAS DE SEGURIDAD</p>
	<p>ESTUFA MARCA MMM, MODELO ECOCELL 111 ECO, CON VOLUMEN INTERIOR DE 111 L, AMB +5°C -300° C</p>	<p>INCUBADORA DE LABORATORIO VOLUMEN INTERIOR: 111 LITROS RANGO DE TEMPERATURA DE 5 °C POR ENCIMA DE LA TEMPERATURA AMBIENTE A 100 °C CARACTERIZADA POR UN FUNCIONAMIENTO SILENCIOSO CON UN SISTEMA DE FLUJO DE AIRE SUAVE EN EL ESPACIO ÚTIL ALTO CONFORT OPERATIVO, CONTROL PRECISO DE TEMPERATURA Y TIEMPOS CORTOS DE ECUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA EN LA CÁMARA DESPUÉS DE ABRIR LA PUERTA</p>



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:			06	
PAGINA:			<b>262 de 286</b>	



DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
		<p>SECADO, CALENTAMIENTO Y TEMPLADOS SEGUROS Y DE ALTA CALIDAD DE MATERIALES DE LABORATORIO, ADECUADOS PARA EL PROCESAMIENTO SEGURO DE CULTIVOS MICROBIOLÓGICOS</p> <p>DISEÑO ESTÁNDAR CON SISTEMA DE CONTROL POR MICROPROCESADOR FUZZY LOGIC, ELEMENTOS DE CONTROL COLOCADOS EN EL TECLADO DE MEMBRANA, INFORMACIÓN DEL PROCESO MOSTRADA EN LA PANTALLA LED</p> <p>UNA AMPLIA SELECCIÓN DE EQUIPAMIENTO OPCIONAL SALIDA PARA CONECTAR UNA IMPRESORA O PC</p> <p>POSIBILIDAD DE VALIDACIÓN (IQ, OQ)</p> <p>LA CAMPANA EXTRACTORA SE USA PARA PROTEGER EL ENTORNO DEL LABORATORIO Y AL OPERADOR DURANTE LAS APLICACIONES QUÍMICAS GENERALES. PROTEGE ACTIVAMENTE AL OPERADOR DE LA INHALACIÓN DE VAPORES TÓXICOS Y REDUCE DRÁSTICAMENTE EL RIESGO DE INCENDIO Y EXPLOSIÓN. AL INSTALAR EL FILTRO ADECUADO, TAMBIÉN PUEDE PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE.</p> <p>VENTAJA:</p> <p>LÁMPARA UV PARA ESTERILIZACIÓN. RESISTENTE A ÁCIDOS Y ÁLCALIS DÉBILES. VELOCIDAD DE AIRE AJUSTABLE: 9 NIVELES VENTANA DELANTERA MOTORIZADA, REGULABLE EN ALTURA. SISTEMA DE CONTROL POR MICROPROCESADOR, PANTALLA LED. CON FUNCIÓN DE MEMORIA EN CASO DE FALLA DE ENERGÍA</p>
	<p>CAMPANA EXTRACTORA DE GASES MODELO FH1200</p>	
	<p>DESACADOR DE VIDRIO CON LLAVE, MODELO: 039.02.200</p>	



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA: Agosto 2023
			VERSIÓN: 06
			PAGINA: <b>263 de 286</b>

DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
	<p>HORNOS DE MUFLA, MODELO HM-9 MP, MAX1150 °C. - MIN ±1 °C.</p>	<p>VACUUM DE 2 VÍAS QUE SE EXPULSA DE FORMA CONSISTENTE Y UNIFORME, DRENAJE Y LIBERACIÓN DE VACÍO. EL DEPÓSITO DE VACÍO PUEDE SOPORTAR UN VACÍO MÁXIMO DE 1 PUERTA MÁS DE 24 HORAS.</p> <p>ON RESPECTO AL HORNO DE LABORATORIO ES PRINCIPALMENTE PARA LA INCINERACIÓN DE PRODUCTOS, ADEMÁS DE ENSAYOS METALÚRGICOS.</p> <p>CAPACIDAD: 9 L</p> <p>MEDIDAS INTERIOR L x D x H MM 290 x 200 x 170</p> <p>MEDIDAS EXTERIOR L X D X H MM 545 x 470 x 550</p> <p>CARACTERÍSTICAS  TEMPERATURA AJUSTABLE HASTA 1150 °C.  ESTABILIDAD TEMPERATURA: ±1 °C.  HOMOGENEIDAD TEMPERATURA: ±5 °C.  REGULACIÓN DE TEMPERATURA MEDIANTE MICROPROCESADOR.  CONTROL P.I.D. CON UN SENSOR TIPO K.  NUEVE PROGRAMAS LIBRES PARA EL USUARIO.  CADA PROGRAMA TIENE UN TIEMPO DE ESPERA PARA EL INICIO Y SE PUEDEN EDITAR DESDE 1 A 18 SEGMENTOS DE TEMPERATURA POR PROGRAMA.  CADA SEGMENTO ESTÁ COMPUESTO DE UNA RAMPA Y UN TIEMPO DE MANTENIMIENTO.  CALEFACCIÓN MEDIANTE PLACAS TERMOCERÁMICAS CON RESISTENCIAS ELÉCTRICAS DE NI-CR EMPOTRADAS EN LAS MISMAS.  PUERTA DESPLAZABLE DE DOBLE CUERPO.  AISLAMIENTO TÉRMICO DE FIBROCERÁMICA, DE ESCASA CONDUCTIVIDAD TÉRMICA.  SISTEMA DE SEGURIDAD CONTRA ROTURA DE LA</p>




	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		PGE-OD-04 Agosto 2023
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		VERSIÓN: 06 PAGINA: 264 de 286



DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
	<p>BAÑO MARIA CON AGITACIÓN SHAKING., MODELO QD2041005 CAP. 18 L.</p>	<p>TERMOSONDA. LIBRE DE AMIANTO. SENSOR DE SEGURIDAD DE PUERTA ABIERTA. BANOS DE AGUA CON AGITACIÓN LINEAL CON CUBETA DE ACERO INOXIDABLE Y UNA INTERFAZ DE USUARIO SENCILLA E INTUITIVA CON 3 BOTONES. SE PUEDEN ACOPLAR OTRAS BANDEJAS DE AGITACIÓN DE UN MODO RÁPIDO Y SENCILLO. EL ELEMENTO CALEFACTOR ESTÁ SITUADO DEBAJO DE LA CUBETA, ES DECIR, AL NO HABER NINGÚN ELEMENTO CALEFACTOR EN EL BAÑO, ESTE ES MÁS FÁCIL DE LIMPIAR Y MANTENER LIMPIO. LOS BANOS CUENTAN CON UNA FUNCIÓN DE PROTECCIÓN DE MUESTRAS INDEPENDIENTE. ESTÁN DISPONIBLES LISTOS PARA USAR EN DOS TAMAÑOS PARA CUBRIR UNA GRAN VARIEDAD DE APLICACIONES, INCLUIDAS LA PREPARACIÓN, MEZCLA Y DESCONGELACIÓN DE MUESTRAS.  INTERFAZ DE USUARIO INTUITIVA QUE PERMITE CAMBIAR CON RAPIDEZ LA TEMPERATURA Y LA VELOCIDAD DE AGITACIÓN EL MECANISMO DE AGITACIÓN DISCRETO Y ACOPLADO MAGNÉTICAMENTE DEBAJO DE LA BANDEJA OFRECE UN FUNCIONAMIENTO FIABLE Y SILENCIOSO EXCELENTE ESTABILIDAD DE LA TEMPERATURA EN ±0,1 °C INTERVALO DE TEMPERATURA: DE TEMPERATURA AMBIENTE +5 A 99 °C INTERVALO DE VELOCIDAD DE AGITACIÓN AJUSTABLE: DE 20 A 200 RECORRIDOS POR MINUTO (SEGÚN LA CARGA) PANTALLA: LED, RESOLUCIÓN DE 0,1 °C LA TRIPLE BEAM DE OHAUS CONTINUA ESTABLECIENDO EL ESTÁNDAR PARA LA PRECISIÓN Y DURABILIDAD DE LAS BALANZAS MECÁNICAS. LA TRIPLE BEAM ES RECONOCIDA EN TODO EL MUNDO COMO LA BALANZA MECÁNICA NÚMERO UNO PARA LA DETERMINACIÓN DEL PESO PRECISO Y USO A</p>
	<p>BALANZA TRIPLE BRAZO, MODELO 710-00, MAX 620 G - 0.1 G</p>	





	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		PGE-OD-04	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		Agosto 2023	
		CÓDIGO:	06	
		FECHA:	265 de 286	
		VERSIÓN:		
		PAGINA:		

DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
	<p>LARGO PLAZO.</p> <p>ES EL ESTÁNDAR DE LA INDUSTRIA PARA PRUEBAS DE TAMAÑO DE PARTICULA CONSISTENTES Y REPETIBLES. CON LAS OPCIONES MECÁNICAS Y ELECTRÓNICAS, W.S. TYLER OFRECE MÚLTIPLES SOLUCIONES PARA SATISFACER SUS NECESIDADES DE LABORATORIO.</p> <p>DESCRIPCIÓN</p> <p>TYLER-RO-TAP</p> <p>HOY EN DÍA, EL RO-TAP ESTÁ DISPONIBLE EN 6 MODELOS. EL RX-29 PARA TAMICES DE PRUEBA DE 8", RX-30 PARA TAMICES DE PRUEBA DE 12", RX-94 DUO SHAKER PARA DOS TAMICES DE PRUEBA DE 8", RX-29 E (ELECTRÓNICO) PARA TAMICES DE 8", RX-30 E ) PARA TAMICES DE 12 "Y AGITADOR DE TAMIZ RX-812.</p> <p>METRIC EQUIVALENTS: 8 "DIAMETER = 200MM DIAMETER Y 12" DIAMETER = 300MM.</p> <p>LA SERIE RO-TAP TEST SIEVE SHAKER ESTÁ DISPONIBLE EN OPCIONES DE ALIMENTACIÓN DE 110V O 220V. LAS UNIDADES RO-TAP E ESTÁN APROBADAS POR CE. TODOS LOS SACUDIDORES DE TAMIZ DE PRUEBA SE SUMINISTRAN CON UN MANUAL DE OPERACIONES, INCLUYENDO DIAGRAMAS DE UNIDADES ESTÁN BIEN CONSTRUIDAS, DURADERAS Y REQUIEREN POCO, SI ES QUE HAY, MANTENIMIENTO.</p> <p>RO TAP MODELO RX-29</p> <p>EL MUESTREO DE SUELO ES LA ACTIVIDAD DE RECOLECCIÓN DE LAS MUESTRAS DE SUELO (REPRESENTATIVAS), QUE PERMITEN CARACTERIZAR EL SUELO EN ESTUDIO. LA MUESTRA ES DEFINIDA COMO UNA PARTE REPRESENTATIVA QUE PRESENTA LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS O PROPIEDADES DEL MATERIAL QUE SE ESTÁ ESTUDIANDO</p>	
	<p>AGITADOR DE TAMICES, RPM: 1725 MAS</p> <p>JUEGO DE TAMICES 8" DIAMETRO, MALLA DE 3", 2", 1 1/2", 1", 3/4", 1/2", 3/8" Y 1/4"</p> <p>MUESTREADOR PARA SUELO, REFERENCIA: SP-140</p>	



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:			06	
PAGINA:			<b>266 de 286</b>	



DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
	CONDUCTÍMETRO 02, MODELO: 2265FSTP	<p>MEDICIÓN DIRECTA INSTANTÁNEA Y PRECISA DE LA CE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MEDIDOR DE CALIDAD PROFESIONAL</li> <li>- NO HAY NECESIDAD DE PREPARAR MUESTRAS - SIMPLEMENTE MUESTREAR A TRAVÉS DEL PERFIL</li> <li>- LA PUNTA DEL SENSOR EMPAREJADA PATENTADA PROPORCIONA UN CONTACTO MÁXIMO ENTRE EL SUELO Y EL SENSOR Y UNA MAYOR PRECISIÓN</li> <li>- MUESTRE DIRECTAMENTE EN BANDEJAS DE ENCHUFE, MACETAS, RECIPIENTES, SOLUCIONES O TIERRA</li> <li>- 0 A 19,9 MS/CM (PRECISIÓN ±1%, RESOLUCIÓN 0,01 MS/CM)</li> <li>- COMPENSACIÓN AUTOMÁTICA DE TEMPERATURA</li> <li>- INCLUYE BATERÍA Y PATRÓN DE CALIBRACIÓN EC</li> <li>- EL ARTÍCULO 2265FS INCLUYE UN ESTUCHE DE TRANSPORTE</li> </ul>
	MEDIDOR DE HUMEDAD DE SUELO, MODELO: 6435	<p>EL MEDIDOR DE HUMEDAD DEL SUELO TDR 350 ES EL EQUIPO DE MEDICIÓN DE SUELOS PORTÁTIL QUE ADEMÁS DE LA HUMEDAD DEL SUELO MIDE LA CONDUCTIVIDAD ELÉCTRICA, GUARDA DATOS, TIENE GPS Y BLUETOOTH INTEGRADOS. MONITOREO LA HUMEDAD DEL SUELO EN VARIOS PUNTOS DE SU PARCELA CON UN SOLO EQUIPO. VALIDE SUS PRÁCTICAS CULTURALES CON LA RECOPIACIÓN DE DATOS MANOS LIBRES INTEGRADA CON BLUETOOTH Y GPS. CON SUS VARILLAS DE MEDIDAS 1.5, 3.0, 4.8 Y 8.0 PULGADAS PUEDES MONITOREAR A DIFERENTES PROFUNDIDADES. *VARILLAS SE ADQUIEREN POR SEPARADO.</p>
	TURBIDIMETRO, MODELO 1100T	<p>EL GRADO DE TURBIDEZ ES UNA MEDIDA DE LA CALIDAD DEL AGUA. UN LÍQUIDO ESTÁ TURBIO SI CONTIENE MATERIA SUSPENDIDA SIN DISOLVER (PARTÍCULAS, BACTERIAS, ETC.). ESTAS PARTICULAS DISPERSAN LA LUZ INCIDENTE EN MUCHAS DIRECCIONES. LA NEFELOMETRÍA MIDE LA LUZ DISPERSADA A 90 GRADOS, POR LO TANTO LA NEFELOMETRÍA ES UNA MEDIDA DE LA TURBIDEZ. CUANTO MÁS TRANSPARENTE SEA EL LÍQUIDO, MENOR SERÁ LA TURBIDEZ. LA UNIDAD DE LA TURBIDEZ ES NTU = UNIDADES</p>



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>267</b> de <b>286</b>
				

DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
	<p>FOTOMETRO PARA ANÁLISIS DE NUTRIENTES EN AGRICULTUR, MODELO: H183325</p>	<p>NEFELOMÉTRICAS DE TURBIDEZ. EL AGUA POTABLE TIENE UN MÁXIMO DE 5 NTU, LAS AGUAS RESIDUALES MÁS DE 2000 NTU.</p> <p>LOS INSTRUMENTOS TURBIQUANT® PROPORCIONAN RESULTADOS FIABLES, DE FORMA SIMPLE, RÁPIDA Y EXACTA, EN TODOS LOS TIPOS DE MEDICIONES DE TURBIDEZ. PARA LA REALIZACIÓN DE MEDICIONES CONFORMES CON LA NORMA EN ISO 7027, SE RECOMIENDA UNA FUENTE DE LUZ LED IR (INFRARROJO) CON UNA LONGITUD DE ONDA DE 860 NM (MODELOS IR). EL MÉTODO USEPA 180.1 Y TAMBIÉN APHA-AWWA-WPCF REQUIEREN EL USO DE UNA LÁMPARA DE WOLFRAMIO QUE EMITA LUZ BLANCA (MODELO T).</p> <p>EL H183325 ES UN FOTÓMETRO COMPACTO MULTIPARAMÉTRICO PARA USO EN LABORATORIO AMBIENTAL O EN CAMPO. EL MEDIDOR ES UNO DE LOS FOTOMETROS MÁS AVANZADOS DISPONIBLES DEL MERCADO CON UN INNOVADOR DISEÑO ÓPTICO QUE UTILIZA UN DETECTOR DE REFERENCIA Y UNALENTE DE ENFOQUE PARA ELIMINAR ERRORES PRODUCIDOS POR LOS CAMBIOS EN LA FUENTE DE LUZ Y LAS IMPERFECCIONES DE LA CELDA DE VIDRIO. ESTE MEDIDOR TIENE 9 MÉTODOS PROGRAMADOS PARA 8 PARÁMETROS CLAVES DE LA CALIDAD DEL AGUA CON NUTRIENTES PARA LAS PLANTAS Y TAMBIÉN OFRECE UN MODO DE MEDICIÓN DE LA ABSORBANCIA PARA LA VERIFICACIÓN DE LA EFICIENCIA DEL EQUIPO Y PARA LOS USUARIOS QUE DESEEN DESARROLLAR SUS PROPIAS CURVAS DE CONCENTRACIÓN CONTRA ABSORBANCIA. LOS PARÁMETROS ESPECÍFICOS DE NUTRIENTES INCLUYEN AL POTASIO, CALCIO Y MAGNESIO.</p> <p>PARA AHORRAR ESPACIO EN EL LABORATORIO, EL H183325 TAMBIÉN FUNCIONA COMO UN MEDIDOR DE PH PROFESIONAL YA QUE INCLUYE UNA ENTRADA DIGITAL PARA ELECTRODO</p>



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:			06	
PAGINA:			<b>268 de 286</b>	



DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
	<p>COLORIMETRO PORTATIL PHOTOFLEX PH, MODELO: 251200</p>	<p>DE PH/TEMPERATURA. AHORA SE PUEDE USAR UN MEDIDOR TANTO PARA MEDICIONES FOTOMÉTRICAS COMO PARA EL PH.</p> <p>CON SU COMBINACIÓN ÚNICA DE MEDICIONES FOTOMÉTRICAS, ELECTROQUÍMICAS DE PH Y TURBIDEZ CON PRECISIÓN DE LABORATORIO, EL PHOTOFLEX® TURB ES EL MEDIDOR MÁS VERSÁTIL PARA TRABAJOS EXTENSOS - DESDE EL MONITOREO AMBIENTAL Y DE PROCESOS EN SITIOS CAMBIANTES, PASANDO POR INCUBADORAS DE PECES HASTA AGUA POTABLE ANÁLISIS Y MONITOREO POR LAS OFICINAS DE SALUD Y LABORATORIOS DE SERVICIO.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FUENTE DE LUZ LED</li> <li>- LONGITUD DE ONDA NM 436, 517, 557, 594, 610, 690 + 860</li> <li>- MÉTODOS PROPIOS 100</li> <li>- MEMORIA DE DATOS 1.000 MEDICIONES</li> <li>- PH / REDOX PH 0-16 CON CONTROL AUTOMÁTICO DE TEMPERATURA (ATC)</li> <li>- TURBIDEZ 0-1100 NTU / FNU, NEFELOMÉTRICO, CONFORMADO DIN ISO</li> <li>- EXACTITUD FOTOMETRÍA: &lt;2 NM</li> <li>- WELLENLÄNGENGENAUIGKEIT, 0005 ABS</li> <li>- REPRODUZIERBARKEIT</li> <li>- PH: ± 0,01 PH</li> <li>- TURBIDEZ (NTU / FNU): 0,01 NTU / FNU O ± 2% DEL VALOR MEDIDO</li> </ul> <p>SE UTILIZA PARA LA CLASIFICACIÓN DE SUELOS EN CAMPO.</p> <p>RANGO DE MEDICIÓN: 0 KG / CM² A 4,5 KG / CM²</p> <p>DIVISIÓN DE ESCALA: 0,25 KG / CM²</p> <p>PISTÓN DE CARGA EN ACERO INOXIDABLE: Ø 6 MM</p> <p>ANILLO DE RETENCIÓN DE LECTURA MÁXIMA. INCLUYE ESTUCHE</p>
	<p>PENETRÓMETRO DE BOLSILLO, MEDICIÓN 0 - 4,5 KG/CM2</p>	



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA: Agosto 2023
VERSIÓN: 06			
PAGINA: <b>269</b> de <b>286</b>			



DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
	<p>BARRENO DE MUESTREO, MODELO: SP-256</p>	<p>ESENCIALES PARA EL MONITOREO DE NUTRIENTES DE SUELO Y NEMATODOS EN EL PERFIL DEL SUELO. EL MUESTREO DEL SUELO ES EXTREMADAMENTE IMPORTANTE PARA ASEGURAR LA ÓPTIMA SALUD DE SUS PLANTAS. LAS BARRENAS LE PERMITEN OBTENER UNA MUESTRA UNIFORME PARA LLEVAR A CABO SUS PROPIAS PRUEBAS EN SITIO O PARA ENVIARLAS AL LABORATORIO.</p> <p>MODELO HC: BARRENO DE UNA PIEZA DE 50CM DE LONGITUD TOTAL.</p> <p>MODELO J: BARRENO DE TRES PIEZAS INTERCAMBIABLES DE 64CM DE LONGITUD TOTAL.</p> <p>MODELO LS: BARRENO DE UNA PIEZA DE USO PESADO, 89CM DE LONGITUD TOTAL CON PEDAL PARA PIE.</p>
	<p>EQUIPO DE POSICIONAMIENTO - GPS</p>	<p>EL SISTEMA DE POSICIONAMIENTO GLOBAL (GPS) ES UN SERVICIO PROPIEDAD DE LOS EE. UU. EL SEGMENTO DEL USUARIO CONSISTE EN EL EQUIPO RECEPTOR DEL GPS QUE RECIBE LAS SEÑALES DE LOS SATÉLITES DEL GPS Y LAS PROCESA PARA CALCULAR LA POSICIÓN TRIDIMENSIONAL Y LA HORA PRECISA.</p> <p>UN SONÓMETRO ESTÁ FORMADO POR UN MICRÓFONO, UN PREAMPLIFICADOR, UN SISTEMA DE PROCESAMIENTO DE SEÑAL Y UNA PANTALLA. EL MICRÓFONO CONVIERTE UNA SEÑAL SONORA EN UNA SEÑAL ELÉCTRICA PROPORCIONAL.</p> <p>GUARDA FRESCOS TUS REACTIVOS.</p>
	<p>SONOMETRO COMPLETO</p>	<p>UN SONÓMETRO ES UN INSTRUMENTO DE MEDICIÓN. EL PREFIJO HIDRO QUIERE DECIR AGUA, POR LO QUE YA SABEMOS QUE ESTE ARTILUGIO MIDE ALGO RELACIONADO CON EL AGUA O CON ALGÚN OTRO LÍQUIDO. EXACTAMENTE, EL HIDRÓMETRO SIRVE PARA CONOCER EL NIVEL DE DENSIDAD DE UN LÍQUIDO EN RELACIÓN CON EL NIVEL DE DENSIDAD DEL AGUA.</p>
	<p>REFRIGERADORA</p>	
	<p>HIDROMETRO</p>	



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA: Agosto 2023
		VERSIÓN: 06	
		PAGINA: 270 de 286	



DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
	<p>AGITADOR ELECTRICO PARA DISPERSION</p>	<p>L ÚLTIMO DESARROLLO EN MEZCLADO DE ALTO CIZALLAMIENTO – LA NUEVA SERIE L5 DE MEZCLADORES DE SILVERSON – ES IDEAL PARA TODO TRABAJO DE LABORATORIO, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO, Y ANÁLISIS DE CALIDAD Y PRODUCCIÓN A PEQUEÑA ESCALA EN TODAS LAS INDUSTRIAS.</p> <p>LA SERIE L5 DE SILVERSON ES IDEAL PARA LA MÁS AMPLIA VARIEDAD DE APLICACIONES – MEZCLADO, EMULSIONADO HOMGENIZACION, DESINTEGRACIÓN DISOLUCIÓN, CON UNA EFICACIA Y FLEXIBILIDAD QUE NO PUEDEN SER IGUALADOS POR OTRAS MÁQUINAS. CON CAPACIDADES DESDE 1ML HASTA 12 LITROS Y LA HABILIDAD DE MEZCLAR EN LÍNEA CON CAUDALES DE HASTA 20 LITROS/MINUTO, OFRECEN UNA EXCELENTE REPRODUCIBILIDAD CUANDO SE AUMENTA A UNA ESCALA DE PRODUCCIÓN COMPLETA Y PROPORCIONA UNA FORMA PRECISA Y SEGURA PARA PREDECIR EL DESEMPEÑO DE MÁQUINAS DE SILVERSON MÁS GRANDES EN CONDICIONES DE TRABAJO DE PLENA PRODUCCIÓN.</p> <p>LA SERIE MULTIFUNCIONAL L5 INCORPORA PANTALLA DE CONTROL TÁCTIL CON TACÓMETRO DIGITAL, MEDIDOR PROGRAMABLE INTEGRAL Y PANTALLA DE AMPERAJE. ESTE NIVEL DE INSTRUMENTACIÓN ES INCOMPARABLE EN APLICACIONES DONDE SE REQUIEREN PROCESOS DE VALIDACIÓN Y REPRODUCIBILIDAD.</p> <p>EL CONTROL DE VELOCIDAD OPTO-ELECTRÓNICO CON RETROALIMENTACIÓN PERMITE UNA VELOCIDAD CONSTANTE AUN EN CASO DE FLUCTUACIONES EN LA VISCOSIDAD SELECCIÓN CONTÍNUA DE LA VELOCIDAD DESDE 50 A 1600 1/MIN</p> <p>ENCHUFE SCHUKO</p> <p>LA CONSTRUCCIÓN DELGADA DEL INSTRUMENT ES</p>



Impresión o copia adquiere el estado de "DOCUMENTO NO CONTROLADO"

	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:			06	
PAGINA:			<b>271 de 286</b>	



DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
		EXCEPCIONALMENTE CONVENIENTE PARA EXPERIMENTOS PARALELOS CON MARCA CE SE PUEDE MONTAR EN CUALQUIER SOPORTE MEDIANTE UN GANCHO SUJETADOR AGITADORES, SOPORTES Y GANCHOS SUJETADORES: POR FAVOR, ORDÉNELOS POR SEPARADO GRABADOR EN TIEMPO REAL, GUARDE LOS DATOS EN LA TARJETA DE MEMORIA SD Y DESCARGAR EN EXCEL. MEDICIÓN: CO2 (DIÓXIDO DE CARBONO), HUMEDAD, PUNTO DE ROCÍO, TEMPERATURA. RANGO DE CO2: DE 0 A 6.000 PPM X 1 PPM. RANGO DE HUMEDAD: 10 A 95% HR. SENSOR DE CO2: NDIR, FIABILIDAD A LARGO PLAZO. PUEDE UTILIZAR TARJETAS SD DE 2 GB A 16 GB (OPCIONAL). EL MEDIDOR DE CLORO LIBRE DE BOLSILLO, CHECKER HANNA HI701, ES UN COLORIMETRO DIGITAL PARA REALIZAR TEST DE CLORO.
	MEDIDOR DE DIOXIDO DE CARBONO EN AIRE Y MEDICION DE TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA	EL CHECKER O MEDIDOR DE CLORO LIBRE DE RANGO BAJO, HI701, SE SUMINISTRA COMPLETO, CON CUBETAS CON TAPA (2), REACTIVO POLVO PARA 6 TESTS, BATERÍA, INSTRUCCIONES Y GUÍA RÁPIDA DE USO
	MEDIDOR DE CLORO	MEDIDAS PRECISAS Y SENCILLAS MUESTRA DIRECTA EN PANTALLA DEL VALOR DEL CLORO POSIBILIDAD DE USO CON REACTIVO LÍQUIDO O POLVO
	PROBETA. 42 UNIDADES	RECIPIENTE CILINDRICO GRADUADOS DE VIDRIO GRUESO, CON PICO Y BASE, PARA MEDIR VOLUMEN DE LÍQUIDOS.
	BURETA. 10 UNIDADES	TUBOS LARGOS, CILINDRICOS Y GRADUADOS, CUYO EXTREMO INFERIOR TERMINA EN UNA LLAVE DE VIDRIO, SIRVE PARA MEDIR VOLUMEN DE LÍQUIDOS CON MAYOR EXACTITUD.



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA: Agosto 2023
VERSIÓN: 06			
PAGINA: 272 de 286			

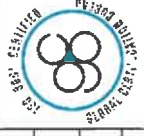


DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
	PIPETA. 50 UNIDADES	FORMA TUBULAR PUEDE SER GRADUADA O VOLUMÉTRICA UNA SOLA MEDIDA, SIRVE PARA MEDIR VOLÚMENES DE LÍQUIDOS
	VASO DE PRECIPITACIÓN. 12 UNIDADES	SON DE VIDRIO CON PICO CON LO CUAL FACILITA VERTER LOS LÍQUIDOS. SON RESISTENTES AL FUEGO PUDIÉNDOSE EFECTUAR CALENTAMIENTOS TAMBIÉN.
	TUBO DE ENSAYO. 80 UNIDADES	FORMA TUBULAR CERRADO POR UN EXTREMO SIRVE PARA HACER PEQUEÑAS REACCIONES QUÍMICAS.
	BALANZA DE PLATILLOS. 01 UNIDAD	INSTRUMENTO DE METAL DISEÑADO PARA LA DETERMINACIÓN DE MASAS DE DIVERSAS SUSTANCIAS.
	TERMÓMETRO. 02 UNIDADES	INSTRUMENTOS DESTINADOS A MEDIR TEMPERATURAS CON ESCALAS EN GRADOS CENTÍGRADOS
	EMBUDO. 61 UNIDADES	SIMPLE DE VIDRIO: DENOMINADOS EMBUDOS PARA FILTRACIÓN POR GRAVEDAD Y EMBUDO DE SEPARACIÓN TIENE LLAVE PARTE INFERIOR SIRVE PARA SEPARAR LÍQUIDOS INMISCIBLES.
	EQUIPO DE DESTILACIÓN. 01 UNIDAD	ES DE VIDRIO CONSTA DE BALÓN DE EBULLICIÓN. CONDENSADOR (REFRIGERANTE), TERMÓMETRO, MANGUERAS, TRÍPODE, REJILLA, MECHEO BUNSEN.
	MATRAZ ERLENMEYER. 29 UNIDADES	FRASCO CÓNICO, SU USO MAS COMUN PARA LAS TITULACIONES, DEBIDO AL A FACILIDAD QUE OFRECEN PARA AGITAR LA SOLUCIÓN SIN PELIGRO DE DERRAME., TAMBIÉN PARA FILTRACIONES Y EVAPORACIONES.
	BALONES. 42 UNIDADES	RECIPIENTES DE VIDRIO DE CUERPO ESFÉRICO Y CON CUELLO, SIRVE PARA HACER CALENTAMIENTOS DE LÍQUIDOS, FORMA PARTE DE EQUIPO DE DESTILACIÓN.
	CRISOL. 01 UNIDAD	RECIPIENTE DE FORMA COMO INVERTIDO, CON TAPA Y DE PORCELANA, SE USA PARA CALENTAMIENTO A ELEVADAS TEMPERATURAS COMO EN CALCINACIÓN O FUSIÓN.
	CAPSULA. 03 UNIDADES	SON CASQUETES ESFÉRICOS DE PORCELANA. PUEDEN EXPONERSE AL FUEGO DIRECTO Y SIRVEN PARA CONCENTRAR Y EVAPORAR.

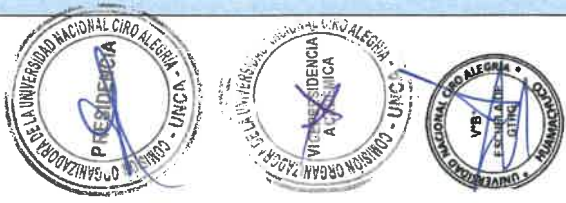




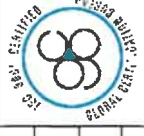
	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA: Agosto 2023
			VERSIÓN: 06
			PAGINA: <b>273 de 286</b>



DENOMINACIÓN DE LABORATORIO O TALLER	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
	FIOLA. 25 UNIDADES	RECIPIENTE DE VIDRIO DE CUELLO MUY LARGO EN EL CUAL TIENEN UNA MARCA QUE INDICA UN VOLUMEN EXACTO, SIRVE PARA PREPARAR SOLUCIONES.
	MECHERO BUNSEN. 10 UNIDADES	CONSTA DE UN TUBO METÁLICO QUE SE HACE GIRAR SOBRE UN ANILLO, CON IGUAL NÚMERO AGUJEROS QUE ESTE, QUE SIRVE PARA CONTROLAR LA ENTRADA DE AIRE NECESARIA PARA LA COMBUSTIÓN DE GAS, SIRVE EN LAS OPERACIONES DE CALENTAMIENTO.
	SOPORTE UNIVERSAL. 12 UNIDADES	CONSISTE DE UNA VARILLA METÁLICA SUJETA A UNA BASE DE HIERRO O PORCELANA. EN ELLA SE INSTALAN LAS NUECES Y PINZAS PARA SOPORTAR BURETAS, BALONES, ETC.
	PINZAS. 29 UNIDADES	EXISTEN PARA DIVERSOS USOS COMO SON: PINZAS DE CRISOL, PARA VASOS DE PRECIPITACIÓN, TUBOS DE ENSAYO, PARA BURETAS, BALONES DE EBULLICIÓN, ETC.
	TRÍPODE. 08 UNIDADES	DE NATURALEZA METÁLICA, APOYADAS EN 3 PATAS EQUIDISTANTES SOPORTANDO UN ANILLO EN DONDE SE COLOCA LA MALLA METÁLICA EN OPERACIONES DE CALENTAMIENTO CON UN MECHERO DE BUNSEN.
	GRADILLA. 15 UNIDADES	DE METAL O MADERA PARA SOPORTAR LOS TUBOS DE ENSAYO.
	MALLA METÁLICA. 03 UNIDADES	HECHA DE FIERRO ESTANADO DE 15 CM X 15 CM, SE USA SOBRE EL TRÍPODE EN LAS OPERACIONES DE CALENTAMIENTO.
<b>ASIGNATURAS VINCULADAS:</b>		
1. (EG-AA-07) PROBLEMAS AMBIENTALES GLOBALES –   ciclo		



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:			06	
PAGINA:			<b>274 de 286</b>	



## LABORATORIOS PROYECTADOS

### 1. LABORATORIO DE CÓMPUTO E IDIOMAS

DENOMINACIÓN LABORATORIO O TALLER	DE	EQUIPOS	CARACTERÍSTICAS
<b>LABORATORIO DE CÓMPUTO E IDIOMAS</b>		20 PC para estudiante 1 PC para el docente	<b>CARACTERÍSTICAS CPU: 14 CPU:</b> Procesador intel core i5-9500 (3 GHz RAM: 8 Gb) DDR 4 2666 333 MHz Almacenamiento: 1 Tb HDD/7200 rpm <b>7 CPU:</b> Procesador Intel core i7-9700 (3 GHz RAM: 8Gb) DDR 4 2666 333 MHz Almacenamiento: 1 Tb HDD/7200 rpm <b>21 monitores</b> LED 23.8" pantalla: LCD con retroalimentación LED 23.8" 1920 x 1080 pixeles
		Proyector multimedia interactivo. 01 unidad Equipo de sonido	Tecnología: 3L CD. Tamaño: de 60" a 100". Resolución: WXGA (1280X800 Pixeles). Brillo: 3500 Lumenes ANSI. Peso: 5.80 Kg V.U.: 5000 horas Parlante con subwofer
<b>ASIGNATURAS VINCULADAS:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (EG-AA-05) GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN – I ciclo. (A partir del quinto semestre de funcionamiento)</li> <li>2. (EG-AA-08) ESTADÍSTICA GENERAL – II ciclo. (A partir del quinto semestre de funcionamiento)</li> <li>3. (GTHG-AA-07) MICROECONOMÍA Y MACROECONOMÍA – III Ciclo. (A partir del quinto semestre de funcionamiento)</li> <li>4. (GTHG-AA-09) COSTOS Y PRESUPUESTO – IV ciclo. (A partir del quinto semestre de funcionamiento)</li> <li>5. (GTHG-AA-12) MARKETING TURÍSTICO – IV ciclo. (A partir del quinto semestre de funcionamiento)</li> <li>6. (GTHG-AA-14) ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO – IV ciclo. (A partir del quinto semestre de funcionamiento)</li> <li>7. (GTHG-AA-16) INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS – V ciclo.</li> <li>8. (GTHG-AA-31) CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO – VII ciclo.</li> <li>9. (GTHG-AA-47) RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS – VIII ciclo.</li> </ol>			





	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA: Agosto 2023
			VERSIÓN: 06
			PAGINA: <b>275</b> de <b>286</b>



## 2. TALLER DE HOTELERÍA

DENOMINACIÓN DE ABORATORIO O TALLER:	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
<b>TALLER DE HOTELERÍA</b>	PROYECTOR INTERACTIVO	PROYECTOR 300"   2 VGA - HDMI - USB   3D   CONTROL
	LAPTOP	Laptop Intel Core i7-8550U, 15.6", 8ª Generación
	SMART TV	TV LED 4K UHD Smart 50" UN50TU8500GXPE
	COMPUTADORA	COMPUTADORA CORE I7 RAM 16GB DISCO 1TR, MONITOR 24", Impresora: 41.7 x 50.3 x 25.5cm Almacenamiento: 37.5 x 34.7 x 23.1cm
	IMPRESORA	"Calentamiento: Eléctrico Mesa de planchado semi-industrial plegable Calentamiento con termostato regulable Enchufe para la conexión de la plancha o Calderín, Altura regulable (85-90-95 cm) Resistencia de la mesa: 300 W Motor aspirante: 50 W Potencia de absorción: 350 W, lo que permite excelente planchado y acabado"
	PLANCHADO A VAPOR	"Suela amplia multidireccional con 350+ micro orificios de vapor para una distribución uniforme del vapor que permite eliminar las arrugas con facilidad. Suela de cerámica de doble capa para un potente golpe de vapor y un suave deslizamiento, Orificio de llenado del tanque de agua cuatro veces más grande que las planchas convencionales, Tecnología ergonómica con mango suave e indicador de temperatura, con roseador de agua." Máquina Automática Semi industrial, con base cama plana. Costura recta y Zig-zag. Cuatro diseños incorporados. Enhebrador automático de aguja. Ancho de Zig-Zag de 0 a 5 mm. Largo de puntada de 0 a 5 mm. Cose con aguja simple y doble con uno o dos colores de hilos. Potente motor de 1100 P.P.M. Ojalador automático en cuatro pasos. Posicionador de Aguja (centro,
	PLANCHADO A VAPOR	
	MÁQUINA DE COSER	



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>276 de 286</b>
				

		izquierda y derecha). Luz incorporada en área de costura. Devanador Automático. Corta hilo en barra aguja Atraque. Regulador numerado de tensión de hilo. Sulfila, zurce, cose botones y cierres. Hace alforzas, cordonados, dobladillos y acolchados y Matelasé. Punto Invisible. Borda con bastidor. Cose en telas elásticas y semi-elásticas.
	CARRITO PARA ROPA LIMPIA	Estructura en acero inoxidable 18/8, con tres baldas en acero inoxidable 18/8, 4 ruedas de Ø 100mm, 2 con freno y paragolpes, volumen 0.60m3
	CARRITO PARA ROPA SUCIA	Carro de ropa sucia de 260 litros de Capacidad, carro de tela y estructura en acero inoxidable rectangular para lavandería, con cuatro ruedas giratorias que no dejan marca, se pliega quedando una vez plegado el 80% de su tamaño original, para ganar espacio de almacenaje.
	FRIGOBAR	Sistema de refrigeración Auto frost. Burlletes desmontables. Termostato de 7 niveles de temperatura. Puerta reversible. Revestimiento interno de ABS. Capacidad total: 140 L, Sistema de enfriamiento: Frost, Refrigerante: R 134a, 02 bandejas, con iluminación."
	ASPIRADORA HOTELERA	Potencia de aspiración real* (Air Watt): 220 Consumo energético (W): 1000 Tamaño del depósito (l): 20 Material del recipiente: Acero inoxidable Diámetro nominal de los accesorios (mm): 35 Tipo de corriente (V / Hz): 220 / 240 / 50 / 60 Manguera de aspiración, 2.2 m, 35 mm Asa extraíble Tubos de aspiración, 2 unidades, 0.5 m, 35 mm Boquilla para aspiración de suciedad seca y húmeda, Clip con dos tiras de goma y dos cepillos"
	ASPIRADORA A VAPOR	Rendimiento de superficie (m²) 20 Potencia calorífica (W) 1200 Presión máx. de vapor (bar) 3 Longitud del cable (m) 4





**OTRO DOCUMENTO**

**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

CÓDIGO:	PGE-OD-04
FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:	06
PAGINA:	<b>277 de 286</b>



	<p>Tiempo de calentamiento (min) 3</p> <p>Contenido del depósito / de la caldera (l) 0,2</p> <p>Tipo de corriente (V/Hz) 220 / 50 60</p> <p>Accesorios, boquilla manual, boquilla de chorro concentrado, boquilla de alto rendimiento, cepillo redondo (pequeño), cubeta de medida"</p> <p>Rotativa diseñada para fregar, desorillar y tallar pisos utilizando tecnología orbital. Limpieza de pisos versátiles pero agresivos y fáciles de usar.</p> <p>Tipo industrial</p> <p>Motor de 1.5 HP de potencia y cable de 15 metros como mínimo</p> <p>Máx. Rendimiento de superficie (m<sup>2</sup>/h) 12 - 18</p> <p>Caudal de aire (l/s) 61</p> <p>Vacío (mbar/kPa) 230 / 23</p> <p>Caudal de pulverización (l/min) 1</p> <p>Presión de pulverización (bar) 1</p> <p>Depósito de agua limpia/sucia (l) 8 - 7</p> <p>Potencia de la turbina (W) 1200</p> <p>Potencia de la bomba (W) 40</p> <p>Tensión (V) 220 - 240</p> <p>Frecuencia (Hz) 50 - 60</p>
LUSTRADORA	<p>"Estructura de aluminio y plástico de red estructural inoxidable y fácil de limpiar. El asa del carro con forma ergonómica facilita la maniobrabilidad. De 3 compartimentos con bolsas de tela a los dos costados, con ruedas extra-grandes fabricadas en goma gris anti-huella. Incorpora 2 ruedas pequeñas giratorias de 10 cm y 2 ruedas fijas de 20 cm de diámetro."</p> <p>De acero inoxidable</p> <p>Acorde con el ambiente de baño</p>
LAVADORA DE TAPICES Y ALFONBRAS	<p>Incluye 1 sábana superior, 1 sábana inferior, 1 funda para almohada, 400 hilos, 100% algodón de acuerdo con la medida de las camas hoteleras 1 QUEEN 1 KING"</p>
CARRO DE LIMPIEZA	<p>"Tamaño según las dimensiones de la cama, material: 100% algodón Relleno: Sintético"</p>
PORTA PAPEL Y PORTA TOALLA	
SÁBANAS	
EDREDÓN O CUBRECAMA	



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		PGE-OD-04	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		CÓDIGO:	
			FECHA:	
			VERSIÓN:	
		PAGINA:	<b>278 de 286</b>	

		<p><b>ALMOHADADA</b></p> <p>ALMOHADAS PARA CAMA KING. Y QUEEN</p> <p>Fabricados en algodón microporoso que previenen los ácaros. No use químicos, cierres que evitan aperturas accidentales. Brinde respirabilidad y limpieza, material de algodón, relleno de poliéster</p>
	<p><b>JUEGO DE TOALLAS</b></p> <p>"De 3 piezas: cara, cuerpo y pies, color blanco, de felpa de algodón, de preferencia"</p>	
	<p><b>ASIGNATURAS VINCULADAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. (GTHG-AA-18) FUNDAMENTOS DE HOTELERÍA – V ciclo.</li> <li>2. (GTHG-AA-29) AGENCIAS DE VIAJE – VII ciclo</li> <li>3. (GTHG-AA-35) ORGANIZACIÓN DE EVENTOS – VIII ciclo</li> </ol>	



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO: PGE-OD-04	
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA: Agosto 2023	
		VERSIÓN: 06	PAGINA: <b>279</b> de <b>286</b>	

### 3. TALLER DE GASTRONOMÍA

DENOMINACIÓN DE ABORATORIO O TALLER:	EQUIPOS:	CARACTERÍSTICAS
<b>TALLER DE GASTRONOMÍA</b>	PROYECTOR INTERACTIVO	PROYECTOR 300"   2 VGA - HDMI - USB   3D   CONTROL
	LAPTOP	Laptop Intel Core i7-8550U, 15.6", 8° Generación
	SMART TV	TV LED 4K UHD Smart 50" UN50TU8500GXPE
	COMPUTADORA	COMPUTADORA CORE I7 RAM 16GB DISCO 1TR, MONITOR 24",
	IMPRESORA	Impresora: 41.7 x 50.3 x 25.5cm Almacenamiento: 37.5 x 34.7 x 23.1cm <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigerador No Frost.</li> <li>• Capacidad: 579 L</li> <li>• French Door.</li> <li>• Panel Blue Touch.</li> <li>• Acero inoxidable.</li> <li>• Ice Twister.</li> <li>• Drink Express.</li> <li>• Ice Express.</li> <li>• Turbo Freezer.</li> <li>• Doble cajón de F&amp;V con separador.</li> <li>• Gran congelador de 196 L</li> </ul>
	REFRIGERADOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelo EFCC38C2HQW</li> <li>• Blanco</li> <li>• Capacidad Neta en litros 380</li> <li>• Sistema Dual (congela y conserva) con Luz interior</li> <li>• Función turbo con apagado automático</li> <li>• Canastilla removible</li> </ul>
	CONGELADORA	



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>			CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>			FECHA:	Agosto 2023
				VERSIÓN:	06
				PAGINA:	<b>280</b> de <b>286</b>
					

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerradura con llave</li> <li>• Gas refrigerante R600a</li> <li>• Llave de seguridad</li> <li>• Máximo poder de congelamiento (4 estrellas): 19kg/24h</li> <li>• Ruedas</li> <li>• Manija de fácil apertura</li> <li>• Manijas laterales</li> <li>• Drenaje de deshielo frontal</li> <li>• Eficiencia Energética B</li> <li>• Descongelamiento manual</li> <li>• Clase climatológica ST</li> <li>• Sistema de tiro forzado</li> <li>• Peso neto: 60 kg</li> </ul>
	<p>"4 quemadores octogonales jumbo con tapa desmontable. 2 parrillas superiores jumbo en hierro fundido montadas sobre una cubierta semi-sellada. 2 charolas en la parrilla para captar escurrimientos."</p>
	<p>De Acero inoxidable, dimensión de Cesto: 50x50cm., Voltaje: 240v 50Hz. Máxima altura de vasos: 30cm. Máxima altura de platos: 32cm. Ciclo de Lavado: 75" – 120" s. Cestos/Hora: 48/30. Bomba de Lavado: 1 Hp Resistencia Calderín: 2800w Resistencia Cuba: 1850. Absorción total: 11ª Capacidad Cuba: 25 L Capacidad Calderín: 7 L Consumo agua por ciclo: 2 L con dosificador abrillantador y Dosificador detergente: Preinstalado.</p>
	<p>2 pozas y 1 escurridor. Posición del escurridor reversible. Número de agujeros premarcado. Tipo de válvula 31/2". Con rebose.</p>





	<b>OTRO DOCUMENTO</b>			CÓDIGO: PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>			FECHA: Agosto 2023
				VERSIÓN: 06
				PAGINA: <b>281</b> de <b>286</b>



<b>FREIDORA</b>	<p>Freidora pedestal a gas 18 L 2 canastos</p> <p>Corte de paso de gas a Piloto / Tipo de gas GLP / GN / Tubo de vaciado desde la llave de corte del depósito   Producción: Hasta 40 kg de papas por hora</p> <p>Motor con tecnología reversible. Potente motor 2 caballos de fuerza. Sistema ActiveSense, Detecta el tipo de ingredientes. Ajusta la velocidad, dirección de la cuchilla y el tiempo de licuado. Vaso de Tritan de 1.5 litros. 5 programas automáticas. 3 velocidades manuales. Función de control de textura. Cuchilla de acero tipo #S#. Giro reversible.</p> <p>Construcción en acero inoxidable. Capacidad máxima: 20 Kg. División mínima 2 g. (de 0 a 4 Kg) / 5 g. (de 4 a 20 Kg). Tara máxima de 10 Kg. Batería de 6 voltios recargable con capacidad para operar 200 horas de uso ininterrumpido cuando se encuentra bien cargada. Display fluorescente fijación de tara. 100 memorias para precios. Plato removible en acero inoxidable de 0.22 x 0.30 mts.</p>
<b>LICUADORA</b>	<p>Freidora pedestal a gas 18 L 2 canastos</p> <p>Corte de paso de gas a Piloto / Tipo de gas GLP / GN / Tubo de vaciado desde la llave de corte del depósito   Producción: Hasta 40 kg de papas por hora</p> <p>Motor con tecnología reversible. Potente motor 2 caballos de fuerza. Sistema ActiveSense, Detecta el tipo de ingredientes. Ajusta la velocidad, dirección de la cuchilla y el tiempo de licuado. Vaso de Tritan de 1.5 litros. 5 programas automáticas. 3 velocidades manuales. Función de control de textura. Cuchilla de acero tipo #S#. Giro reversible.</p> <p>Construcción en acero inoxidable. Capacidad máxima: 20 Kg. División mínima 2 g. (de 0 a 4 Kg) / 5 g. (de 4 a 20 Kg). Tara máxima de 10 Kg. Batería de 6 voltios recargable con capacidad para operar 200 horas de uso ininterrumpido cuando se encuentra bien cargada. Display fluorescente fijación de tara. 100 memorias para precios. Plato removible en acero inoxidable de 0.22 x 0.30 mts.</p>
<b>BALANZA DIGITAL</b>	<p>Freidora pedestal a gas 18 L 2 canastos</p> <p>Corte de paso de gas a Piloto / Tipo de gas GLP / GN / Tubo de vaciado desde la llave de corte del depósito   Producción: Hasta 40 kg de papas por hora</p> <p>Motor con tecnología reversible. Potente motor 2 caballos de fuerza. Sistema ActiveSense, Detecta el tipo de ingredientes. Ajusta la velocidad, dirección de la cuchilla y el tiempo de licuado. Vaso de Tritan de 1.5 litros. 5 programas automáticas. 3 velocidades manuales. Función de control de textura. Cuchilla de acero tipo #S#. Giro reversible.</p> <p>Construcción en acero inoxidable. Capacidad máxima: 20 Kg. División mínima 2 g. (de 0 a 4 Kg) / 5 g. (de 4 a 20 Kg). Tara máxima de 10 Kg. Batería de 6 voltios recargable con capacidad para operar 200 horas de uso ininterrumpido cuando se encuentra bien cargada. Display fluorescente fijación de tara. 100 memorias para precios. Plato removible en acero inoxidable de 0.22 x 0.30 mts.</p>
<b>POZA DE LAVADO</b>	<p>Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado/ Cubeta soldada de 500 x 400 x 250 mm/ Baquetón de 40 mm y peto de 85mm de acero inoxidable</p> <p>Patas construidas en tubo de 40x40mm</p> <p>Válvula de desagüe con tapón y rebosadero</p> <p>De acero inoxidable: Juego de Cuchillos, de 5 tipos como mínimo, juego de embudos de 3 tipos como mínimo, espumaderas de al menos 3 tamaños, juego de coladores de al menos 3 tamaños.</p> <p>De acero inoxidable y /o teflón: Juego de cucharones de 0.25 y 0.50 L. como mínimo, espátulas mínimo de dos</p>
<b>UTENCILIOS DE COCINA</b>	<p>Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado/ Cubeta soldada de 500 x 400 x 250 mm/ Baquetón de 40 mm y peto de 85mm de acero inoxidable</p> <p>Patas construidas en tubo de 40x40mm</p> <p>Válvula de desagüe con tapón y rebosadero</p> <p>De acero inoxidable: Juego de Cuchillos, de 5 tipos como mínimo, juego de embudos de 3 tipos como mínimo, espumaderas de al menos 3 tamaños, juego de coladores de al menos 3 tamaños.</p> <p>De acero inoxidable y /o teflón: Juego de cucharones de 0.25 y 0.50 L. como mínimo, espátulas mínimo de dos</p>





**OTRO DOCUMENTO**

**DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

CÓDIGO:	PGE-OD-04
FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:	06
PAGINA:	<b>282 de 286</b>



	tamaños, rejilla escurridora de usos múltiples Cocina y descongela uniformemente con este microondas de 42 Litros. Mantenlo limpio con la tecnología EasyClean. Cuenta con 10 años de garantía en el motor Smart Inverter Potente motor de 3.5 HP (2600Watts) 45,000 rpm 110 - 127 V // 2600 Watts // 50-60 Hz // 13 amp Vaso de policarbonato de 64 onzas. (1.82 litros) Tapa con vertedor de insumos. Teclado de membrana táctil Sirve para triturar hielo y smoothies. 2 velocidades.
<b>HORNO MICROONDAS</b>	
<b>LICUADOR PARA BAR</b>	
<b>CRISTALERIA</b>	De cristal transparente o vidrio: - Juegos de copas para: agua, vino, whisky, cerveza. 6 por cada tipo, diseño y capacidad - Vasos: 6 por tipo de uso, diseños y capacidad. - Jarras: 6 por tipo de uso, diseños y capacidad
<b>UTENSILIOS PARA BAR</b>	- 02 Coctelera - 02 Destapador de botellas - 02 Sacacorchos - 02 Tapete para bar - 02 Exprimidor de cítricos - 02 Coladores de bar cóctel - 02 Embudo - 02 Hielera - 02 Tabla de madera - 02 Cuchillo de bar - 02 Jigger - 02 Pala de hielo



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
			VERSIÓN:	06
			PAGINA:	<b>283</b> de <b>286</b>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 02 Charola de corcho</li> <li>- 02 Onzeras</li> <li>- 02 Dosificadores</li> <li>- 06 Botella de bar</li> <li>- 02 Picahielo</li> <li>- 06 Cuchara Parisien</li> <li>- 06 Cucharas para bar"</li> </ul>
	<p><b>BATIDORA DE VARILLA</b></p> <p>750 W, de acero inoxidable con diferentes revoluciones</p>
	<p><b>BATERÍA DE COCINA</b></p> <p>"De acero inoxidable:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Juego de ollas: Nº 16, 18, 22, como mínimo</li> <li>- Juego de olla a presión: 4L</li> <li>- Juego de sartenes: Nº 20, 22 y 24, como mínimo</li> <li>- Juego de cacerolas: Nº 16, 18 y 22, como mínimo</li> <li>- Juego de Wok: mínimo tres tamaños"</li> </ul>
	<p><b>UTENCILIOS DE PREPARACIÓN DE COCINA</b></p> <p>Juego de bandejas (de tres tamaños diferentes: pequeña, mediana y grande) de acero inoxidable</p> <p>Juego de fuentes (de tres tamaños diferentes: pequeña, mediana y grande)</p> <p>Juego de tazones (bowl) de acero inoxidable: Nº 12, 14, 16, 18, como mínimo.</p> <p>Juego de tablas picadoras de acrílico o poliuretano diferenciadas por colores para: carne, pollo, pescado, verduras y frutas (mínimo una de color blanco de 15 mm. de espesor)</p> <p>Juego de Tazas medidoras de vidrio (de tres tamaños diferentes: pequeña, mediana y grande) de acero inoxidable</p> <p>Vajilla de loza Color blanco Para comidas: entrada, fondo y sitio, De forma: redonda (6), ovalada (6), cuadrada (6)</p>
	<p><b>VAJILLA HOTELERA</b></p>





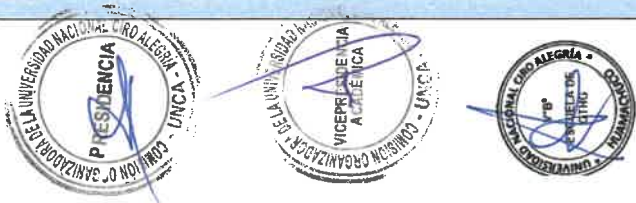
OTRO DOCUMENTO


DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO: PGE-OD-04  
FECHA: Agosto 2023  
VERSIÓN: 06  
PAGINA: 284 de 286



	<p>BATERÍA DE OLLAS</p> <p>FERMENTADOR INDUSTRIAL</p> <p>CARRO PANADERO</p> <p>HORNO</p> <p>AMASADORA</p>	<p>De acero inoxidable:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Juego de ollas: N° 16, 22, como mínimo</li> <li>- Juego de sartenes: N° 20, 24, como mínimo</li> <li>- Juego de cacerolas: N° 16, 18 y 22, como mínimo"</li> </ul> <p>Capacidad 9 bandejas de 600x400 mm</p> <p>Fabricado en acero inox. 18/8.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Puertas de cristal templado.</li> <li>- Robusta, compacta y diseño atractivo</li> <li>- Control de temperatura por termostato</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructura externa e interna de acero inoxidable.</li> <li>• Capacidad de producción: 1,728 panes por hora</li> <li>• Panel de mando: Pirómetro análogo digital, 2 temporizadores, Alarma y Control de vapor, Switch de luz, Switch de extractor, Switch de ventilador y Switch de quemador.</li> <li>• Trifásico, 220V/380V - 60Hz</li> <li>• Disponible en petróleo - GN - GLP / Eléctrico</li> <li>• Motores eléctricos trifásicos</li> <li>• Temperatura máxima: 280°C</li> <li>• Incluye 03 coches de 18 bandejas, 54 bandejas y 8 metros de ductos</li> </ul> <p>Capacidad en harina (kg): 15, Capacidad en masa (kg): 22.5, Potencia de motor (kW): 0.85/1.5 Velocidad de motor (rpm): 850 - 1700, tensión eléctrica (V): 220 -380 -440, Frecuencia: 50/60 Hz Fases: Trifásico, velocidad de agitador (rpm) 155 - 310, Velocidad del tazón (rpm) 16 - 32</p>
--	---	--




	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:			06	
PAGINA:			<b>285</b> de <b>286</b>	



<b>BATIDORA</b>	<p>Motor de 1.3 caballos, Tazón de 6.9lt, 10 velocidades, Cuerpo de fundición de zinc, silencioso, rejilla de protección, Interruptor para detener, potencia de 500v</p> <p>Estructura: fundición gris.</p> <p>Prensa: Polietileno de alta densidad con base de fundición gris, cuchillas de acero inoxidable, tapa y mesa con inserto de acero inoxidable, pintura poliuretano, 30 divisiones de masa, capacidad de masa (kg): 0.9-3</p>
<b>DIVISORA</b>	<p>De acero inoxidable:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Juego de ollas: N° 16, 22, como mínimo</li> <li>- Juego de sartenes: N° 20, 24, como mínimo</li> <li>- Juego de cacerolas: N° 16, 18 y 22, como mínimo</li> </ul>
<b>BATERIA DE OLLAS</b>	<p>De acero inoxidable: Juego de Cuchillos, de 5 tipos como mínimo, juego de embudos de 3 tipos como mínimo, juego de coladores de al menos 3 tamaños de acero inoxidable y /o teflón: Juego de cucharones: de 0.25 y 0.50 L. como mínimo, juego espátulas de silicona mínimo de dos tamaños - espátula para de corar torta doblada y recta - Rejilla escurridora de usos múltiples.</p>
<b>UTENSILIOS DE PANADERIA Y PASTELERIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Juego de bandejas(3 de diferentes tamaños), de acero inoxidable</li> <li>- Juego de fuentes (3 de diferentes tamaños), de preferencia</li> <li>- Juego de tazones (bowl) de acero inoxidable: N° 12, 14, 16, 18, como mínimo</li> <li>- Juego de tablas picadoras de acrílico o poliuretano de color blanco de 15 mm. de espesor)</li> <li>- Juego de Tazas medidoras de vidrio (de diferentes tamaños 1 litro, 2 litros), Juego de tazas medidoras (1 taza,</li> </ul>



	<b>OTRO DOCUMENTO</b>		CÓDIGO:	PGE-OD-04
	<b>DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>		FECHA:	Agosto 2023
VERSIÓN:			06	
PAGINA:			<b>286 de 286</b>	



	<p>1/2 taza, 1/4 taza)          Juego de cucharitas medidoras (1 Cuchara, 1/2 cuchara, 1/4 cuchara, 1 Cucharita, 1/2 cucharita)          batidor de mano de acero inoxidable</p> <p>Capacidad: 22 Libras de (masa) Aprox.          Marca Heidier          Modelo HDR 500          Espesor de Masa 1-5 mm          Dimensiones Totales (AxFoxH): 278 x101x116 Metros          Dimensión cilindros:70CM          Dimensión Banda: 60X120 CM          Dimensión Banda cerrada: 64x101x196          Dimensión Rodillo Utili:50 CM          Peso:215 Kg con 2 Velocidades          Piezas Electrognicas Schneider"</p>
<b>LAMINADORA DE MASA</b>	
	<p><b>ASIGNATURAS VINCULADAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. (GTHG-AA-17) NUTRICIÓN – V ciclo.</li> <li>2. (GTHG-AA-22) PANADERÍA Y PASTELERÍA – VI ciclo.</li> <li>3. (GTHG-AA-23) FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA – VI ciclo.</li> <li>4. (GTHG-AA-24) SANIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA – VI ciclo.</li> <li>5. (GTHG-AA-30) GESTIÓN DE RESTAURANTES – VII ciclo.</li> <li>6. (GTHG-AA-34) GASTRONOMÍA PERUANA – VII ciclo.</li> <li>7. (GTHG-AA-37) GASTRONOMÍA INTERNACIONAL – VIII ciclo.</li> <li>8. (GTHG-AA-38) TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS – VIII ciclo.</li> </ol>

