



FACULTAD DE NEGOCIOS
PROGRAMA DE GASTRONOMÍA Y GESTIÓN DE RESTAURANTES
MODALIDAD: SEMIPRESENCIAL
PLAN DE ESTUDIOS 2025
PERIODO CATALOGO: 255000

CICLO	CÓDIGO BANNER	CURSO	CR TOTAL	Horas presenciales				Horas a distancia asincrónicas				Horas a distancia sincrónicas				REQUISITOS		
				CR PRES	CR VIRT	HT	HP	HL	PC	HT	HP	HL	PC	HT	HP		HL	PC
1	RRHH2503	DESARROLLO DEL TALENTO	2	1	1	0	0	0	2	1	0	0	0					
	MATH2501	COMPLEMENTOS DE MATEMÁTICA	5	3	2	0	4	0	2	2	0	0	0					
	GAST1105	FUNDAMENTOS Y TENDENCIAS DE LA GASTRONOMÍA	4	4	0	2	2	0	2									
	HUMA2506	CIUDADANÍA GLOBAL	2	1	1	0	0	0	2	1	0	0	0					
	MAGM1101	ADMINISTRACIÓN	4	4	0	4	0	0	0									
	LENG2501	COMUNICACIÓN 1	5	3	2	0	4	0	2	2	0	0	0					
		TOTAL CICLO	22	16	6													
2	MATH2503	MATEMÁTICA BÁSICA	5	3	2	0	4	0	2	2	0	0	0				COMPLEMENTOS DE MATEMÁTICA	
	GAST1206	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	4	4	0	2	2	0	2								FUNDAMENTOS Y TENDENCIAS DE LA GASTRONOMÍA	
	INVE2506	METODOLOGÍA UNIVERSITARIA	3	1	2	0	0	0	2	2	0	0	0				COMUNICACIÓN 1	
	GAST1201A	PATRIMONIO GASTRONÓMICO	4	4	0	4	0	0	0									
	LENG2502	COMUNICACIÓN 2	5	3	2	0	2	0	4	2	0	0	0					
		TOTAL CICLO	21	15	6													
3	MATH2505	MATEMÁTICA 1	5	3	2	0	4	0	2	2	0	0	0				MATEMÁTICA BÁSICA	
	CONT1106	CONTABILIDAD GENERAL	3	3	0	2	0	2	0								EVALUACIÓN DE INGLÉS QUE ACREDITE NIVEL A2 SEGÚN MARCO COMÚN EUROPEO	
	IDIO1203	ENGLISH FOR SERVICE INDUSTRY 1	4	4	0	4	0	0	0									
	HUMA2505	RESPONSABILIDAD SOCIAL	2	1	1	0	0	0	2	1	0	0	0					
	INFO1120A	HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS	2	0	2					2	0	0	0					
	LENG2503	COMUNICACIÓN 3	5	3	2	0	4	0	2	2	0	0	0				COMUNICACIÓN 2	
		TOTAL CICLO	21	14	7													
4	BIOL1104	BROMATOLOGÍA	4	4	0	2	2	0	2								HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
	INVE2505	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	3	1	2	0	0	0	2	2	0	0	0				METODOLOGÍA UNIVERSITARIA	
	INFO1103	INFORMÁTICA PARA NEGOCIOS	3	0	3					0	0	4	2				HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS	
	STAT2501	PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA	5	3	2	0	4	0	2	2	0	0	0				MATEMÁTICA BÁSICA	
	FINN1303A	COSTOS Y PRESUPUESTOS	3	3	0	2	0	2	0								CONTABILIDAD GENERAL	
	IDIO1204	ENGLISH FOR SERVICE INDUSTRY 2	4	4	0	4	0	0	0								ENGLISH FOR SERVICE INDUSTRY 1	
		TOTAL CICLO	22	15	7													
5	GAST1307	TÉCNICAS CULINARIAS	4	4	0	0	0	4	4								BROMATOLOGÍA	
	GAST2504	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	4	4	0	4	0	0	0								BROMATOLOGÍA	
	IDIO1205	ENGLISH FOR SERVICE INDUSTRY 3	4	4	0	4	0	0	0								ENGLISH FOR SERVICE INDUSTRY 2	
	MARK1330	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	3	0	3					2	2	0	0				PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA	
	RRHH1201A	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	3	3	0	2	2	0	0								ADMINISTRACIÓN	
	RRHH2504	EMPLEABILIDAD	4	2	2	0	0	0	4	2	0	0	0				DESARROLLO DEL TALENTO	
		TOTAL CICLO	22	17	5													
6	GAST2505	PLANIFICACIÓN DE CARTAS Y MENÚ	4	0	4									2	2	0	2	COSTOS Y PRESUPUESTOS
	GAST1404	OPERACIONES DE BAR Y BEBIDAS	4	4	0	0	0	4	4									HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
	FINN2527	ANÁLISIS PARA DECISIONES FINANCIERAS	3	0	3									2	2	0	0	MATEMÁTICA BÁSICA
	HUMA1406	PROYECTO SOCIAL	1	0	1					1	0	0	0					RESPONSABILIDAD SOCIAL
	MAGM1302A	ADMINISTRACIÓN DE COMPRAS Y ABASTECIMIENTO	4	4	0	2	2	0	2									COSTOS Y PRESUPUESTOS
	GAST1302	COCINA PERUANA	4	4	0	0	0	4	4									TÉCNICAS CULINARIAS
		TOTAL CICLO	20	12	8													
7	GAST1406A	COCINA INTERNACIONAL	4	4	0	0	0	4	4									COCINA PERUANA
	MARK1311	MARKETING TURÍSTICO	4	4	0	2	2	0	2									COSTOS Y PRESUPUESTOS
	DERE2501	LEGISLACIÓN TURÍSTICA Y EMPRESARIAL	4	0	4									4	0	0	0	ADMINISTRACIÓN
	INFO1408A	SOFTWARE APLICADO A HOTELES Y RESTAURANTES	3	3	0	0	0	4	2									ADMINISTRACIÓN DE COMPRAS Y ABASTECIMIENTO
		GAST1203A	ENOLOGÍA	3	3	0	0	0	4	2								OPERACIONES DE BAR Y BEBIDAS
		TOTAL CICLO	18	14	4													
8	GAST1502A	PANADERÍA Y PASTELERÍA	4	4	0	0	0	4	4									TÉCNICAS CULINARIAS
	GAST1405A	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	6	6	0	2	2	0	6									OPERACIONES DE BAR Y BEBIDAS
	INVE2517	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES	6	6	2	0	0	0	12					2	0	0	0	EMPLEABILIDAD + 130 CRÉDITOS APROBADOS
		TOTAL CICLO	16	16	2													
9		ELECTIVO 1	4	0	4					4	0	0	0					150 CRÉDITOS APROBADOS
	INVE2533	TESIS	8	4	4	0	0	0	8					4	0	0	0	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN + 150 CRÉDITOS APROBADOS
	MAGM1511B	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	6	6	0	2	2	0	6									GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
		TOTAL CICLO	18	10	8													
10		ELECTIVO 2	4	0	4					4	0	0	0					ELECTIVO 1
	TOUR1504A	PROYECTOS TURÍSTICOS	6	6	0	4	0	0	4									ANÁLISIS PARA DECISIONES FINANCIERAS
	TINE2502	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	8	4	4	0	0	0	8					4	0	0	0	TESIS
		TOTAL CICLO	18	10	8													
		TOTAL PLAN DE ESTUDIOS	200	139	61													

LEYENDA	
CR	N° de Créditos
HT	Horas de desarrollo teórico
HP	Horas de desarrollo práctico
HL	Horas de desarrollo teórico en laboratorio
PC	Horas de práctica de campo
El Plan de Estudios indica horas por semana para un semestre académico de 16 semanas.	

CURSOS ELECTIVOS- GASTRONOMIA Y GESTION DE RESTAURANTES													
CICLO	CÓDIGO BANNER	ELECTIVO 1	CR TOTAL	CR PRES	CR VIRT	HT	HP	HL	PC	HT	HP	HL	PC
9	MAGM1314A	EMPRESAS FAMILIARES	4	0	4					4	0	0	0
9	COME2509	TALLER DE VENTAS PARA EMPRENDEDORES	4	0	4					4	0	0	0
9	MAGM1513	EXPREIÓN CORPORAL PARA LOS NEGOCIOS	4	0	4					4	0	0	0
ELECTIVO 2													
10	MARK1521	MARKETING DIGITAL Y ANALITICA WEB	4	0	4					4	0	0	0
10	MAGM1401	GESTION DE LA CALIDAD	4	0	4					4	0	0	0
10	PSOR2510	NEGOCIACION Y RESOLUCION DE CONFLICTOS	4	0	4					4	0	0	0

Para optar el grado de Bachiller en Gastronomía y Gestión de Restaurantes es indispensable cumplir con los requisitos establecido en el Reglamento de Grados y Títulos vigente.