

**ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y
GASTRONOMIA.
2006-II**

SUMILLAS

I SEMESTRE ACADÉMICO

TURISMO

CÓDIGO: THG105

TOTAL DE HORAS: 6 (2 TEORÍA Y 4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

Comprender la naturaleza del Turismo iniciando al alumno con la historia, las diferentes definiciones y los conceptos básicos del Turismo, así como la oferta y la demanda turística. Asimismo, brindar al estudiante los principios y fundamentos de la actividad turística, así como familiarizarlos con la terminología propia de la actividad.

El dominio de estos temas posibilitará al estudiante el empleo de instrumentos conceptuales básicos y fundamentales para su desarrollo profesional en el campo del Turismo.

TALLER DE MÉTODOS DE ESTUDIO UNIVERSITARIO

CÓDIGO: EB0101

TOTAL DE HORAS: 4 (4 TALLER)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

Desarrolla la capacidad de estudio y aprendizaje a través del conocimiento y práctica de técnicas de trabajo intelectual para el acceso, procesamiento, interpretación y, comunicación de la información. Propicia el trabajo grupal y la aplicación del método científico para la elaboración de académicas de nivel superior.

TALLER DE COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA

CÓDIGO: EBO102

TOTAL DE HORAS: 4 (4 TALLER)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

Curso práctico. Imparte conocimientos y técnicas para el manejo eficiente de la lengua en el plano de la oralidad y la escritura. El objetivo fundamental es desarrollar la habilidad comunicativa a través del uso del lenguaje con propiedad y corrección, tanto al hablar como al escribir.

MATEMÁTICA

CÓDIGO: EB01031

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

La asignatura posibilita la adquisición de los conocimientos, habilidades y destrezas necesarias para comprender el estudio de los modelos matemáticos aplicados por la estadística, economía, matemáticas financieras, contabilidad de costos, marketing, formulación y evaluación de proyectos, orientados al ámbito turístico - hotelero, El curso desarrolla los siguientes temas: Teoría de los conjuntos, sistemas de los números reales, funciones, modelos simples de matemáticas financieras, sumatoria, programación lineal (enfoque geométrico).

LÒGICA

CÓDIGO: EB0104

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

Desarrolla la capacidad de realizar inferencias estudiando los principios lógicos, las leyes de los razonamientos y su aplicación en el análisis y evaluación de inferencias. Estimula el aprendizaje de pensamientos formalmente válidos. Tiene como principal objetivo contar con los elementos de análisis para una evaluación integral de la comunicación argumental.

ACTIVIDADES ARTÍSTICAS Y DEPORTIVAS

CÓDIGO: EB0011

TOTAL DE HORAS: 2 (2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 1

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

La asignatura está orientada a desarrollar la sensibilidad artística y necesidades de recreación que permitan a los estudiantes formarse integralmente en el aspecto humanístico. Su dinámica comprende actividades plásticas, teatrales, de música y danzas; además de la práctica de las diversas disciplinas deportivas.

FRANCÈS I

CÓDIGO: THG106

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

El curso de Francés I está comprendido dentro de la primera parte de los cursos de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía, dictando en el primer ciclo. La

naturaleza de este curso es principalmente comunicativa. Tiene como propósito brindar los conocimientos que permitan al alumno desenvolverse de manera eficiente en el plano oral y escrito. Desarrolla los temas a nivel básico de presentaciones personales, registro de viajeros y descripción de destinos.

II SEMESTRE ACADÉMICO

PATRIMONIO TURÍSTICO PERUANO

CÓDIGO: THG205

TOTAL DE HORAS: 6 (2 TEORÍA Y 4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: THG105 TURISMO

SUMILLA

El propósito del curso es profundizar en el sentido conceptual y de acción del Turismo la Hotelería y la Gastronomía, mostrando una visión general de los principales componentes, que forman parte del Patrimonio Turístico, como son Patrimonio, los Recursos Turísticos del país, las Agencias de Viaje, Establecimientos de Hospedaje, Restaurantes, Empresas de Transporte y Recreación además de la Infraestructura.

TALLER DE ARTE Y FOLCLORE PERUANO

CÓDIGO: THG206

TOTAL DE HORAS: 4 (4 TALLER)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG105 TURISMO

SUMILLA

El curso de naturaleza teórica y eminentemente vivencial, propiciara con la investigación y contacto con la realidad urbana y rural, la responsabilidad y eficiencia por el conocimiento, comprensión y utilización de los recursos culturales y patrimonio no tangible del país, así como identificar y comprender nuestra cultura andina como medio de mostrar al mundo un patrimonio cultural que permita una experiencia autentica y valorativa que promueva la afluencia de visitantes del extranjero que puedan apreciar costumbres ancestrales como productos de aculturación y

transculturación. Los temas principales a desarrollar: Cultura definición, características y funciones, el folclore como ciencia- hecho y el arte peruano, taxonomía del folclore y las funciones y características de los hechos folclóricos, se incidirá en el folclore social y ergológico por se los de mayor diversidad en el país y los de mayor interacción.

GASTRONOMIA

CÓDIGO: THG207

TOTAL DE HORAS: 6 (2 TEORÍA Y 4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

La asignatura de Gastronomía corresponde al segundo ciclo de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía, es decir es de carácter obligatorio, orienta al alumno a conocer como era la cocina desde los inicios de la civilización, por lo tanto comprende el desarrollo gastronómico de Europa, Asia y América, su filosofía, leyendas e historias que se desarrollan alrededor de un plato. Se pondrá énfasis en la riqueza gastronómica del Perú. Se aborda el desarrollo moderno de las cocinas mas importantes del mundo.

CIENCIAS SOCIALES

CÓDIGO: EB0201

TOTAL DE HORAS: 3 (1 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

El curso de ciencias sociales corresponde al componente curricular del programa de estudios básicos, su naturaleza es teórica y práctica y de forma humanística. Se propone dar a conocer, comprender y valorar las ciencias sociales, teniendo como referencia de análisis a la sociedad, para lograr interpretar la evolución histórica del desarrollo social, desde la óptica de las diferentes ciencias sociales, como antropología, sociología, historia, economía, derecho. Geografía y ciencia política.

PSICOLOGÍA GENERAL

CÓDIGO: EB0202

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

Psicología General es un curso teórico-práctico que se dicta en el segundo ciclo del programa de estudios básicos. En este curso se examina la ciencia psicológica, las diversas áreas de la psicológica moderna y su aplicación; así como los métodos de investigación psicológica. Estudia las bases biológicas de la conducta, la sensación y la percepción.

Se examina también los principales procesos psicológicos en el que se analiza su naturaleza y funcionamiento; en temas como inteligencia, motivación y emoción describiendo y explicando materias como el estrés, la personalidad, los trastornos psicológicos, tomando en cuenta la influencia que ejerce el ambiente social y cultural en las conductas de las personas.

FILOSOFÍA

CÓDIGO: EB0203

TOTAL DE HORAS: 3 (3 TEORÍA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: EB0104 LÓGICA

SUMILLA

El curso corresponde al programa de estudios básicos y responde a la necesidad de reflexionar en torno a los importantes e ineludibles problemas que el ser humano tiene que enfrentar a lo largo de su existencia, considerando que la filosofía es la brújula que orienta los pasos de la humanidad. Se exponen de manera sistemática las categorías filosóficas y su decisiva influencia en el desarrollo de nuestra civilización y de nuestra concepción del mundo. Asimismo, se estimula el surgimiento de una conciencia eminentemente problemática y crítica, infaltable en una formación integral y auténticamente humanista. El contenido de la asignatura está organizado en cuatro unidades temáticas: I naturaleza de la filosofía. II El problema del conocimiento, la

ciencia y la técnica. III. El problema de la ética y la axiología, y IV. El problema del hombre, la sociedad y el estado.

FRANCÉS II

CÓDIGO: THG204

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG106 FRANCÉS I

SUMILLA

El curso de Francés II está comprendido dentro de la primera parte de los cursos de la carrera Turismo, Hotelería y Gastronomía, dictado en el segundo ciclo. La naturaleza de este curso es principalmente comunicativa. Tiene como propósito brindar los conocimientos que permitan al alumno desenvolverse de manera eficiente en el plano oral y escrito. Desarrolla los temas básico de restauración y gastronomía, medio ambiente y salud, vestimenta y moda, hotelería y reservas..

III SEMESTRE ACADÉMICO

DESTINOS TURÍSTICOS DEL MUNDO

CÓDIGO: THG305

TOTAL DE HORAS: 6 (2 TEORÍA Y 4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: THG205 PATRIMONIO TURÍSTICO PERUANO.

SUMILLA

El curso, es de naturaleza teórico –práctica permitirá la identificación y reconocimiento de los principales destinos turísticos internacionales, enfocando sus atractivos, costumbres, bailes, folclore, así como su gastronomía, con la finalidad de analizar los circuitos y ejes turísticos.

Asimismo, se hace el análisis de nuevos productos turísticos en diferentes modalidades que constituyen la oferta turística mundial.

TALLER TÉCNICAS DE ATENCIÓN Y SERVICIO

CÓDIGO: THG306

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 TALLER)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG207 GASTRONOMÍA.

SUMILLA

El Taller técnicas de atención y servicio corresponde al tercer ciclo de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía, es de carácter obligatorio, esta orientado al conocimiento de técnicas y actitudes del servicio en el comedor, para lo cual será necesario conocer el equipamiento y utensilios necesarios para un correcto servicio, además de conocer la terminología y acciones desde el montaje de la mesa, hasta el desarrollo de los tipos de servicio, tanto clásicos como modernos que se utilizan en los establecimientos destinados a la comercialización de alimentos y bebidas. Asimismo el estudiante aprenderá a confeccionar los instrumentos tanto operativos como de control, que le permitan desarrollar sus capacidades en la conducción en los establecimientos de restauración.

HOTELERÍA

CÓDIGO: THG307

TOTAL DE HORAS: 6 (2 TEORÍA Y 4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

Asignatura de carácter teórico –práctica tiene como propósito lograr el conocimiento básico de la actividad hotelera. Los objetivos se alcanzarán a través del trabajo descriptivo y analítico a desarrollarse. El alumno tendrá un amplio conocimiento de la concepción de la hotelería como elemento fundamental del desarrollo profesional. Se cubrirá la evolución histórica, escuelas, modelos administrativos, principales mercados, clasificación de establecimientos, descripción de sus secciones y/o áreas así como terminología aplicada.

HISTORIA DE LA CIVILIZACIÓN

CÓDIGO: EB0301

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: EB0301 CIENCIAS SOCIALES

SUMILLA

El curso de Historia de la Civilización tiene como objetivo lograr la comprensión y valoración de la sociedad humana como ser histórico. Introduce al estudiante en el conocimiento de la naturaleza de la ciencia histórica y sus tendencias actuales de investigación. Estudia el proceso de formación y consolidación del sistema capitalista desde el siglo XIII a nuestros días, considerando las contribuciones de las sociedades precedentes.

Se presentan inicialmente los aspectos básicos de teoría. Métodos y evolución de la ciencia histórica para proceder al análisis de los aspectos materiales, culturales y mentales de las sociedades humanas en el tiempo y en el espacio y así poder comprender los logros de la civilización occidental.

RECURSOS NATURALES Y ECOLOGIA

CÓDIGO: EB0302

TOTAL DE HORAS: 3 (1 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

Es un curso teórico-práctico que busca familiarizar y sensibilizar al estudiante con la temática ecológica, con la valoración de los recursos naturales del país y las medidas previstas para la conservación del medio ambiente. Comprende tres unidades temáticas: Fundamentos de Ecología, Recursos Naturales y Desarrollo Sostenible.

REALIDAD NACIONAL

CÓDIGO: EB0303

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: EB0201 CIENCIAS SOCIALES

SUMILLA

La asignatura corresponde a la formación básica de todas las carreras profesionales, es de carácter teórico-práctico y tiene como propósito desarrollar una visión integral de los problemas sociales más relevantes del Perú contemporáneo analizando los aspectos referidos al impacto de la globalización, lo ecológico, poblacional, económico, social, político y cultural, enfatizando en los determinantes del cambio y el desarrollo nacional e internacional.

Comprende el estudio de siete unidades de aprendizaje: Unidad I: Realidad Nacional y Globalización. Unidad II: Ecología y sociedad. Unidad III. Dinámica de la población peruana. Unidad IV: Economía y desarrollo. Unidad V: Desigualdad social y pobreza. Unidad VI: Diversidad cultural. Unidad VII. Estado y política.

FRANCÉS III

CÓDIGO: THG304

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG204 FRANCÉS II

SUMILLA

El curso de Francés III está comprendido dentro de la primera parte de los cursos de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía, dictado en el tercer ciclo, La naturaleza de este curso es principalmente comunicativa. Tiene como propósito brindar los conocimientos que permitan al alumno desenvolverse de manera eficiente en el plano oral y escrito. Desarrolla los temas a nivel intermedio de servicios brindados en el hotel, reclamos, partida del hotel y primeros contactos con visitantes y turistas.

IV SEMESTRE ACADÉMICO

HISTORIA PERUANA

CÓDIGO: THG401

TOTAL DE HORAS: 6 (2 TEORÍA Y 4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: EB0301 HISTORIA DE LA CIVILIZACIÓN

EB0302 RECURSOS NATURALES Y ECOLOGIA

SUMILLA

El curso de Historia peruana permitirá divulgar y ofrecer las mas amplias manifestaciones del hombre en la cultura peruana. Para ello utiliza una serie de herramientas metodológicas de la ciencia histórica logrando analizar, valorar y comprender el proceso histórico peruano desde los primeros habitantes hasta la republica; así como de interpretar las estructuras sociales, económicas, políticas y mentales en el devenir histórico, hasta la configuración del Perú como parte del mundo actual globalizado.

En tal sentido, el estudiante se aproximará al proceso evolutivo del hombre peruano, profundizando los logros alcanzados que las culturas prehispánicas han cimentado, hasta las transformaciones alcanzadas del Perú contemporáneo.

ARQUEOLOGÍA PERUANA

CÓDIGO: THG402

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: EB0206 TALLER DE ARTE Y FOLCKLORE PERUANO.

SUMILLA

El curso de Arqueología Peruana lograr la comprensión y valoración de la arqueología como ciencia que estudia el pasado, en particular del Perú antes del descubrimiento y conquista de América. Para ello introduce al estudiante en el conocimiento de la arqueología en su teoría y su práctica, sus tendencias actuales de

investigación y su contribución en la reconstrucción de las antiguas culturas y civilizaciones que surgieron y se desarrollaron en el Perú.

TALLER: TÉCNICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CÓDIGO: THG403

TOTAL DE HORAS: 4 (4 TALLER)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG306 TALLER TÉCNICAS DE ATENCIÓN Y SERVICIO

SUMILLA

La asignatura de Taller técnicas de cocina y manipulación de alimentos, corresponde al cuarto ciclo de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía, es de carácter obligatorio, esta orientada al conocimientos de las estructuras básicas de la cocina, donde los participantes aprenderán desde la identificación, manipulación y conservación de alimentos, según disposiciones de los organismos de salubridad vigente; terminología específica y técnicas elementales relacionadas con la habilitación, cocción y preparaciones básicas, además de la presentación de platos que le permita desarrollo de capacidades al futuro profesional dedicado a la administración de establecimientos de hospedaje relacionados con el servicios de alimentos y bebidas.

TALLER: RECEPCIÓN Y RESERVAS

CÓDIGO: THG404

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG307

HOTELERÍA.

SUMILLA

El propósito del curso es profundizar en el sentido conceptual y de acción de la hotelería, mostrando una visión general de los principales componentes que forman parte del área de Recepción y Reservas

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS

CÓDIGO: THG405

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: EB0202 PSICOLOGIA GENERAL.

SUMILLA

El curso pertenece al área de formación profesional es de carácter teórico práctico y de naturaleza obligatoria. Se propone que el alumno tenga los conocimientos de la administración enfocada al campo empresarial turístico que por ofrecer servicios tienen un tratamiento distinto de las tradicionales empresas fabriles y comerciales.

Comprende los fundamentos de la empresa turística; organización y administración de empresas turísticas; gestión de empresa turística.

ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO

CÓDIGO: THG406

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: EB1031 MATEMÁTICA.

SUMILLA

Curso de formación básica de naturaleza teórico-práctico y de naturaleza obligatoria.

Está diseñado para impartir conocimientos de carácter general y específico relacionados con la estadística descriptiva, el análisis primario de los datos, la regresión y correlación y las series de tiempo, con aplicación a situaciones reales relacionado con la administración de los negocios del ramo turístico, hotelero y gastronómico, utilizando para el efecto las herramientas informáticas y el software estadístico pertinente.

FRANCÉS IV

CÓDIGO: THG407

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG304 FRANCÉS III

SUMILLA

El curso de Francés IV está comprendido dentro de la primera parte de los cursos de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía, dictado en el cuarto ciclo. La naturaleza de este curso es principalmente comunicativa. Tiene como propósito brindar los conocimientos que permitan al alumno desenvolverse de manera eficiente en el plano oral y escrito. Desarrolla los temas a nivel intermedio de la temporalidad en diversas situaciones, diversos tipos de reservas y medios de transporte, viajes, situaciones en el hotel y gastronomía.

V SEMESTRE ACADÉMICO

PRODUCTO TURÍSTICO

CÓDIGO: THG501

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG401 HISTORIA PERUANA.

SUMILLA

Asignatura teórico práctica, amplía y afianza los conocimientos en cuanto a bienes y servicios turísticos que constituyen la base para planificar, elaborar y comercializar productos turísticos.

Abarca el estudio del producto turístico, los canales para su distribución, consideraciones a tener en cuenta al lanzarlo al mercado, así como también la identificación y elaboración de circuitos turísticos como base para ofertar y presentar el producto turístico.

CONDUCCIÓN DE GRUPOS Y GUÍADO

CÓDIGO: THG502

TOTAL DE HORAS: 6 (6 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG402 TALLER ARQUEOLOGÍA PERUANA

SUMILLA

La asignatura consiste en brindar herramientas al futuro profesional en Turismo sobre técnicas de manejo y conducción de grupo, así como el desempeño del profesional en el desarrollo del itinerario de viaje.

La asignatura comprende la descripción de corredores turísticos, así como también el reconocimiento de los monumentos del Centro Histórico para el desempeño de un Guía de Turismo.

TALLER: COCINA PERUANA

CÓDIGO: THG503

TOTAL DE HORAS: 6 (2 TEORÍA Y 4 TALLER)

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: THG403 TALLER TÉCNICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

SUMILLA

La Asignatura de Taller de Cocina Peruana corresponde al quinto ciclo de la carrera de Turismo y Hotelería y Gastronomía, es de carácter obligatorio, está orientada al conocimiento de los orígenes y técnicas de la cocina Peruana, donde los participantes aprenderán desde la identificación de los insumos autóctonos, influencia Europea y las distintas variantes de nuestra cocina y las preparaciones tradicionales contemplando así mismo su historia y tradición, tratando de inculcar así mismo el uso de técnicas modernas en la preparación de platos de nuestra culinaria que permitan su inclusión en la programación de cartas y menús en los establecimientos de servicios turísticos destinados a la restauración.

TALLER: ALOJAMIENTO, LAVANDERIA Y LENCERÍA

CÓDIGO: THG504

TOTAL DE HORAS: 4 (4 TALLER)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG404 TALLER: RECEPCIÓN Y RESERVAS.

SUMILLA

El curso comprenderá el área de alojamiento hotelero y su organización, cuenta también con temas relacionados con la gestión del departamento, dándole a conocer las funciones de dirección, formas de supervisión y la administración del personal del área, siendo la gobernanta la persona de máxima responsabilidad, la diferenciación entre las tareas de áreas públicas y propiamente en las habitaciones, procedimientos, técnicas, además de la organización de los trabajos de limpieza, servicio de lavandería y lencería tanto para el cliente externos como interno

POTENCIAL HUMANO EN TURISMO

CÓDIGO: THG505

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG405 ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURISTICAS.

SUMILLA

El curso pertenece al área de formación profesional es de carácter teórico práctico y de naturaleza obligatoria, tiene como propósito definir con claridad el conocimiento y capacidades que posee cada persona y el grupo, con el propósito de enfrentarse a los retos de pertenecer a un centro laboral, en un mundo globalizado.

ECONOMÍA APLICADA AL TURISMO

CÓDIGO: THG506

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG406 ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO.

SUMILLA

La asignatura se desarrollará dentro de un enfoque teórico-práctico. Contiene principios básicos de la Teoría Económica en Turismo, se ve la aplicabilidad de los elementos generales de la teoría económica al marco de la actividad turística

FRANCÉS V

CÓDIGO: THG507

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG407 FRANCÉS IV

SUMILLA

El curso de francés 5, está comprendido dentro de la última fase de la formación en lo referente al curso de francés de especialidad. Su objetivo específico es dar los implementos necesarios para que el alumno logre desenvolverse en el campo profesional.

VI SEMESTRE ACADÉMICO

AGENCIAS DE VIAJES, CIRCUITOS Y PAQUETES TURÍSTICOS

CÓDIGO: THG601

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG501 PRODUCTO TURÍSTICO.

SUMILLA

El propósito del curso es profundizar en el sentido conceptual y de acción del Turismo, mostrando una visión general de los principales componentes que forman parte de las agencias de viajes, los paquetes y circuitos turísticos.

CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO SOSTENIBILIDAD Y MUSEOLOGIA

CÓDIGO: THG602

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORIA, 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG502 CONDUCCIÓN DE GRUPOS Y GUIADO.

SUMILLA

El curso es de naturaleza teórico-práctico, brinda a los estudiantes conocimientos teóricos sobre el Patrimonio Conservación, Sostenibilidad y Museología partiendo de una revisión de conceptos básicos en términos de cultura, patrimonio arte y artesanía, vinculados al desarrollo turístico del país. Se evaluarán consideraciones sobre la conservación de los diversos tipos de patrimonio peruano, para su uso con fines turísticos como parte de propuestas innovadoras en el marco de la sostenibilidad y su futura constitución en productos turísticos.

Se establecerá la relación entre patrimonio y el mundo del museo, tomando en cuenta su importancia como centro de difusión y conservación del patrimonio y su aporte dentro del desarrollo sostenible. Del museo se estudiará su evolución histórica, organización, requerimientos, guión museográfico, las consideraciones sobre los visitantes como actores principales y las últimas tendencias de los museos a nivel internacional.

TALLER: COCINA INTERNACIONAL

CÓDIGO: THG603

TOTAL DE HORAS: 6 (2 TEORÍA Y 4 TALLER)

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: THG503 TALLER: COCINA NACIONAL.

SUMILLA

El curso es de naturaleza teórico-práctica, el mismo que permitirá la identificación y reconocimiento de los principales platos de la cocina Internacional, enfocando sus productos más reconocidos de la cocina de cada país, así como su gastronomía moderna con la finalidad de rescatar los valores culinarios de cada uno de los continentes.

Por otra parte, se hace el análisis de nuevos productos en el reconocimiento de insumos tanto de Europa, Asia, así como del Mediterráneo.

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

CÓDIGO: THG604

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG504. TALLER: ALOJAMIENTO, LAVANDERIA Y LENCERIA.

SUMILLA

La asignatura comprende el manejo teórico y práctico de la planificación, organización y realización de eventos. Así mismo, el curso busca desarrollar y promover actividades orientadas a la imagen personal y promoción de las empresas y sus productos.

MARKETING DE DESTINOS TURÍSTICOS

CÓDIGO: THG605

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG505 POTENCIAL HUMANO EN TURISMO.

SUMILLA

El curso proporciona una visión global de los conceptos y de las prácticas básicas del Marketing refiriéndolo al sector turismo y aplicado al contexto peruano.

Permite al alumno desarrollar aptitudes para tomar decisiones fundamentales del Marketing en el ámbito de la actividad turística.

CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO

CÓDIGO: THG606

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA, 2 PRACTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

El curso pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico y de naturaleza obligatoria.

Comprende el desarrollo de las Normas Contables vigentes relacionadas con los libros contables, elaboración, formulación, análisis e interpretación de los Estados Financieros relacionados con empresas e instituciones ligadas al turismo y hotelería.

Asimismo se analiza aspectos importantes en la cadena de valor con incidencia contable de los negocios del turismo y hotelería.

INGLÉS I

CÓDIGO: THG607

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: Ninguno.

SUMILLA

Asignatura teórico-práctica que se orienta a la adquisición de la competencia comunicativa en la lengua inglesa a nivel básico. Se desarrolla las cuatro habilidades de la lengua en forma integrada: comprensión auditiva, expresión oral, comprensión de textos escritos y expresión escrita.

Se enfatiza las estructuras gramaticales, funciones del lenguaje y expresiones idiomáticas en contextos de tipo social, político, cultural, y principalmente aquellos relacionados con el área de turismo, hotelería y gastronomía.

Se empleará una metodología interactiva para desarrollar en el alumno una consciente, correcta y clara fluidez y precisión en el proceso de enseñanza aprendizaje.

VII SEMESTRE ACADÉMICO

TRANSPORTES TURÍSTICOS

CÓDIGO: THG701

TOTAL DE HORAS: 6 (2 TEORÍA Y 4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: THG601 AGENCIAS DE VIAJE, CIRCUITOS Y PAQUETES TURÍSTICOS.

SUMILLA

El curso brinda al alumno el conocimiento para el estudio de las formas de movilización turística individual y grupal y sus características. Analiza la utilización de las diversas modalidades de transporte, como Aéreo, Terrestre y Acuático, con fines turísticos.

TURISMO DE AVENTURA, CAMPISMO Y ANIMACIÓN TURISTICA

CÓDIGO: THG702

TOTAL DE HORAS: 4 (4 TEORIA, 2 PRACTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG602 CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO SOSTENIBILIDAD Y MUSEOLOGIA.

SUMILLA

La asignatura introduce al alumno al manejo y uso apropiado del tiempo libre y al descanso creativo. Los temas fundamentales a desarrollarse son: las actividades recreativas, la animación - juegos y el turismo no convencional.

La asignatura permitirá que el alumno tenga una visión clara y manejo del tiempo libre en actividades recreativas y culturales, permitiéndole reconocer y valorar el patrimonio turístico nacional.

TALLER: PANADERIA Y PASTERÍA

CÓDIGO: THG703

TOTAL DE HORAS: 4 (4 TALLER)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG603 TALLER DE COCINA INTERNACIONAL.

SUMILLA

La asignatura está orientada a familiarizar al estudiante con las técnicas básicas de la panadería y la pastelería y sus aplicaciones dentro de la producción gastronómica en establecimientos destinados a la comercialización de Alimentos y Bebidas, donde los estudiantes pondrán en manifiesto su capacidad en la identificación de los insumos, desarrollo de habilidades y destrezas en la elaboración de productos inherentes, además de demostrar su conocimiento en estructuras fundamentales a un nivel que le permita organizar y supervisar ambas disciplinas en su centro de trabajo.

BANQUETE Y CATERING

CÓDIGO: THG704

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG603 TALLER DE COCINA INTERNACIONAL.

SUMILLA

La asignatura de Banquetes y Catering, está comprendida dentro de la línea de Alimentos y Bebidas y está orientada a la confección de propuestas y presupuestos de las distintas alternativas mediante las cuales se ofertan los servicios en eventos Sociales y Culturales, tratando de incluir variantes para cada una de ellas, así mismo los estudiantes conocerán sobre el equipamiento de materiales y utensilios, personal necesario para atender, con ello los estudiantes tendrán una idea clara de cómo funciona el departamento de banquetes de un Hotel y una empresa creada específicamente para atender Banquetes y Catering.

COSTOS, COMPRAS Y ALMACÉN EN HOTELERIA

CÓDIGO: THG705

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG605 ORGANIZACIÓN DE EVENTOS.

SUMILLA

El curso es de naturaleza teórico-práctico permitirá capacitar al alumno en el conocimiento, análisis e interpretación de la gestión de compras y almacén en un establecimiento hotelero, garantizando los servicios que se ofrecen y convirtiendo dicha actividad en un instrumento indispensable para la gestión de los costos logísticos.

Todos estos conocimientos apoyaran el proceso de la toma de decisiones en las actividades de planeación, control y evaluación.

INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

CÓDIGO: THG706

TOTAL DE HORAS: 6 (2 TEORÍA Y 4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: THG605 MARKETING DE DESTINO TURÍSTICOS.

SUMILLA

El curso proporciona una visión global acerca de los avances logrados con la Investigación de Mercados, teniendo como objetivo principal que los estudiantes aprendan a usar esta herramienta en el diseño, obtención, proceso y presentación de la información de una situación específica del mercado, mediante el uso de técnicas cualitativas y cuantitativas con el soporte del programa estadístico SPSS.

INGLÉS II

CÓDIGO: THG707

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG607 INGLÉS I

SUMILLA

Inglés II es de naturaleza práctica y se encuentra dentro de un sistema de cursos que se orientan a la adquisición de la competencia comunicativa en la lengua inglesa a través del desarrollo de las cuatro habilidades básicas: comprensión auditiva, expresión oral, comprensión de textos escritos y expresión escrita.

Asimismo, se persigue la adquisición sistemática de estructuras gramaticales, funciones del lenguaje, sistema de sonidos de la lengua y vocabulario dentro de un contexto de carácter, socio cultural, artístico e internacional, poniendo énfasis en temas relacionados con el área de turismo, hotelería y gastronomía de acuerdo al nivel.

VIII SEMESTRE ACADÉMICO

RESERVAS AÉREAS

CÓDIGO: THG801

TOTAL DE HORAS: 6 (6 LABORATORIO)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG701 TRANSPORTE TURÍSTICO

SUMILLA

El curso de Reservas Aéreas, dirigido a los estudiantes de la Escuela Académico Profesional de Turismo, busca fundamentalmente desarrollar los conocimientos integrales para utilizar las funcionalidades de los Sistemas Globalizadores de Reservas.

El temario se iniciará con la definición de un GDS y su importancia, luego se destacará el papel del perfil de los globalizadores más importantes, posteriormente se enseñará los sistemas de referencia, para entrar en definitiva en lo que es crear una reserva PNR, y grabar una tarifa.

TURISMO DE NATURALEZA

CÓDIGO: THG802

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG702 TURISMO DE AVENTURA,CAMPISMO Y ANIMACIÓN TURISTICA.

SUMILLA

Hablar de ecología es manifestar nuestra preocupación y entusiasmo por "nuestra casa", pero el ámbito en el que el ser humano convive con la naturaleza, tratando de integrarse sin lesionar hasta donde es posible el ecosistema. Tratando de convertir "nuestra casa" en un lugar confortable, armónico y autosuficiente donde se preserven la flora, fauna y costumbres naturales.

Los problemas ambientales y ecológicos son en realidad problemas sociales causados por el hombre a través de un ecoturismo mal dado, el hombre aun no ha entendido que la naturaleza no le pertenece, sino que el pertenece a la naturaleza. Así el hombre, por egoísmo, voracidad, ignorancia o apatía se convierte en verdugo o víctima de la naturaleza, dentro de un medio deteriorado que el mismo ha provocado y que es lo que más le perjudica.

Los alumnos a través del curso de ecoturismo podrán visitar los lugares donde la universidad ha realizado y firmado convenios con las distintas comunidades campesinas, para así poder ayudar a los comuneros en su desarrollo eco turístico, trato al turista y organización de nuevas rutas eco turísticas entre otras actividades a realizarse.

TALLER: BAR Y COCTELERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL

CÓDIGO: THG803

TOTAL DE HORAS: 6 (2 TEORÍA Y 4 TALLER)

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: THG 703 TALLER DE PANADERIA Y PASTELERIA

SUMILLA

El curso es de naturaleza teórico – práctico, permitirá al alumno conocer los distintos bares profesionales, tipos de servicio, la infraestructura, equipamiento, la Coctelería

clásica nacional e internacional, además de los distintos métodos de control y supervisión de un bar

ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

CÓDIGO: THG804

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG704 BANQUETES Y CATERING

SUMILLA

La asignatura de Administración de Restaurantes permite orientar a los alumnos sobre la gestión administrativa y operativa para la puesta en funcionamiento de un establecimiento destinado al servicio de alimentos y bebidas, cumpliendo con los principios administrativos y su relación con las distintas operaciones en la producción y el servicio; considerando la planificación de los instrumentos de comercialización, el abastecimiento y los respectivos instrumentos de control, los cuales nos permitirán poner de manifiesto una correcta administración de establecimientos de restauración en sus distintas modalidades.

TALLER DE MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD HOTELERA

CÓDIGO: THG805

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG705 COSTOS, COMPRAS Y ALMACÉN EN HOTELERÍA

SUMILLA

Asignatura de carácter teórico práctico, comprende el desarrollo de los departamentos de Mantenimiento y Seguridad en hoteles, con sus distintos sistemas de aplicación de acuerdo a las políticas y categoría del establecimiento de hospedaje, así mismo introduce a los alumnos en la parte práctica de ambos aspectos con la relación de estos con el departamento de Ama de Llaves, básicos en la aplicación operativa del licenciado en gestión de Turismo y Hotelería.

CALIDAD DE LOS SERVICIOS TURÍSTICOS

CÓDIGO: THG806

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG706 INVESTIGACION DE MERCADOS TURÍSTICOS.

SUMILLA

El curso teórico práctico, que ayuda al alumno a que identifique y reconozca los conceptos generales y específicos de la Calidad en los Servicios Turísticos como parte importante del marketing. Asimismo, se busca que sea capaz de reconocer y aplicar una serie de herramientas y elementos de Calidad.

Aplica conceptos básicos de administración ligados con la Calidad, y comprende la aplicación de manuales de calidad y herramientas así como la identificación de las certificaciones de calidad en materia de servicios turísticos, en relación además con el tema actual y plenamente vigente del medio ambiente en el ámbito nacional e internacional

INGLÉS III

CÓDIGO: THG807

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG707 INGLÉS II.

SUMILLA

Asignatura teórico-práctica que se orienta a la adquisición de la competencia comunicativa en la lengua inglesa a nivel pre-intermedio. Se desarrolla las cuatro habilidades de la lengua en forma integrada: comprensión auditiva, expresión oral, comprensión de textos escritos y expresión escrita.

Se enfatiza las estructuras gramaticales, funciones del lenguaje y expresiones idiomáticas en contextos de tipo social, político, cultural, y principalmente aquellos relacionados con el área de turismo, hotelería y gastronomía.

Se empleará una metodología interactiva para desarrollar en el alumno una consciente, correcta y clara fluidez y precisión en el proceso de enseñanza aprendizaje..

IX SEMESTRE ACADÉMICO

PLANIFICACIÓN Y ORDENAMIENTO DEL TERRITORIO TURÍSTICO

CÓDIGO: THG901

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG801 RESERVAS AÉREAS.

SUMILLA

El curso pretende introducir al alumno en la temática de la planificación turística a través del análisis de la experiencia tenida a nivel de país y de las metodologías propias de ella, en concordancia a la problemática nacional. Asimismo, en el tema de Ordenamiento del territorio se aborda el concepto y la problemática a partir de la interpretación del espacio turístico y del respeto al medio ambiente.

LEGISLACIÓN TURÍSTICA LABORAL Y TRIBUTARIA

CÓDIGO: THG902

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG802 TURISMO DE NATURALEZA.

SUMILLA

La asignatura permite un conocimiento de toda la legislación que tiene que ver específicamente con la actividad turística hotelera, tales como reglamentos de establecimiento de hospedajes, restaurantes, agencias de viajes, casino de juegos; como también conocer el sistema tributario y laboral aplicado al turismo.

Los alumnos desde el primer día de clases tendrán una apreciación real de todas las normas referidas a la actividad turística, la que les servirá con las actualizaciones del caso, para el ejercicio profesional permanente, dentro de la que debe encuadrar su conducta personal y empresarial, acorde a las exigencias y avances tecnológicos de mundo actual.

TALLER ENOLOGIA Y SOMMELIER

CÓDIGO: THG903

TOTAL DE HORAS: 6 (2 TEORÍA Y 4 TALLER)

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: THG803 TALLER: BAR Y COCTELERIA NACIONAL E INTERNACIONAL

SUMILLA

El curso pertenece al área de formación profesional y es de carácter teórico práctico. Comprende los temas relacionados a los fundamentos teóricos del vino como su origen e historia, elaboración, cata, maridaje, conservación y servicio del vino. Asimismo estudia la evolución de esta bebida en diversas épocas hasta nuestra actualidad y su desarrollo en diferentes países. De la misma manera trata los conceptos básicos sobre los destilados analizando su origen, historia, elaboración, cata, maridaje y servicio. Esto permitirá dotar al alumno de las capacidades para reconocer, seleccionar, analizar, catar, maridar, conservar, realizar y supervisar las funciones de un Sommelier.

ARQUITECTURA, DISEÑO Y EQUIPAMIENTO HOTELERO

CÓDIGO: THG904

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG805 TALLER MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD HOTELERA.

SUMILLA

Asignatura teórica-práctica comprende conocimiento básico para una adecuada interpretación de planos de arquitectura y para toma de decisiones relativas al diseño interior en diferentes ambientes de hoteles y restaurantes, aplicando los reglamentos pertinentes y la observancia de su cumplimiento, a nivel nacional e internacional.

RELACIONES PÚBLICAS E IMAGEN CORPORATIVA

CÓDIGO: THG905

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA, 2 PRACTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG806 CALIDAD DE SERVICIOS TURISTICOS.

SUMILLA

Asignatura teórica-práctica comprende conocimiento integral de los lineamientos de la comunicación para crear, proyectar y conservar la imagen de la organización, así como el uso adecuado de las herramientas de las comunicaciones disponibles.

COSTOS Y PRESUPUESTOS EN TURISMO

CÓDIGO: THG906

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG606 CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO.

SUMILLA

El curso es de naturaleza teórico-práctico permitirá capacitar al alumno en el conocimiento, análisis e interpretación de la administración de los costos en las empresas turísticas y hoteleras, así como en la aplicación y utilización de los sistemas presupuestales para la planeación y control de los recursos necesarios para la gestión empresarial. Todos estos conocimientos apoyaran el proceso de la toma de decisiones en las actividades de planeación, control y evaluación.

INGLÉS IV

CÓDIGO: THG907

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG807 INGLÉS III

SUMILLA

Asignatura teórico-práctica que se orienta a la adquisición de la competencia comunicativa en la lengua inglesa a nivel intermedio. Se desarrolla las cuatro habilidades de la lengua en forma integrada: comprensión auditiva, expresión oral, comprensión de textos escritos y expresión escrita.

Se enfatiza las estructuras gramaticales, funciones del lenguaje y expresiones idiomáticas en contextos de tipo social, político, cultural, y principalmente aquellos relacionados con el área de turismo, hotelería y gastronomía.

Se empleará una metodología interactiva para desarrollar en el alumno una consciente, correcta y clara fluidez y precisión en el proceso de enseñanza aprendizaje.

X SEMESTRE ACADÉMICO

GERENCIA EN EMPRESAS TURÍSTICAS

CÓDIGO: THG1001

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG901 PLANIFICACIÓN Y ORDENAMIENTO DEL TERRITORIO TURÍSTICO

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Contiene lineamientos fundamentales para dirigir estratégicamente una organización tomando en cuenta la filosofía de la calidad y para formular el planeamiento estratégico corporativo. Por lo tanto se consideran los siguientes temas: el pensamiento estratégico, filosofía de la calidad total y el mejoramiento continuo. El proceso para la formulación del planeamiento estratégico, la formulación implementación de las estrategias generales, técnicas de la calidad total para lograr la excelencia empresarial.

TALLER DE INVESTIGACIÓN APLICADA AL TURISMO

CÓDIGO: THG1002

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 TALLER)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG902 LEGISLACIÓN TURÍSTICA LABORAL Y TRIBUTARIA

SUMILLA

La naturaleza de la asignatura es Teórico práctico que proporcionará a los estudiantes los criterios fundamentales de la investigación en gestión hotelera y en Turismo, como actividades protagónicas de la tercerización de la economía y de la sociedad. La asignatura resaltarán las líneas de investigación en el ámbito de la Hotelería y el Turismo.

Los diseños de investigación se abordarán en sus distintas etapas relacionándolos entre sí. Resultando la definición y formulación del tema, del problema, de los objetivos y la justificación, se desarrollará el aspecto teórico y en la base conceptual, destacando el papel de la hipótesis y su formulación, el tamaño de la muestra, los métodos de la investigación científica. La estructura del informe escrito y la sustentación del proyecto.

DEONTOLOGÍA PROFESIONAL Y COMPETENCIAS PERSONALES

CÓDIGO: THG1003

TOTAL DE HORAS: 3 (3 TEORÍA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG903 LEGISLACIÓN TURÍSTICA LABORAL Y TRIBUTARIA

SUMILLA

Asignatura de carácter teórico práctico, comprende el desarrollo sistemático de una rama eminentemente práctica de la ética, sobre la teoría de los deberes y derechos particulares propios de una profesión, así mismo comprende el estudio de la moral profesional frente a los problemas de la función social y el conjunto de principios o códigos y reglas que norman la conducta del licenciado en gestión de Turismo y Hotelería.

.

GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CÓDIGO: THG1004

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG804 ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

THG903 TALLER DE ENOLOGÍA Y SOMMELIER

SUMILLA

La Asignatura de Gerencia de Alimentos y Bebidas, es una asignatura del décimo ciclo de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía, es de carácter obligatoria y está orientada a desarrollar temas relacionados con la Planificación, dirección y control de las actividades relacionadas con el servicio de Alimentos y Bebidas en establecimientos de Hospedaje, Restaurantes o Afines, considerando dentro de ellos los sistemas necesarios para dicho fin; el alumno deberá tener conocimientos de la parte operativa, tanto en la producción como en el servicio, para mediante ello, plantear propuestas de cómo dirigir en complejo departamento de Alimentos y Bebidas.

.

GERENCIA DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

CÓDIGO: THG1005

TOTAL DE HORAS: 4 (2 TEORÍA Y 2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG904 ARQUITECTURA, DISEÑO Y EQUIPAMIENTO HOTELERO

SUMILLA

La asignatura está orientada a compenetrar al estudiante en el desarrollo y operación de un establecimiento de hospedaje para que le permita organizar, supervisar y dirigir dicha empresa..

CREACIÓN Y FINANCIAMIENTO DE NEGOCIOS TURÍSTICOS

CÓDIGO: THG1006

TOTAL DE HORAS: 6 (2 TEORÍA Y 4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: THG906 COSTOS Y PRESUPUESTOS EN TURISMO

SUMILLA

El presente curso está orientado a que los participantes puedan identificar y oportunidades de negocios, y crear empresas mediante la formulación y evaluación de proyectos de inversión en beneficio de los lugares donde sea necesaria impulsar la actividad turística. Al terminar el ciclo el alumno estará en condiciones de realizar estudios de mercado, estudios técnicos, estudios económicos financieros, evaluar un proyecto y realizar un análisis de sensibilidad, sostenibilidad e impactos, contando para ello con el soporte de software especializado como el SPSS, Microsoft Project y Excel.

INGLÉS V

CÓDIGO: THG1007

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG907 INGLÉS IV

SUMILLA

El curso de Inglés V es la continuación de Inglés IV. Es un curso de naturaleza teórico práctica y se orienta a la adquisición de la competencia comunicativa en la lengua inglesa a nivel intermedio. Se persigue el desarrollo integrado de las cuatro habilidades de la lengua: comprensión auditiva, expresión oral, comprensión de textos escritos y expresión escrita.

Asimismo se pone énfasis en la aplicación correcta de estructuras gramaticales, funciones del lenguaje y expresiones idiomáticas en contextos de tipo político, cultural, económico y principalmente en aquellos relacionados con el área de turismo y hotelería.

Se empleará una metodología interactiva para fomentar, en todo momento, la participación del alumno en el proceso de enseñanza-aprendizaje.