

**ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y
GASTRONOMIA.
2015-II**

SUMILLAS

I SEMESTRE ACADÉMICO

FUNDAMENTOS DEL TURISMO

CÓDIGO: THG105

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

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

El curso de Fundamentos del Turismo pertenece al área formación profesional básica en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Orienta al estudiante a conocer los antecedentes del turismo, las diferentes definiciones y los conceptos básicos, 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. Para ello se desarrollará

los siguientes núcleos temáticos: Evolución Histórica del Turismo, Conceptualización del turismo y Características y Consecuencias del Turismo en el Perú.

TALLER DE MÉTODOS DE ESTUDIO UNIVERSITARIO

CÓDIGO: EB0101

TOTAL DE HORAS: 4 (4 TALLER)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

El taller es de naturaleza práctica y corresponde al Programa de Estudios Básicos. Desarrolla las capacidades de razonamiento y aprendizaje a través de la aplicación de técnicas de trabajo intelectual y técnicas de estudio en el acceso, procesamiento, interpretación y comunicación de la información. Propicia el trabajo en equipo y comprende los temas siguientes: La formación académico-profesional y los procesos cognitivos del aprendizaje. Técnicas del trabajo intelectual. Técnicas de estudio y Estrategia de la investigación monográfica.

TALLER DE COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA

CÓDIGO: EB0102

TOTAL DE HORAS: 4 (4 TALLER)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

El Taller de Comunicación Oral y Escrita forma parte del área de Humanidades y corresponde al primer semestre del Programa de Estudios Básicos (PEB) de la Universidad Ricardo Palma. Es de naturaleza exclusivamente práctica. Tiene como objetivo desarrollar las competencias lingüísticas de expresión oral, de la comprensión e interpretación de textos, de redacción a través de ejercicios permanentes. Con este fin se facilita a los estudiantes la aplicación de conocimientos fonológicos, morfológicos, sintácticos, semánticos y lexicales en los planos oral y escrito.

MATEMÀTICA

CÓDIGO: EB1031

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

Curso Teórico-práctico. Imparte contenidos de carácter general, empleando conceptos aprendidos previamente por el estudiante.

El curso desarrolla temas tales como: El Sistema de Números Reales. Relaciones y Funciones. Elementos de Geometría Analítica.

El dominio de estos temas, tiene como objetivo general, posibilitar al estudiante el empleo de instrumentos conceptuales, fundamentales para el desarrollo de otras asignaturas que requiere de la matemática.

LÒGICA

CÓDIGO: EB0104

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

Se revisa la ciencia de la lógica en su naturaleza (en cuanto las leyes, modos y formas del conocimiento científico), objeto, métodos y campo de estudio. Desarrolla la capacidad de realizar inferencias aplicando los principios lógicos, las leyes de los razonamientos en el análisis y evaluación de las mismas. Estimula el aprendizaje del pensamiento formal válido mediante métodos decisorios como los diagramas semánticos tanto en la Lógica Proposicional como en la Lógica Predicativa, así como métodos sintácticos del método de la derivación. El curso expone las herramientas conceptuales necesarias para el desarrollo intelectual que debe poseer todo estudiante. Además, muestra las aplicaciones de la lógica no sólo en el ámbito de la vida cotidiana, sino también en el campo de la investigación científica y tecnológica.

ACTIVIDADES ARTISTICAS Y DEPORTIVAS

CÓDIGO: EB0011

TOTAL DE HORAS: 2 (2 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 1

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

La asignatura pertenece al área de formación básica de naturaleza práctica. 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.

FRANCÉS I

CÓDIGO: THG106

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

El curso de Francés I pertenece al área formación profesional complementaria en la línea de Turismo, Hotelería y Gastronomía es de naturaleza práctica y de carácter obligatorio. El curso está básicamente orientado a proporcionar al participante una competencia lingüística inicial en lengua francesa que le permita contar con una sólida base a nivel fonético-semántico dentro de un contexto familiar y social, poniendo énfasis en temas relacionados con el área de turismo y hotelería.

II SEMESTRE ACADÉMICO

PATRIMONIO TURÍSTICO PERUANO

CÓDIGO: THG205

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

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: THG105 TURISMO

SUMILLA

El curso de Patrimonio Turístico Peruano pertenece al área formación profesional básica en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. 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. Está estructurado en dos unidades temáticas: Patrimonio Turístico y Recursos Turísticos del Perú.

TALLER DE ARTE Y FOLCLORE PERUANO

CÓDIGO: THG206

TOTAL DE HORAS: 4 (4 TALLER)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional básica en la línea de Turismo, es de naturaleza práctica eminentemente vivencial y de carácter obligatorio. Propiciará 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 auténtica 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, la ciencia

del folclore y el hecho folclórico, Fiestas patronales y folclore social, Folclore ergológico, danzario, oral y mágico.

FUNDAMENTOS DE GASTRONOMIA

CÓDIGO: THG207

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

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

El curso de Fundamentos de Gastronomía pertenece al área formación profesional básica en la línea de Gastronomía, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio El propósito del curso es profundizar en el sentido conceptual y de acción de la Gastronomía, mostrando una visión general de los principales componentes, que forman parte de la actividad gastronómica y culinaria.

Está estructurado en tres unidades temáticas: Gastronomía en el Perú, historia, filosofía y conceptualización, La gastronomía en el mundo, principales civilizaciones, chefs famosos y influencias que llegaron al Perú y nuevas tendencias gastronómicas.

FORMACIÓN HISTÓRICA DEL PERÚ

CÓDIGO: EB0206

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

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

Asignatura teórica y práctica que se dedica a reflexionar sobre seis aspectos básicos del proceso histórico peruano: La civilizaciones autóctonas como fundamento de ese proceso, el espacio peruano, la evolución económica, los movimientos sociales, la organización política y la institucionalidad y, finalmente, la evolución de los rasgos culturales nacionales. La asignatura estudia el proceso histórico peruano desde sus orígenes hasta la actualidad desde una perspectiva analítica y reflexiva.

PSICOLOGÍA GENERAL

CÓDIGO: EB0202

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

Curso teórico-práctico en el que se examina el conocimiento psicológico en cuanto a su naturaleza, objeto, métodos y campos de estudio. El curso comprende temas generales de la Psicología como ciencia, explorando las bases biológicas y evolutivas del comportamiento humano, además del conocimiento sensorial del mundo a través de la percepción.

Estudia también la inteligencia emocional y las motivaciones que tienen las personas para la realización de conductas. Así mismo, brinda información científica acerca de la emoción, el estrés en la vida y la promoción de la salud; tomando en cuenta la influencia que ejerce el medio ambiente social y cultural. Finalmente, se revisa la relación de la Psicología con otras ciencias.

FILOSOFÍA

CÓDIGO: EB0203

TOTAL DE HORAS: 4 (3 TEORÍA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: EB0104 LÓGICA

SUMILLA

El curso es de naturaleza teórica. 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.

FRANCÉS II

CÓDIGO: THG204

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG106 FRANCÉS I

SUMILLA

El curso de Francés II pertenece al área formación profesional complementaria en la línea de Turismo, Hotelería y Gastronomía, es de naturaleza práctica y de carácter obligatorio. Forma unidad con francés I y tiene como objetivo el desarrollo de la competencia comunicativa en la lengua francesa a través del desarrollo de las cuatro habilidades básicas como un todo único. Además se provee al estudiante de conocimientos, hábitos y habilidades que utilizarán profesionalmente en las áreas de turismo, restauración y hotelería. Está estructurado en tres unidades: Recibimiento, Animación, actividades de recreación y fiestas en francés, Promoción y venta de un destino turístico.

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 Destinos turísticos del mundo pertenece al área formación profesional básica en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Permitirá al estudiante la identificación y reconocimiento de los principales destinos turísticos internacionales, con la finalidad de analizar los circuitos y ejes turísticos. Así mismo realizar un análisis de nuevos productos turísticos en diferentes modalidades que constituyen la oferta turística mundial. El curso esta estructurado en tres unidades: Creación y organización del destino turístico, Diseño y desarrollo del destino y Marketing y gestión de un destino turístico.

TALLER TÉCNICAS DE ATENCIÓN Y SERVICIO

CÓDIGO: THG306

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG207 FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA.

SUMILLA

El Taller técnicas de atención y servicio pertenece al área formación profesional especializada en la línea de Gastronomía, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. La presente asignatura, está orientada para que los alumnos de la carrera de Turismo y Hotelería se desarrollen de manera conveniente las distintas Técnicas de Servicio en los establecimientos destinados a la comercialización de Alimentos y Bebidas. Para su mejor estudio esta estructurado en unidades: Organización y funciones de los servicios de alimentos y bebidas, Mise en place y Técnicas de servicio y Conocimiento de alimentos y bebidas.

FUNDAMENTOS DE HOTELERÍA

CÓDIGO: THG307

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

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

El curso de Fundamentos de hotelería pertenece al área formación profesional básica en la línea de hotelería, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. 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 de la actividad hotelera.

Se divide en las siguientes unidades: Evolución histórica de la actividad hotelera a nivel mundial, Operación en alojamiento y operación de A y B, logística y mantenimiento.

HISTORIA DE LA CIVILIZACIÓN

CÓDIGO: EB0301

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: EB0206 FORMACIÓN HISTÓRICA DEL PERÚ

SUMILLA

El curso de Historia de la Civilización es de carácter teórico y práctico. 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 MEDIO AMBIENTE

CÓDIGO: EB0304

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: Ninguno

SUMILLA

La asignatura 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.

FRANCÉS III

CÓDIGO: THG304

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG204 FRANCÉS II

SUMILLA

El curso de Francés II pertenece al área formación profesional complementaria en la línea de Turismo, Hotelería y Gastronomía, es de naturaleza práctica y de carácter obligatorio. Forma unidad con el curso de francés II con el que constituye un nivel intermedio en la adquisición de la competencia comunicativa profesional. Se enfatiza en el análisis textual. Las expresiones idiomáticas, usos específicos de estructuras en las áreas relacionadas a la gestión hotelera y turística.

Se divide en las siguientes unidades: La vida profesional y Las relaciones familiares, La ciudad y Recuerdos de niñez.

IV SEMESTRE ACADÉMICO

CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO

CÓDIGO: THG401

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG305 DESTINOS TURÍSTICOS DEL MUNDO.

SUMILLA

El curso de Conservación del Patrimonio pertenece al área formación profesional básica en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Brinda a los estudiantes conocimientos teóricos sobre 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. El curso está estructurado en 3 unidades Patrimonio, Cultura, Objetos Culturales, Identidad y Turismo, Patrimonio, Conservación y Sostenibilidad.

ARQUEOLOGÍA PERUANA

CÓDIGO: THG402

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: EB0301 HISTORIA DE LA CIVILIZACIÓN.

SUMILLA

El curso de Arqueología Peruana pertenece al área formación profesional especializada en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Brinda a los estudiantes 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

El Taller técnicas de cocina y manipulación de alimentos, pertenece al área formación profesional básica en la línea de Gastronomía, es de naturaleza práctica y de carácter obligatorio. La presente asignatura, está orientada para que los alumnos de la carrera de Turismo y Hotelería conozcan las técnicas modernas que se utilizan en la preparación de alimentos, desde una adecuada manipulación, acorde con las exigencias de las instituciones que norman dicha actividad; hasta la aplicación de técnicas en la habilitación, cocción y presentación de los platos.

Esta estructura en grandes temas: Organización, funciones y equipamiento de la cocina, Terminología gastronómica y La mise en place, tipos, Normas de conservación y manipulación de alimentos durante la producción.

TALLER: RECEPCIÓN Y RESERVAS

CÓDIGO: THG404

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG307 FUNDAMENTOS DE HOTELERÍA.

SUMILLA

El taller de Recepción y Reservas pertenece al área formación profesional especializada en la línea de hotelería, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio

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. Se divide en las siguientes unidades: Front desk Reservas- Recepción, cargo y caja y Cuentas corrientes.

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 formación profesional básica en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Propone que el estudiante tenga 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 empresas turísticas.

ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO

CÓDIGO: THG406

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: EB1031 MATEMÁTICA.

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional básica en la línea de Turismo, Hotelería y gastronomía es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Esta diseñado para impartir conocimiento de carácter general y específico relacionados con la estadística descriptiva, el análisis primario de los datos, la regresión y correlación y la series de tiempo, con aplicación a situaciones reales relacionado con la administración de negocios del ramo turísticos, hotelero y gastronómico, utilizando para tal efecto las herramientas informáticas y el software estadístico pertinente. Esta estructurado en: Estadística descriptiva; Medidas estadísticas; Análisis de regresión y correlación, series de tiempo y número índices.

FRANCÉS IV

CÓDIGO: THG407

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG304 FRANCÉS III

SUMILLA

El curso de Francés IV pertenece al área formación profesional complementaria en la línea de Turismo, Hotelería y Gastronomía, es de naturaleza práctica y comunicativa de carácter obligatorio. Tiene como propósito brindar los conocimientos que permitan al estudiante 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. Comprende los temas: Servicios; Reclamos y partida.

V SEMESTRE ACADÉMICO

PRODUCTO TURÍSTICO

CÓDIGO: THG501

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG401 CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO.

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional especializada en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. 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. Afianza los conocimientos en cuanto a bienes y servicios turísticos que constituyen la base para planificar, elaborar y comercializar productos turísticos. Comprende: Producto turístico; Calidad y distribución de los productos turísticos; Análisis del producto turístico.

CONDUCCIÓN DE GRUPOS Y GUÍADO

CÓDIGO: THG502

TOTAL DE HORAS: 6 (6 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG402 ARQUEOLOGÍA PERUANA

SUMILLA

El curso de Conducción de Grupos y Guiado pertenece al área de formación profesional especializada, en la línea de turismo, es de naturaleza práctica y de carácter obligatorio Brinda herramientas al futuro Profesional en Turismo sobre técnicas de Manejo y Conducción de Grupo, así como la utilización de técnicas y adaptaciones sobre las diferentes modalidades de guiado adaptado al medio social, económico y político del país.

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

El Taller de Cocina Peruana pertenece al área formación profesional especializada en la línea de Gastronomía, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio, 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. Se logra desarrollando los siguientes temas: Origen e historia, recetas tradicionales; la cocina en el virreinato influencia europea, preparación de comida criolla; cocina peruano moderna

TALLER: ALOJAMIENTO, LAVANDERÍA Y LENCERÍA

CÓDIGO: THG504

TOTAL DE HORAS: 4 (4 TALLER)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG404 TALLER: RECEPCIÓN Y RESERVAS.

SUMILLA

El Taller de Alojamiento, lavandería y lencería pertenece al área formación profesional especializada en la línea de hotelería, es de naturaleza práctica y de carácter obligatorio. 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. Comprende: Dirección hotelera y gestión del departamento de alojamiento; Procedimientos, materiales y equipos; Técnica de limpieza, lavandería y tendido de camas.

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 especializada, en la línea de turismo, hotelería y gastronomía, 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. Comprende: Introducción, planificación y organización de la Administración de personal; Organización y funciones de la Of. De personal; Evaluación de puestos.

ECONOMÍA APLICADA AL TURISMO

CÓDIGO: THG506

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG406 ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO.

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional básica en la línea de turismo, hotelería y gastronomía, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Contiene principios fundamentales de la Teoría Económica y la Política Económica relacionados con el desarrollo turístico a nivel micro, con el análisis de los negocios turísticos en su participación en los diferentes mercados, fijación de precios. A nivel macro, en el análisis del contexto del Turismo y su relación con el empleo, producción, sector externo y el impacto del medio y el desarrollo sostenible.

FRANCÉS V

CÓDIGO: THG507

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG407 FRANCÉS IV

SUMILLA

El curso de Francés V pertenece al área formación profesional complementaria en la línea de Turismo, Hotelería y Gastronomía, es de naturaleza práctica y de carácter obligatorio, 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. Comprende: Toma de contacto, agenda; Viaje; Hotel y restaurante.

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 Taller de Agencia de viajes, pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. 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. Comprende: Fundamentos de las Agencias de Viajes; Diseño de Circuitos turísticos; Elaboración de paquetes turísticos.

TEORÍA Y METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: THG602

TOTAL DE HORAS: 4 (4 TEORÍA)

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: Ninguno.

SUMILLA

El curso de Teoría y Metodología de la Investigación pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. El propósito del curso es los criterios fundamentales de la investigación en gestión en Turismo, Hotelería y Gastronomía como actividades protagónicas de la tercerización de la economía y de la sociedad. La asignatura resaltarán las líneas de investigación en el ámbito del Turismo, Hotelería y Gastronomía en los niveles nacionales e internacionales (método comparativo). Los diseños de investigación se abordarán en sus distintas etapas relacionándolos entre sí. Resultado de la definición, su formulación. Finalmente, se abordará el aspecto mental lógico

instrumento de recolección y trabajo de los datos y la presentación formal del Diseño de Investigación.

TALLER: COCINA INTERNACIONAL

CÓDIGO: THG603

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

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: THG503 TALLER: COCINA NACIONAL.

SUMILLA

El Taller de Cocina Internacional pertenece al área formación profesional especializada en la línea de Gastronomía, es de naturaleza teórico – práctica y de carácter obligatorio. 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. Comprende: Generalidades Cocina Mediterránea; Cocina Asiática y americana; Conocimientos de los platos mediante collage de diversas cocinas.

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

CÓDIGO: THG604

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

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

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional especializada en la línea de hotelería, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. 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. Se divide en: La etiqueta y el profesional de turismo; Planeación, organización, difusión, ejecución de eventos, congresos y otro tipo de reuniones; actividades post eventos y técnicas de organización de eventos.

MARKETING TURÍSTICO

CÓDIGO: THG605

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG505 POTENCIAL HUMANO EN TURISMO.

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. 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. Comprende: Fundamentos del marketing e investigación; análisis del mercado, segmentación, posicionamiento, comportamiento del consumidor en el destino turístico; los elementos de la mezcla, y el plan de marketing.

INGLÉS I

CÓDIGO: THG606

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: Ninguno.

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional complementaria, en la línea de Turismo, hotelería y gastronomía, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. 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.

TURISMO SOSTENIBLE (EL)

CÓDIGO: THG607

TOTAL DE HORAS: 3 (3 TEORÍA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

El curso de Turismo sostenible, pertenece al área formación profesional básica en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico-práctica y de carácter obligatorio. El propósito es brindar al estudiante conocimientos de los principios de sostenibilidad del turismo, compatibilidad entre desarrollo turístico de los destinos y preservación del patrimonio turístico natural y cultural. Este propósito se logra desarrollando los siguientes temas: recuperación y preservación de recursos, aprovechamiento racional y uso sostenible de los recursos naturales y culturales desde el enfoque de los organismos competentes (MINISTERIO DE CULTURA, MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE) frente a las leyes, programas y proyectos de desarrollo turístico en el Perú. Identificado los bienes y servicios necesarios para formular

ECOEficiencia HOTELERA (EL)

CÓDIGO: THG608

TOTAL DE HORAS: 3 (3 TEORÍA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

El curso de ecoeficiencia hotelera pertenece al área formación profesional especializada en la línea de hotelería, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter electivo. Brinda al estudiante herramientas necesarias para emplear buenas prácticas ambientales en los establecimientos hoteleros de manera responsable. Comprende: ecoeficiencia; Buenas prácticas medioambientales; Diagnostico y diseños de programas de sostenibilidad hotelera.

INGENIERIA DEL MENÚ (EL)

CÓDIGO: THG609

TOTAL DE HORAS: 3 (3 TEORÍA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: Ninguno.

SUMILLA

El curso pertenece al área profesional de Especialidad en la línea de Turismo, Hotelería y Gastronomía, es de naturaleza teórico-práctica y de carácter obligatorio. El propósito es proponer nuevas modalidades para los servicios de restauración de acuerdo a los requerimientos de la demanda y según los estándares de calidad y normas legales. Se logra desarrollando los siguientes temas: Planificación y organización de los modelos de restaurantes, elección de la oferta y el programa general de ventas y elaboración de menús y precios de venta.

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 pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante 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. Comprende: Transporte aéreo; Transporte acuático; Transporte terrestre.

TALLER: PANADERIA Y PASTERERÍA

CÓDIGO: THG702

TOTAL DE HORAS: 4 (4 TALLER)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG603 TALLER DE COCINA INTERNACIONAL.

SUMILLA

El Taller Panadería y Pastelería, pertenece al área formación profesional especializada en la línea de Gastronomía, es de naturaleza práctica y de carácter obligatorio. 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. Comprende: Preparaciones bases; Panadería preparaciones de masa hojaldradas y masas; Panadería comercial y de restaurantes y pastelería peruana.

LOGÍSTICA HOTELERA

CÓDIGO: THG703

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: ORGANIZACIÓN DE EVENTOS.

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional especializada, es de naturaleza teórico-práctico. Permitirá al estudiante conocer los, 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. Comprende: La logística empresarial y los costos logísticos; Gestión de las compras en los hoteles; Calidad logística y aplicación de un sistema informático en la gestión logística del hotel.

INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

CÓDIGO: THG704

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

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: THG604 MARKETING TURÍSTICO.

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional especializada, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. 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. Comprende: Naturaleza y alcance de la investigación de mercados; método de recolección primaria: técnicas cualitativas y cuantitativas; proceso de información con software estadístico análisis, interpretación y presentación de resultados y elaboración de informes.

CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO

CÓDIGO: THG705

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG506 ECONOMÍA APLICADA AL TURISMO.

SUMILLA

El curso pertenece al área de formación profesional básica, en la línea de turismo, hotelería y gastronomía, 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. Se divide en: Contabilidad marco conceptual ,las normas internacionales de contabilidad estados financieros en las actividades del turismo y hotelería ; impuesto a las transacciones financieras análisis de los estados financieros en las actividades del turismo y hotelería; Los inventarios

de existencias y los activos fijos, los contratos de trabajo y nomina en las actividades de turismo y hotelería.

INGLÉS II

CÓDIGO: THG706

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG606 INGLÉS I

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional complementaria, en la línea de Turismo, hotelería y gastronomía, es de naturaleza práctica y de carácter obligatorio. 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.

RESPONSABILIDAD SOCIAL EN TURISMO (EL)

CÓDIGO: THG707

TOTAL DE HORAS: 3 (3 TEORÍA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

El curso de Responsabilidad Social en Turismo forma parte del área de formación profesional especializada, es de naturaleza teórico –práctico y de carácter electivo. El propósito es lograr que el estudiante evalúe emprendimientos turísticos, aporte a la redistribución de ingresos e invierta en desarrollo y en la sociedad con la finalidad de que las comunidades excluidas puedan desarrollarse. Se logra desarrollando los siguientes temas: Actividad turística responsable, Rol social de los emprendimientos turísticos y ética profesional como responsabilidad social empresarial

RELACIONES PÚBLICAS E IMAGEN CORPORATIVA (EL)

CÓDIGO: THG708

TOTAL DE HORAS: 3 (3 TEORÍA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de hotelería, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter electivo. Brinda 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. Comprende: Imagen corporativa; Comunicación corporativa; Estrategias y tácticas en las relaciones públicas.

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA (EL)

CÓDIGO: THG709

TOTAL DE HORAS: 3 (3 TEORÍA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: Ninguno.

SUMILLA

El curso pertenece al área profesional de Especialidad en la línea de Turismo, Hotelería y Gastronomía, es de naturaleza teórico-práctica y de carácter obligatorio. Tiene como propósito desarrollar en el estudiante la competencia del manejo nutricional del paciente, familia y comunidad. Comprende: La Nutrición en el ciclo de vida; Cuidado nutricional.

VIII SEMESTRE ACADÉMICO

DENOMINACIÓN: **RESERVAS AÉREAS**

CÓDIGO: THG801

TOTAL DE HORAS: 4 (6 LABORATORIO)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG701 TRANSPORTE TURÍSTICO

SUMILLA

El curso de Reservas Aéreas, pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Turismo, es de naturaleza práctica y de carácter obligatorio. Busca 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. Comprende: Despliegues de disponibilidad aérea; Passenger name record; Fare quote (tarificación de un pnr).

TURISMO DE NATURALEZA Y DE AVENTURA

CÓDIGO: THG802

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: Ninguno.

SUMILLA

El curso de Turismo de Naturaleza y de Aventura pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante conocimientos de ecología, problemas ambientales y ecológicos, problemas sociales causados por el hombre a través de un ecoturismo inadecuado. Así mismo los estudiantes podrán visitar distintas comunidades campesinas, para así poder ayudar a los comuneros en su desarrollo ecoturístico, trato al turista y organización de nuevas rutas entre otras actividades.

Comprende: Ecología y Turismo; Ecoturismo; Áreas Naturales Protegidas y especies endémicas del Perú.

TALLER: BAR Y COCTELERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL

CÓDIGO: THG803

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

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: THG 702 TALLER DE PANADERIA Y PASTELERIA

SUMILLA

El taller de Bar y coctelería nacional e internacional, pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Gastronomía, es de naturaleza práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante la familiaridad con los equipos, medios y utensilios del área de bar, y en base a la práctica podrá preparar una serie de tragos peruanos y extranjeros. Comprende: El bar en el Perú y mundo; Métodos de obtención de bebidas alcohólicas; Clasificación general de bebidas alcohólicas.

ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

CÓDIGO: THG804

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: Ninguno

SUMILLA

El curso de Administración de restaurantes, pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Gastronomía, es de naturaleza teórica - práctica y de carácter obligatorio y tiene el propósito de que el estudiante aplique técnicas y habilidades para la administración de un restaurante según la clase y categoría, viendo temas de organización de un restaurante, organigrama del departamento, análisis de los costos de un plato, sistema de producción. Culmina con la presentación de un restaurante temático.

MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD HOTELERA

CÓDIGO: THG805

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG703 LOGÍSTICA HOTELERA

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional especializada en la línea de hotelería, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Brinda la estudiante las técnicas y procedimientos a emplear para un servicio óptimo en el establecimiento de hospedaje basado en la seguridad de las instalaciones, del que labore en las mismas, así como del público usuario de las instalaciones, tomando las medidas preventivas y correctivas que ello demande en casos de siniestros y emergencias. Comprende: Seguridad y mantenimiento general; Lucha contra incendios; Primeros auxilios.

CALIDAD DE LOS SERVICIOS TURÍSTICOS

CÓDIGO: THG806

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG704 INVESTIGACION DE MERCADOS TURÍSTICOS.

SUMILLA

El curso de Calidad de servicios turísticos pertenece al área formación profesional especializada en la línea de hotelería, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. El propósito es desarrollar en los alumnos un conjunto de conocimientos, técnicas y habilidades en la gestión de la calidad en servicio a clientes. Comprende: Los servicios, las empresas de servicios, los consumidores; Gestión de Calidad de servicios; Certificación y modelos de calidad en Hostelería y Restauración.

INGLÉS III

CÓDIGO: THG806

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG706 INGLÉS II.

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional complementaria, en la línea de Turismo, hotelería y gastronomía, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Persigue el desarrollo integrado de las cuatro habilidades de la lengua; comprensión auditiva, expresión oral, comprensión de textos escritos y expresión escrita.

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 pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. El propósito es brindar a los estudiantes el conocimiento de los elementos relacionados con la planificación turística y el desarrollo. Se logra desarrollando los siguientes temas: el territorio turístico, política de desarrollo turístico nacional y regional, metodología y estrategias para la planificación en turismo, los entes involucrados, la conformación de un producto turístico regional y nacional; del mismo modo prever los impactos que pueda generar el turismo en las comunidades y el entorno natural.

TALLER DE INVESTIGACIÓN APLICADA AL TURISMO I

CÓDIGO: THG902

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG602 TEORÍA Y METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.

SUMILLA

El taller de investigación de tesis aplicada al turismo I, pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio Tiene como propósito generar y potenciar las habilidades y destrezas de los estudiantes para investigar siguiendo los procesos de la metodología de la investigación científica, para lo cual elabora su proyecto de tesis bajo la modalidad de asesoría virtual. Además promueve en los estudiantes el interés para aportar nuevos conocimientos y soluciones en los problemas de la realidad dentro de su especialidad. Comprende la Elaboración del Proyecto de Tesis.

LEGISLACIÓN TURÍSTICA LABORAL Y TRIBUTARIA

CÓDIGO: THG903

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG802 TURISMO DE NATURALEZA Y DE AVENTURA.

SUMILLA

El curso de Legislación Turística pertenece al área de formación profesional especializada en la línea de Turismo, Hotelería y Gastronomía es de naturaleza teórico-práctica y de carácter obligatorio. El propósito es brindar a los estudiantes, contenidos orientados a la descripción y análisis del entorno legal de la actividad turística en el Perú. Este propósito se logra con los siguientes temas: contextualización e identificación de las leyes específicas para el sector turístico público y privado, leyes relacionadas a la creación organización y funcionamiento de organismos, programas y proyectos en turismo y normatividad general referida al fomento y promoción de servicios turísticos.

TALLER ENOLOGIA Y SOMMELIER

CÓDIGO: THG904

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

CRÉDITOS: 4

REQUISITO: THG803 TALLER: BAR Y COCTELERIA NACIONAL E INTERNACIONAL

SUMILLA

El Taller de Enología y Sommelier, pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Gastronomía, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Introduce al estudiante en el conocimiento del origen, características, formas de elaboración, los tipos, la clasificación, servicio, cuidados y conservación de vinos. Además se hace estudio de las principales regiones productoras de vino en el mundo, así como la lectura de etiquetas y los diseños de las mismas. Comprende: Introducción al mundo del vino; Elaboración de los vinos; Los vinos espumosos y generosos, cata del vino.

ARQUITECTURA, DISEÑO Y EQUIPAMIENTO HOTELERO

CÓDIGO: THG905

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG804 MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD HOTELERA.

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Hotelería, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Brindará al estudiante nociones básicas para una adecuada interpretación de planos de arquitectura y los familiarizará con los conocimientos necesarios para tomar decisiones relativas al diseño y decoración en diferentes ambientes de hoteles y restaurantes, aplicando los reglamentos pertinentes y la observancia de su cumplimiento, a nivel nacional e internacional. Comprende: Teoría de planos y proyectos hoteleros; Estudios de las condiciones tecnológicas de lugar, defensa civil y accesibilidad por discapacidad; Análisis crítico de una infraestructura hotelera.

COSTOS Y PRESUPUESTOS EN TURISMO

CÓDIGO: THG906

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG705 CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO

SUMILLA

Tiene por finalidad proveer al estudiante de los conocimientos y técnicas necesarias para entender la naturaleza, características e importancia de los costos así como su aplicación práctica en las empresas turísticas. Se logra con los siguientes temas: Definición de Costo y Gasto, Sistemas de costos y presupuestos aplicados a operaciones turísticas.

INGLÉS IV

CÓDIGO: THG907

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG807 INGLÉS III

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional complementaria, en la línea de Turismo, hotelería y gastronomía, es de naturaleza práctica y de carácter obligatorio. Orienta a la adquisición de la competencia comunicativa en la lengua inglesa a nivel pre-intermedio. Persigue el desarrollo integrado de las cuatro habilidades de la lengua: comprensión auditiva, expresión oral, comprensión de textos escritos y expresión escrita.

X SEMESTRE ACADÉMICO

DENOMINACIÓN: **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 II

CÓDIGO: THG1002

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG902 TALLER DE INVESTIGACIÓN APLICADA AL TURISMO I

SUMILLA

El taller de investigación de tesis aplicada al turismo II , pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio Tiene como propósito ayudar a potenciar las habilidades y destrezas de los estudiantes para aplicar los procesos de la metodología científica en la elaboración de su informe de tesis, siguiendo la modalidad de asesoría virtual, de tal modo que culmine en la sustentación de su trabajo de investigación. Comprende la Elaboración del Informe de Tesis.

DEONTOLOGÍA PROFESIONAL Y COMPETENCIAS PERSONALES

CÓDIGO: THG1003

TOTAL DE HORAS: 3 (3 TEORÍA)

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG903 LEGISLACIÓN TURÍSTICA LABORAL Y TRIBUTARIA

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. 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 en

Turismo, Hotelería y Gastronomía. Comprende: La ética; El hombre, La profesión; Ética profesional en el turismo.

GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CÓDIGO: THG1004

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG804 ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

SUMILLA

El curso de Gerencia de Alimentos y bebidas, pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Gastronomía, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Esta orientada para que los estudiantes conozcan de manera eficiente y rentable los mecanismos de dirección para los servicios de alimentos y bebidas en los establecimientos de hospedaje y afines, utilizando para ello criterios administrativos y empresariales. Comprende: Operatividad del departamento de A y B; Desarrollo de técnicas en las áreas de A y B.

GERENCIA DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

CÓDIGO: THG1005

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

CRÉDITOS: 3

REQUISITO: THG905 ARQUITECTURA, DISEÑO Y EQUIPAMIENTO HOTELERO

SUMILLA

El curso pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Hotelería, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Contiene lineamientos fundamentales para dirigir estratégicamente una organización hotelera 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.

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 curso pertenece al área formación profesional especializada, en la línea de Turismo, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Pretende desarrollar habilidades para identificar, formular y analizar oportunidades de negocios turísticos. Comprende: Identificación de los estudios de mercado de un proyecto social y privado; Estudio técnico, económico y financiero; Evaluación privadas y social de proyectos.

INGLÉS V

CÓDIGO: THG1007

TOTAL DE HORAS: 4 (4 PRÁCTICA)

CRÉDITOS: 2

REQUISITO: THG907 INGLÉS IV

SUMILLA

El curso de Inglés V pertenece al área formación profesional complementaria, en la línea de Turismo, hotelería y gastronomía es de naturaleza práctica y de carácter obligatorio. . Orienta a la adquisición de la competencia comunicativa en la lengua inglesa a nivel pre-intermedio. Persigue el desarrollo integrado de las cuatro habilidades de la lengua: comprensión auditiva, expresión oral, comprensión de textos escritos y expresión escrita.