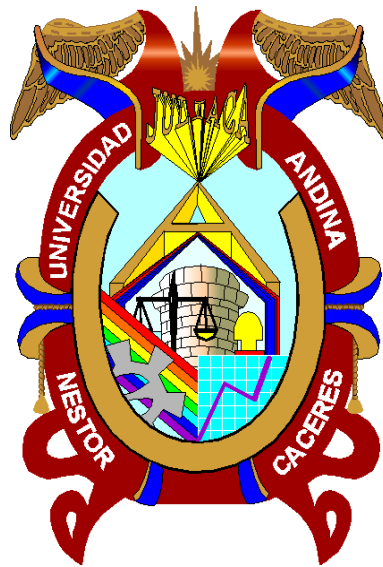


# **UNIVERSIDAD ANDINA “NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ”**



## **SEG28 PLAN DE ESTUDIOS SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

PLAN DE ESTUDIOS DE LA SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA		
ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN
ESCUELA DE POSGRADO	DIRECTOR	CONSEJO UNIVERSITARIO
09/01/2017	09/01/2017	R.N° 0047-2016 - UANCV - CU- R
VERSIÓN	MODIFICADO	APROBADO
1.2017		09/01/2017

# **PLAN DE ESTUDIOS**

## **ESCUELA DE POSGRADO SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

---

### **I. OBJETIVOS ACADÉMICOS**

#### **1.1. OBJETIVO GENERAL**

Capacitar, explicar la especialización en los campos de hotelería y gastronomía con la finalidad de promover, el turismo así como promover la utilización de productos andinos con la mejor nutrición de la población adulta, la niñez de la región y el país.

#### **1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Brindar conocimientos sobre Hotelería y Gastronomía a los participantes del programa en forma teórica y práctica.
- Explicar las estrategias de trabajo en los campos de hotelería y gastronomía promoviendo el mejoramiento de dichas actividades.
- Promover el mejoramiento e investigación del turismo en la región y la mejor utilización de los productos andinos en la alimentación de cada población

### **II. COMPETENCIAS**

#### **2.1. COMPETENCIA GENERAL**

Identifica aspectos del campo de la hotelería y gastronomía, y la utilización de productos andinos con mejor nutrición para la población adulta, la niñez de la

región y del país manejando estrategias para promover las actividades del turismo con sentido crítico y reflexivo.

## **2.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

- Brinda y maneja conocimientos teóricos y prácticos de la Hotelería e innovación Gastronómica de productos andinos, con responsabilidad
- Conoce y aplica estrategias de trabajo en los campos de hotelería y gastronomía promoviendo el mejoramiento de dichas actividades con sentido innovador.
- Promueve el mejoramiento del turismo en la región y la mejor utilización de los productos andinos en la alimentación de cada población buscando mejoras mediante la investigación, con responsabilidad social.

## **III. PERFIL DEL GRADUADO**

El graduado de la Segunda Especialidad Profesional en Hotelería y Gastronomía está capacitado para, planificar, organizar, ejecutar y controlar las actividades de Hotelería y Gastronomía eficazmente en las funciones inherentes a su cargo. Asimismo será capaz de Formular y proponer proyectos de investigación sobre el campo alimentario y hotelero manejando estrategias para promover del turismo.

### **▪ DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS:**

SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

### **▪ DENOMINACIÓN DEL TÍTULO QUE SE OTORGA:**

TÍTULO DE SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

## **IV. MALLA CURRICULAR**

#### 4.1. RESUMEN DE MALLA CURRICULAR Y CRÉDITOS ACADÉMICOS

Nivel de Enseñanza	: Posgrado
N° de periodos académicos	: 2 Semestres
<b>Total de cursos</b>	
Número total de cursos	: 10 cursos
<b>Total de créditos</b>	
Número total de créditos	: 40 créditos
<b>Cursos de cultura general</b>	
N° de cursos de cultura general	: 1 curso
N° de créditos de cursos de cultural general	: 03 créditos
<b>Cursos de especialidad</b>	
Número total de cursos de especialidad	: 7 cursos
Número de créditos de cursos de especialidad	: 28 créditos
<b>Cursos de Investigación</b>	
Número de Total de cursos de investigación	: 2 cursos
Número total créditos de cursos de investigación	: 09 créditos
<b>Cursos presenciales y semipresenciales</b>	
Número de cursos presenciales	: 10 cursos
Cursos 100% a distancia	: Ninguno

#### 4.2. ANÁLISIS DE MALLA CURRICULAR

Fecha de actualización curricular	: 09/01/2017
Duración del programa en años	: 1 año
Número de semestres por año	: 2 Semestres
Periodo académico	: Semestres
Total de horas teóricas y prácticas	: 320 HT / 640 HP
Valor de crédito académico	: 1 crédito = 16 horas teóricas 1 crédito = 32 horas practicas

#### PLAN DE ESTUDIOS

Un plan es un modelo sistemático que se desarrolla antes de concretar una cierta acción con la intención de dirigirla. El plan de estudios es el esquema estructurado de las áreas obligatorias y fundamentales y de áreas optativas con sus respectivas asignaturas que forman parte del currículo.

**SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL EN  
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

SEMESTRE	ASIGNATURAS	HORAS	CRÉD
<b>I</b>	• Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible	32T/32P	<b>3</b>
	• Turismo, Hotelería y Gastronomía	32T/64P	<b>4</b>
	• Administración de Hoteles	32T/64P	<b>4</b>
	• Gestión de Bases Turísticas	32T/64P	<b>4</b>
	• Seminario de Investigación I	32T/64P	<b>4</b>
		<b>160T/288P</b>	<b>19C</b>
<b>II</b>	• Dirección de Operaciones de Hoteles	32T/64P	<b>4</b>
	• Marketing Hotelero	32T/64P	<b>4</b>
	• Gastronomía Peruana y Andina	32T/64P	<b>4</b>
	• Ética y Relaciones Humanas	32T/64P	<b>4</b>
	• Seminario de Investigación II	32T/96P	<b>5</b>
		<b>160T 352P</b>	<b>21C</b>
		<b>320T/640P</b>	
<b>Total</b>		<b>960H</b>	<b>40 C</b>

# SIONAL EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

SEMESTRES

CULTURA GENERAL

RMACIÓN POTENCIAL = 40 Créditos

ESPECIALIDAD

INVESTIGACIÓN

Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible

Turismo Hotelería y Gastronomía

Administración de Hoteles

Gestión de Bases Turísticas

Dirección de Operaciones de Hoteles

Marketing Hotelero

Gastronomía Peruana y Andina

Ética y Relaciones Humanas

Seminario de Investigación I

Seminario de Investigación II

