

Universidad Nacional Ciro Alegría

Ley de creación N° 29756



UNCA



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

Aprobado con Resolución de Comisión Organizadora N° 075-2020/CO-UNCA,
de fecha 13 de marzo de 2020

MARZO, 2020

HUAMACHUCO

¡La Universidad del Ande Liberteño!

COMISIÓN ORGANIZADORA

PRESIDENTE

DR. MIGUEL ANGEL RAMIREZ GUZMÁN

VICEPRESIDENTE ACADÉMICO

DR. EDGAR LUIS MARTÍNEZ HUAMÁN

VICEPRESIDENTE INVESTIGACIÓN

DR. JAVIER JAVIER ALVA

ELABORADO	REVISADO	APROBADO
 Dr. Edgar Luis Martínez Huamán VICEPRESIDENTE ACADÉMICO COMISIÓN ORGANIZADORA UNIVERSIDAD NACIONAL CIRO ALEGRÍA	 Dr. Miguel Ángel Ramírez Guzmán PRESIDENTE COMISIÓN ORGANIZADORA UNIVERSIDAD NACIONAL CIRO ALEGRÍA	 Dr. Miguel Ángel Ramírez Guzmán PRESIDENTE COMISIÓN ORGANIZADORA UNIVERSIDAD NACIONAL CIRO ALEGRÍA
Dr. Edgar Luis Martínez Huamán	Comisión Organizadora	Comisión Organizadora
06-03-2020	10-03-2020	13-03-2020

CONTENIDO

PRESENTACIÓN.....	6
1. BASES LEGALES.....	7
2. JUSTIFICACIÓN DE LA CARRERA	7
2.1 ESTUDIO DE DIAGNÓSTICO DE MERCADO	7
2.1.1 Área de influencia.....	9
2.1.2 Población de influencia.....	10
2.1.3 Identificación de la oferta de otras instituciones de educación superior del área de influencia	11
2.1.4 Identificación de los actores estratégicos	11
2.1.5 Identificación de las demandas de los actores respecto al perfil de profesionales...13	
2.1.6 Determinación de la ratio de Postulantes / Vacantes proyectado para la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía.....	13
2.2 ESTUDIO DE LA REALIDAD SOCIO ECONÓMICA	13
2.2.1 Sistema poblacional	13
2.2.2 Sistema relacional	14
2.2.3 Sistema ambiental	14
2.2.4 Sistema patrimonial	16
2.2.5 Sistema productivo y cultivos líder	16
2.2.6 Brecha del sector agro-forestal.....	17
3. FUNDAMENTOS DE LA CARRERA PROFESIONAL	17
3.1 FUNDAMENTO TEÓRICO.....	18
3.2 FUNDAMENTO FILOSÓFICO	18
3.3 FUNDAMENTO PEDAGÓGICO.....	18
3.4 FUNDAMENTO SOCIOLÓGICO	19
3.5 FUNDAMENTO EPISTEMOLÓGICO	19
3.6 EJES DEL MODELO EDUCATIVO DE LA UNCA.....	19
4. OBJETIVOS ACADÉMICOS.....	21
4.1 OBJETIVO GENERAL.....	21
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	21
5. PERFIL DEL INGRESANTE	22
5.1 PERFIL DE INGRESANTE	22
5.2 REQUISITOS DE INGRESO.....	22
6. PERFIL DE EGRESADO	23
7. DISTRIBUCIÓN DE COMPONENTES POR ÁREAS	24
7.1 ESTUDIOS GENERALES.....	24
7.2 ESTUDIOS ESPECÍFICOS	24
7.3 ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	24
8. MAPA DE COMPETENCIAS	24
9. PLAN DE ESTUDIOS.....	27
9.1 PLAN DE ESTUDIOS	27

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 4 de 90

9.2	ESTUDIOS GENERALES.....	30
9.3	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	31
9.4	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	32
9.5	ELECTIVOS	33
9.6	SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (EXTRACURRICULAR)	33
9.7	CERTIFICACIÓN PROGRESIVA	33
10.	MALLA CURRICULAR	37
11.	SUMILLAS DE ASIGNATURAS.....	38
12.	LINEAMIENTOS METODOLÓGICOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE	71
12.1	LINEAMIENTOS METODOLÓGICOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE	71
12.2	METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.....	73
12.3	ESTRATEGIAS Y TÉCNICAS DE APRENDIZAJE	73
12.4	SISTEMA DE TUTORÍA Y CONSEJERÍA.....	75
13.	SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE.....	75
13.1	EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE	75
13.2	FASES DE LA EVALUACIÓN	76
13.3	DISEÑO DE EVALUACIÓN	76
13.4	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.....	79
13.5	EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS	80
14.	EVALUACIÓN DEL CURRÍCULO	80
14.1	EVALUACIÓN DE LA GESTIÓN CURRICULAR	80
14.2	ESTRATEGIAS PARA LA REVISIÓN Y REFORMULACIÓN DE PROPUESTAS CURRICULARES.....	81
15.	LINEAS DE INVESTIGACIÓN	82
16.	PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES Y MOVILIDAD ESTUDIANTIL	82
16.1	PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES	82
16.2	MOVILIDAD ESTUDIANTIL.....	83
17.	GRADUACIÓN / TITULACIÓN	83
18.	LABORATORIOS DE ENSEÑANZA	84
	BIBLIOGRAFÍA	85
	ANEXOS	87



GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

- Grado Académico a que conduce:

Bachiller en Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía



- Título Profesional a que conduce:

Licenciado en Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía

- Modalidad de estudios:



Presencial

- Ubicación:

**Local SL01: Jr. Ramiro Prialé N° 570 - Huamachuco
Provincia Sánchez Carrión, Departamento La Libertad**

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 6 de 90

PRESENTACIÓN

El presente Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía responde a las exigencias de la normativa implementada por el Estado para el sistema universitario peruano y en concordancia con la Constitución Política del Perú. La Ley Universitaria N° 30220, las Políticas de Aseguramiento de la Calidad, entre otras normas, permiten que la Universidad Nacional Ciro Alegría dirija y encamine sus objetivos al cumplimiento de las condiciones básicas de calidad.

En este propósito, se formula el presente Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría, aprobado mediante Resolución de Comisión organizadora N° 0197-2019-CO/UNCA, el mismo que contiene la fundamentación teórica, legal, metodológica, el perfil del ingresante, perfil del egresado, estructura del plan de estudios, malla curricular, sumillas, entre otros.

Este diseño curricular es una herramienta que brinda espacios de participación al futuro profesional en Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de una manera creativa y propositiva para responder a los desafíos de generación de conocimientos científicos.

La Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía forma a los futuros profesionales de la industria del turismo, la hotelería y gastronomía para responder a las demandas del sector turístico, hotelero y gastronómico y facilitar la adaptación del estudiante a su rápida evolución y a los constantes cambios de la situación actual.

El objetivo principal es la formación científica, social y humana, con una sólida base científica y humanística, de personas competentes profesionalmente y conscientes de su responsabilidad como profesionales del sector, para que contribuyan a un desarrollo humanizado del turismo, la hotelería y gastronomía, en un contexto de diálogo intercultural con una clara orientación hacia el emprendimiento, innovación, investigación, desarrollo e implementación de proyectos de inversión socialmente responsables.

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 7 de 90

1. BASES LEGALES

- Ley N° 28044: Ley General de Educación
- Ley N° 30220: Ley Universitaria
- Ley N° 28740: Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa.
- Ley N° 29756, Ley de Creación de la Universidad Nacional Ciro Alegría.
- Decreto Supremo N° 018-2007-ED: Reglamento de la Ley 28740
- Decreto Supremo N° 016-2015-MINEDU: Política de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior Universitaria
- Estatuto de la UNCA adecuado a la nueva Ley Universitaria, Ley N° 30220. Aprobado mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 0118-2019-CO/UNCA.
- Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría. Aprobación mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 0197-2019-CO/UNCA.



2. JUSTIFICACIÓN DE LA CARRERA

2.1 Estudio de diagnóstico de mercado

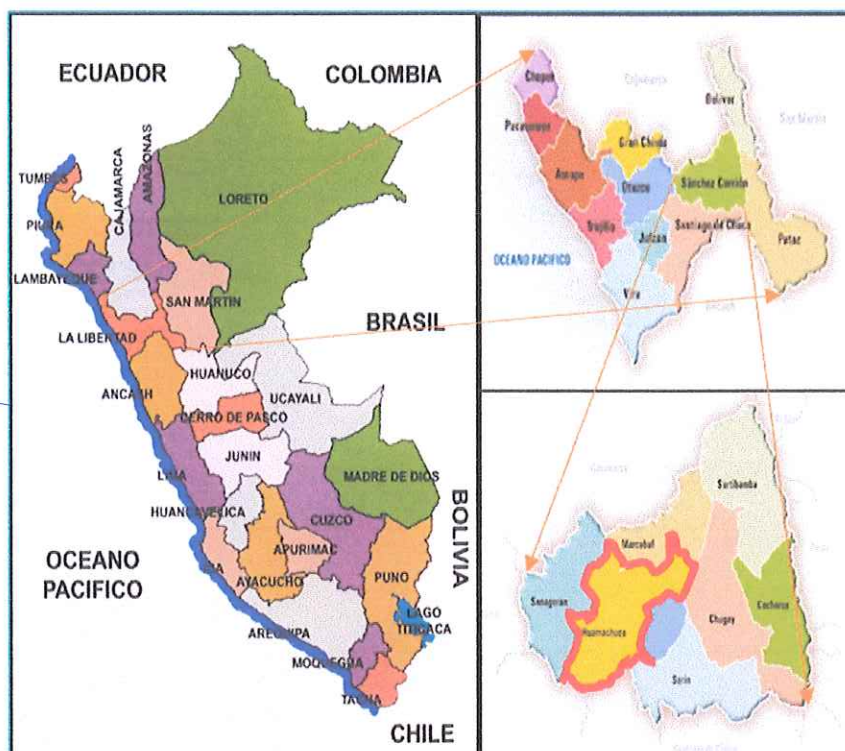
La Universidad Nacional Ciro Alegría (UNCA), creada mediante Ley N° 29756 de fecha 17 de julio de 2011, es una persona jurídica de derecho público interno con domicilio en la Ciudad de Huamachuco.

La UNCA, de acuerdo con el artículo 4° de la Ley 29756, ofrece las carreras profesionales de:

- a) Ingeniería agrícola y forestal.
- b) Ingeniería de minas y maquinaria pesada.
- c) Ingeniería Civil y Diseño Arquitectónico.
- d) Ingeniería en energías renovables y gestión ambiental.
- e) Gestión turística, hotelería y gastronomía.

La UNCA, se encuentra ubicada en el distrito de Huamachuco, capital de la provincia Sánchez Carrión, región de La Libertad, tal como se puede apreciar en el siguiente gráfico:

Gráfico N° 1: Ubicación geográfica de la UNCA



Fuente: <https://www.google.com/search?q=mapa+politico+de+la+provincia+de++sanchez+carri%C3%B3n&tbn>

De donde:

- **La Región La Libertad**, se ubica en parte occidental del Perú en la latitud sur: 6° 56' 38" y longitud oeste: entre meridianos 79° 27' 9" y 79° 41' 18"; cuenta con los siguientes límites:

Por el norte : Región de Lambayeque;
 Por el sur : Región de Ancash y con la Región de Huánuco;
 Por el este : Región de San Martín y el Región de Cajamarca;
 Por el oeste : Mar de Grau.

Como oasis en el desierto, sus valles costeros son fértiles, al igual que los interandinos. Esta región se extiende hacia el oriente, con territorios bañados por el caudaloso río Maraón. Sus playas tienen también una gran riqueza marina gracias a la Corriente de Humboldt o Corriente peruana. Además, La Libertad es la única región del Perú que se extiende desde la costa hasta la sierra y la selva.

- **La Provincia Sánchez Carrión**, llamada originalmente **provincia de Huamachuco**, es una de las doce que conforman la región de La Libertad en el norte del Perú. Está situada en la parte central y oriental de la región; cuenta con los siguientes límites:

Por el norte : Departamento de Cajamarca;
 Por el este : Provincia de Bolívar y provincia de Patate;

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 9 de 90

Por el sur : Provincia de Santiago de Chuco;

Por el oeste : Provincia de Otuzco.

- **El distrito de Huamachuco**, es la capital de la Provincia Sánchez Carrión, se encuentra ubicado en la parte septentrional del Perú, en la sierra de la región La Libertad, a una distancia de 184 Km. de la ciudad de Trujillo, lo que equivale a cinco (05) horas de viaje; tiene una extensión territorial de 424,13 km² con una densidad poblacional de 123,63 hab/km² y cuenta con los siguientes límites:

Por el norte : Distrito de Marcabal;

Por el sur : Distrito de Sarín y provincia de Santiago de Chuco;

Por el este : Distrito de Chugay y Curgos;

Por el Oeste : Distrito de Sanagorán.

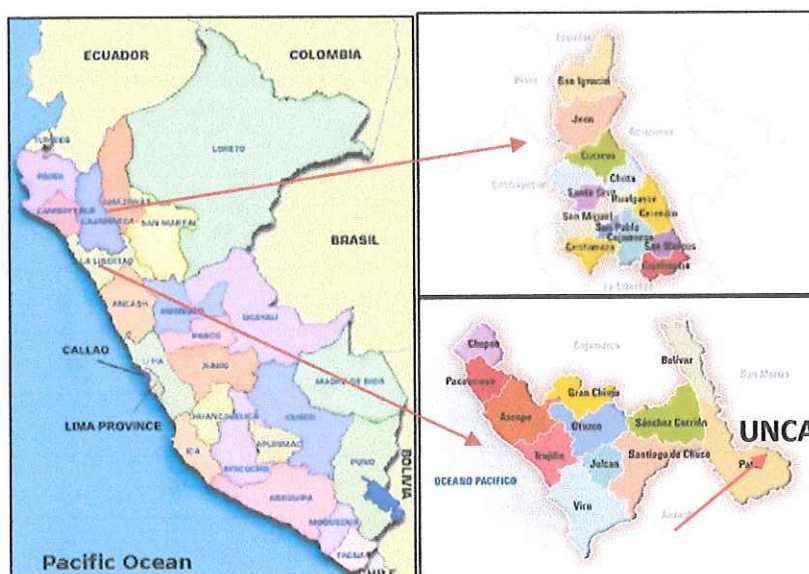
- **Universidad Nacional Ciro Alegría**, se encuentra ubicada en el distrito de Huamachuco y cuenta con tres locales:

- Sede Académica, situado en el Jr. Ramiro Prialé N° 570
- Sede Laboratorios, situado en Jr. Garcilazo de la Vega N° 905
- Sede Administrativa, situado en Jr. Miguel Grau N° 459-469.

2.1.1 Área de influencia

El área de influencia se determina a partir de la ubicación de la Universidad Nacional Ciro Alegría, la cual abarca dos regiones: La Libertad y Cajamarca, tal como se puede apreciar en el gráfico N° 4:

Gráfico N° 2: ubicación geográfica de las regiones La Libertad y Cajamarca



Fuente: <https://www.google.com/search?q=mapa+del+peru&tbm;>

La UNCA, determina su radio de influencia, a partir de su ubicación, y abarcando a las provincias próximas o colindantes a la provincia de Sánchez de Carrión, así como aquellas provincias que tiempos y distancias de transporte se encuentren próximas

2.1.2 Población de influencia

La población del presente estudio, se determina sobre la base del radio de influencia que abarca a las regiones de La Libertad y Cajamarca con la siguiente población:

Tabla N° 1: Población de la Región de La Libertad y Sánchez Carrión

Región	Población censada	%
Urbano	1 403 555	78.94%
Rural	374 525	21.06%
La Libertad	1 778 080	100.00%
Urbano	475 068	35.43%
Rural	865 944	64.57%
Cajamarca	1 341 012	100.00%

Fuente: Censos Nacionales de Población y Vivienda 2017
Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI)-Perú –
<http://censos2017.inei.gob.pe/redatam/>.

Como se puede observar en la tabla N° 01, la Región La Libertad se encuentra conformada principalmente por población urbana con un 78,94%; mientras que la población de la Región Cajamarca se encuentra conformada en su mayoría por población rural representando un 64,57%.

Tabla N° 1: Población por género

P: Sexo	Casos	%
Hombre	657 634	49.04%
Mujer	683 378	50.96%
Total Cajamarca	1 341 012	100.00%
Hombre	867 936	48.81%
Mujer	910 144	51.19%
Total La Libertad	1 778 080	100.00%

Fuente: Censos Nacionales de Población y Vivienda 2017
Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI)-Perú –
<http://censos2017.inei.gob.pe/redatam/>.

Como se muestra en la tabla N° 02, la región La Libertad se encuentra conformada principalmente por mujeres, con un 51,19%; asimismo las regiones de Cajamarca también predominan las mujeres con un 50,96%.

2.1.3 Identificación de la oferta de otras instituciones de educación superior del área de influencia

La identificación de la oferta de otras instituciones de educación superior del área de influencia se encuentra en el documento *"Vinculación de la oferta educativa propuesta a la demanda laboral de las carreras profesionales de la Universidad Nacional Ciro Alegría"* (Indicador 11: Vinculación de oferta educativa propuesta a la demanda laboral).

2.1.4 Identificación de los actores estratégicos



A nivel nacional, se han identificado actores estratégicos que atendiendo a la problemática existente en el país han establecido políticas y planes que permiten atender las brechas existentes en los sectores a los que se enfoca las carreras profesionales que ofrece la UNCA, en ese sentido se tiene:

En diciembre del 2018, el gobierno aprobó la Política Nacional de Competitividad y Productividad (PNCP), mediante Decreto Supremo N° 345-2018-EF a fin de impulsar un crecimiento económico alto y sostenido que eleve el bienestar de la población en el mediano plazo.



Esta política fue elaborada por el Consejo Nacional de Competitividad y Formalización del Ministerio de Economía y Finanzas. La PNCP establece la ruta que nuestro país requiere transitar para impulsar y consolidar el crecimiento económico de mediano y largo plazo, generando así mejores servicios públicos para reducir la pobreza, aumentar los ingresos e incrementar sostenidamente el bienestar de todos los peruanos.

La PNCP se compone de nueve Objetivos Prioritarios y de 36 Lineamientos de Política vinculados a estos objetivos, así como de indicadores para el monitoreo y evaluación constante de los avances en su implementación. De esta forma, el sector público, el sector privado, los gremios, la academia y la sociedad civil podrán actuar proactivamente para mejorar las intervenciones orientadas a incrementar la competitividad y productividad del país en un contexto participativo.

Ante la problemática existente en el país el Ministerio de Economía y Finanzas elaboró el Plan Nacional de Infraestructura para la Competitividad (PNIC), el cual se encuentra aprobado por Decreto Supremo N° 238-2019-EF, que tiene como objetivo principal es proporcionar una hoja de ruta – una agenda de desarrollo – para que el Estado Peruano pueda incrementar la productividad y la competitividad mediante el cierre de brechas de 363 000 000.00 de soles. Asimismo, la implementación del plan permitirá el acceso seguro y resiliente a mercados locales e internacionales. También, mejorará la calidad de vida de los ciudadanos, con oportunidades sostenibles para todas las regiones del Perú.

Así el PNIC pretende: 1. Desarrollar el mercado interno; 2. Fomentar el acceso al mercado externo; 3. Mejorar la calidad de vida de los ciudadanos.

En marzo del 2017, el Ministerio de Educación, aprobó el Plan Nacional de Infraestructura Educativa al 2025-PNIE mediante Resolución Ministerial N° 153-2017-MINEDU, cuenta con cuatro objetivos estratégicos: 1. Asegurar las condiciones básicas de seguridad y funcionalidad en la infraestructura existente; 2. Ampliar la capacidad de la infraestructura educativa para atender la demanda aún no cubierta; 3. Fortalecer la gestión de la infraestructura educativa en todos sus niveles; 4. Garantizar la sostenibilidad de la infraestructura educativa¹.



El Ministerio de Agricultura y Riego, aprobó mediante Decreto Supremo N° 009-2013-MINAGRI, la Política Nacional Forestal y de Fauna Silvestre², que tiene como general: Contribuir con el desarrollo sostenible del país, a través de una adecuada gestión del Patrimonio Forestal y de Fauna Silvestre de la Nación, que asegure su aprovechamiento sostenible, conservación, protección e incremento, para la provisión de bienes y servicios de los ecosistemas forestales, otros ecosistemas de vegetación silvestre y de la fauna silvestre, en armonía con el interés social, cultural, económico y ambiental de la Nación, cuenta con 4 objetivos específicos, 5 ejes de política.

Asimismo, se cuenta con la Política Nacional Agraria, aprobada mediante Decreto Supremo N° 002-2016-MINAGRI³, que tiene como objetivo general: Lograr el incremento sostenido de los ingresos y medios de vida de los productores y productoras agrarios, priorizando la agricultura familiar, sobre la base de mayores capacidades y activos más productivos, y con un uso sostenible de los recursos agrarios en el marco de procesos de creciente inclusión social y económica de la población rural, contribuyendo a la seguridad alimentaria y nutricional, a través de 02 objetivos específicos, y 12 ejes de política.



El Plan Estratégico Nacional de Turismo 2025, que aprueba el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, tiene como objetivo general: consolidar al Perú como destino turístico competitivo, sostenible, de calidad y seguro, donde a partir de una oferta diversa, lograda con participación de los actores del sector, el turista viva experiencias únicas para que se contribuya al desarrollo económico y social del país, cuenta con 4 pilares.

¹ Plan Nacional de Infraestructura educativa al 2025- MINEDU.

<http://disde.minedu.gob.pe/bitstream/handle/123456789/5087/Per%c3%ba%20infraestructura%20educativa%20al%202025.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

² Política Nacional Forestal y de Fauna Silvestre, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2013-MINAGRI y publicada en el diario El Peruano en fecha 14 de agosto del 2013.

³ Política Nacional Agraria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 002-2016-MINAGRI, publicada en el diario El Peruano en fecha 18 de marzo de 2016.

2.1.5 Identificación de las demandas de los actores respecto al perfil de profesionales

Sobre la investigación de campo - empresas y empleadores, Se realizaron entrevistas con diferentes empresas del área de influencia para percibir la necesidad de contar con un egresado de la UNCA en la carrera profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía.

Esta investigación directa con empresas y empleadores se enfocó a evaluar la necesidad de contar con un Licenciado en Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía en el mercado y qué competencias debería lograr en la UNCA.



2.1.5.1 Investigación de campo - expertos

Con el fin de contar con una visión del entorno en el que se desenvuelve la carrera profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, se realizó una investigación directa ante expertos. Que por su trayectoria y conocimiento en el sector trabajan en empresas privadas y entidades públicas y tienen conocimiento de la Universidad.

La investigación se enfocó a conocer en general las tendencias del sector, así como las competencias que debería tener el Licenciado en Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la UNCA. Se presenta la investigación en forma general sobre la universidad y las tendencias del sector. Al final se detallan comentarios específicos sobre la carrera profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía.



2.1.6 Determinación de la ratio de Postulantes / Vacantes proyectado para la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía

La determinación de la ratio de Postulantes / Vacantes proyectado para la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y gastronomía se encuentra en el documento *"Vinculación de la oferta educativa propuesta a la demanda laboral de las carreras profesionales de la Universidad Nacional Ciro Alegría"* (Indicador 11: Vinculación de oferta educativa propuesta a la demanda laboral).

2.2 Estudio de la realidad socio económica

2.2.1 Sistema poblacional

La sierra aglomera el 31% de los habitantes de la región La Libertad, es predominantemente rural y de población muy dispersa, En el gráfico N° 06, se pueden identificar subsistemas de distritos localizados en la provincia Sánchez Carrión, los que a su vez se articulan potencialmente con otros dos subsistemas de distritos, uno ubicado en la provincia de Bolívar (Bambamarca y Condormarca) y otro en la provincia de Pataz. En esta última provincia destaca el distrito de Parcoy, como generador de una potencial

ciudad intermedia, el mismo que se articula mediante red vial departamental y nacional con 09 distritos pequeños, entre los que destacan Huayo, Chillia, Taurija y Santiago de Challas.

En la sierra central de La Libertad, se puede identificar otro subsistema de distritos alrededor de Usquil, Otuzco y Santiago de Chuco; articulados a través de la infraestructura vial con 14 distritos generadores de potenciales ciudades pequeñas, entre los que destacan Charat, Carabamba, Huaso, Mollepata y Cachicadán⁴.

2.2.2 Sistema relacional



El sistema relacional describe la red de infraestructura vial, puertos y aeropuertos, que conectan los núcleos de población entre sí y con el resto del territorio. En la región La Libertad destacan tres modalidades de conexión entre los centros poblacionales: el transporte marítimo, el aéreo y el terrestre.

El transporte aéreo se desarrolla alrededor del aeropuerto internacional CAP. FAP Carlos Martínez de Pinillos, ubicado en el distrito de Huanchaco, provincia de Trujillo; siguiéndole en importancia los aeródromos de Quiruvilca, Huamachuco, Pias y Pataz, que los conectan con Trujillo y otras regiones del país.

El transporte terrestre es el de mayor importancia en la región, desarrollándose en base a la Red Vial Nacional (1 238,2 km), la Departamental (2 008,2 km) y la vecinal (5 687,2 km), las que conectan las diversas ciudades y centros poblados rurales.



A pesar de la importancia del transporte terrestre en la actividad económica de la región, al 2014, solo el 5,2% de la red vial departamental se encontraba pavimentada; en contraste con otros departamentos como Lambayeque o Arequipa con 33,3% y 30,5% de red vial departamental pavimentada, respectivamente.

En la sierra, la conexión vial es bastante débil, siendo las provincias de Bolívar y Pataz las que cuentan con menos del 1% de la red vial departamental asfaltada, siendo este el principal inconveniente para el desarrollo de un sistema integrado de ciudades a nivel regional

2.2.3 Sistema ambiental

2.2.3.1 Recursos hidrográficos

La región está conformada por 09 cuencas hidrográficas que corresponden a la Vertiente del Atlántico y del Pacífico. Las que se orientan a la vertiente del atlántico son las cuencas del Alto Huallaga, Alto Marañón y Crisnejas. Las que se orientan a la Vertiente del Pacífico son las cuencas de Chao o Huamanzaña, Chicama, Jequetepeque, Moche, Santa, y Virú.

⁴ PLAN DE DESARROLLO REGIONAL CONCERTADO: PDRC LA LIBERTAD 2016 – 2021.

La cuenca del río Crisnejas tiene una extensión de 4 920 km². Está formada por los ríos Cajamarquino, que nace en Cajamarca, y el Condebamba, que nace en las provincias de Sánchez Carrión y Santiago de Chuco; su recorrido culmina en el río Marañón, siendo uno de sus principales afluentes. Por su parte, la cuenca del río Marañón tiene una extensión de 28 800 km² y pasa por las regiones de Huánuco, Ancash, La Libertad, Cajamarca y Amazonas.

La disponibilidad hídrica en las cuencas de la costa tiene un comportamiento estacional; sin embargo, el cambio climático está alterando a este ciclo y a los sistemas hidrológicos de la región; por ejemplo, por el deshielo de la cordillera blanca existe el riesgo de estrés hídrico en el Proyecto Especial Chavimochic. Por otra parte, el Proyecto Especial Jequetepeque – Zaña, también se está viendo afectado por la escasez de lluvias en las cuencas altas y medias de su ámbito de influencia, dado que su desempeño está condicionado a estas.

Por otro lado, respecto a la existencia de espejos de agua, se estima que en la región La Libertad hay un promedio de 500 lagunas ubicadas principalmente en la sierra, las que alcanzan una extensión global de 2 467 ha. Las lagunas de mayor dimensión son las de Pias en la provincia de Pataz con 239 ha, Sausacocha y Huangacocha en la provincia Sánchez Carrión con 135 ha y 127 ha respectivamente, y la de Quishuar en la provincia de Bolívar, con 80 ha.

En la provincia Sánchez Carrión se puede observar las microcuencas de los ríos Larichuco y Cerpaquiño, que alimentan la sub cuenca del río Chusgón, el que a su vez alimenta a la cuenca del río Marañón que desemboca en la vertiente del Atlántico. Por otro lado, las microcuencas de los ríos Sanagorán y Shiracmaca se unen para alimentar a la sub cuenca del río Grande, la misma que alimenta a la cuenca del río Crisnejas que desemboca en la vertiente del Atlántico.

Otro recurso natural muy importante lo constituye la existencia de lagunas, las cuales son fundamentales como fuente de agua y de un potencial de desarrollo económico sostenible en su entorno. Se estima que en la provincia Sánchez Carrión existen 44 lagunas, las que en su gran mayoría se ubican en los distritos de Huamachuco, Sarín y Chugay. Específicamente en el entorno del cerro Huaylillas, existen 22 lagunas, entre las cuales destacan la laguna Huangacocha, Laguna Verde y Laguna Negra.

2.2.3.2 Zonas de riesgos

Según INDECI, en el año 2016, los indicadores nacionales sobre peligros, vulnerabilidad y riesgos en las regiones de La Libertad y Cajamarca arrojaron 40 y 125 emergencias ocasionadas por fenómenos de origen natural, respectivamente. En el mismo orden, las personas afectadas ascendieron a 22 873 y 5 750.

Según el Ministerio del Ambiente (2015), más de 449 000 pobladores están probablemente expuestos a deslizamientos y cerca de 819 000 expuestos a inundaciones. En la provincia Sánchez Carrión 135 402 personas constituyen el mayor número de pobladores probablemente expuestos a deslizamientos; asimismo, en la provincia de Trujillo 553 218 personas constituyen el mayor número de población probablemente expuesta a inundaciones



2.2.4 Sistema patrimonial

según MINCETUR (2008) ha identificado tres zonas de potencial turístico, tanto en la costa como en la sierra de la región La Libertad. La primera zona de mayor desarrollo, la constituyen: Huaca de La Luna, Huaca El Brujo, el Conjunto Arqueológico Chan Chan, y el centro histórico de Trujillo.

La segunda zona está definida por el eje Trujillo-Otuzco-Huamachuco, con la ubicación de importantes sitios arqueológicos como: Marcahuamachuco y Wiracochapama, en la provincia Sánchez Carrión. La tercera zona está definida por la ciudad de Pacasmayo y sus alrededores, el valle bajo de Jequetepeque, San Pedro de Lloc, Bosque El Cañoncillo, la Represa de Gallito Ciego, el Castillo de Facalá, entre otros (Gráfico N° 9). Adicionalmente, en la región La Libertad existen una serie de manifestaciones que forman parte del Patrimonio Cultural de la Nación, como: Faja Pata y Faja Sara, prendas accesorias al anaco o anaku, tejidas y usadas en el pueblo de San Ignacio de Loyola, provincia de Otuzco; la Contradanza, danza que se baila generalmente en la fiesta de la Virgen de la Alta Gracia, entre el 29 de julio y 30 de agosto en el distrito de Huamachuco, provincia Sánchez Carrión; y la Parada de Gallardete, que es una ceremonia que forma parte de la festividad patronal Virgen de la Alta Gracia de Huamachuco y que consta de tres actos: i) el corte del madero, ii) el traslado y iii) la parada. El madero por lo general mide entre 40 a 45 metros de largo y el Gallardete es de forma rectangular, de 13 metros de largo por 2 de ancho, de color rojo y blanco. Otras manifestaciones culturales que forman parte del patrimonio de la nación son: i) la semana santa en la provincia de Bolívar, ii) la Festividad de la Virgen de la Puerta en la provincia de Otuzco, iii) el Caballito de totora y iv) la marinera en la provincia de Trujillo.



2.2.5 Sistema productivo y cultivos líder

Para cada provincia se muestran sus principales cultivos líder, como se puede observar en el gráfico N° 10:

- La provincia de Virú es la que registra la mayor cantidad de éstos, destacando el arándano como su principal cultivo líder destinado a la exportación.

- La provincia Trujillo, cuyos cultivos líderes son el apio, la fresa, el poro y la lechuga.
- La provincia de Otuzco tiene como cultivos líderes, la granadilla y la tuna.
- La provincia de Bolívar destaca con el cacao y el Limón.
- La provincia Sánchez Carrión destaca con la quinua y la quiwicha.
- La provincia de Julcán destaca con el tarwi y la arveja.
- La provincia de Gran Chimú destaca con la vid y la manzana.
- La provincia de Santiago de Chuco con la linaza y lenteja.



2.2.6 Brecha del sector agro-forestal

En los talleres descentralizados que se desarrollaron en las diferentes provincias de la región La Libertad se ha identificado los siguientes problemas: baja producción y productividad agrícola y pecuaria, sequía de manantiales, contaminación de fuentes de agua, aire y terrenos de cultivo, erosión de suelos, deficiente educación y sensibilización ambiental, baja producción y productividad forestal, depredación y pérdida de diversidad biológica, escaso desarrollo y sostenibilidad en la generación de valor agregado en el sector forestal, e inadecuada e insuficiente comercialización de productos forestales (maderables y no maderables).



3. FUNDAMENTOS DE LA CARRERA PROFESIONAL

Los fundamentos de la carrera profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía están enmarcados en el Modelo Educativo⁵ de la Universidad Nacional Ciro Alegría, las mismas que señalan la visión compartida del tipo de formación que se pretende lograr en todos los actores de la comunidad universitaria; integrando la investigación, el emprendimiento y la vinculación con la sociedad; buscando responder a los retos y necesidades de la comunidad, la ciencia, tecnología, calidad de vida, desarrollo socioeconómico y la sostenibilidad ambiental.

La carrera profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía se constituye como aspecto importante para el proceso de desarrollo de la provincia de Huamachuco, la región y el país; por lo que sus objetivos, políticas, planes y programas están orientado al logro de las metas y al desarrollo del entorno local, regional y nacional; por ello, se exponen a continuación los fundamentos de la carrera profesional.

⁵ Modelo Educativo de la Universidad Nacional Ciro Alegría. Aprobado con Resolución de Comisión Organizadora N° 195-2019-UNCA, de fecha 16 de octubre de 2019.

3.1 Fundamento Teórico

La Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía tiene una fundamentación teórica porque es la profesión comprometida con el desarrollo social y económico del país. La formación profesional está orientada brindando una sólida base formativa con conocimientos técnico-científicos del campo profesional; enmarcado en valores, habilidades y destrezas que le permitan resolver con solvencia los problemas del sector Turismo. Por ello, durante los cinco años de formación profesional desarrolla en los estudiantes, además de una sólida formación profesional en la especialidad, competencias en responsabilidad social, así como en investigación científica y tecnológica.

La carrera profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía en la Universidad Nacional Ciro Alegría va acorde con la formación profesional en demanda del avance de la ciencia y la tecnología, la formación basada en competencias y con responsabilidad medio ambiental y social del profesional.

3.2 Fundamento Filosófico

El fundamento filosófico de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, tal como se señala en el Modelo Educativo de la UNCA⁶, se sustenta en los fundamentos de la filosofía contemporánea; en particular, en la humanista, que valora al ser humano en su condición humana y su cultura; el positivismo, que consiste en no admitir como válidos científicamente otros conocimientos, sino los que proceden de la experiencia; la fenomenología, que describe las estructuras de la experiencia tal y como se presentan en la conciencia, sin recurrir a teoría, deducción o suposiciones procedentes de otras disciplinas; el pragmatismo, que busca la verdad y la utilidad; y el método dialéctico que permite al hombre la posibilidad de comprender los más diversos fenómenos de la realidad, el análisis de los fenómenos de la naturaleza, la sociedad y del pensamiento que permite descubrir las leyes que rigen el desarrollo de la realidad.

3.3 Fundamento Pedagógico

El fundamento pedagógico de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía se sustenta en el Modelo Educativo de la UNCA⁷, en base a los lineamientos de la pedagogía constructivista. Según este enfoque, el conocimiento es construido por los propios estudiantes a partir del contacto con la realidad y su relación con el entorno digital. En esta concepción el rol del estudiante es totalmente activo, comprometiéndolo como forjador de sus propios aprendizajes, siendo el principal reto, el aprender haciendo, investigando, observando, palpando; de este modo es posible

⁶ Modelo Educativo de la Universidad Nacional Ciro Alegría. Pág. 10-11

⁷ Modelo Educativo de la Universidad Nacional Ciro Alegría. Pág. 13

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 19 de 90

revertir la pasividad de la educación de corte tradicional donde los estudiantes son, básicamente, receptores de información.

Eso implica una formación centrada en el alumnado, una enseñanza activa y un aprendizaje mediante la investigación; es decir, los estudiantes son los protagonistas de su propio aprendizaje y los docentes cumplen la labor de ser tutores, guiadores, orientadores y facilitadores de las condiciones del aprendizaje.

3.4 Fundamento Sociológico

La Universidad Nacional Ciro Alegría tiene como base sociológica la formación profesional de acuerdo a las características sociales de la población de la región La Libertad y del país. El Perú es una nación multicultural, plurilingüe y multiétnica, eso implica, que a la UNCA llegan estudiantes con diversas culturas, valores, saberes, creencias y otros. Por eso, existe la necesidad de formar profesionales que cumplan su rol en esta realidad; Se considera que la formación de profesionales competentes debe articular la educación con los procesos sociales, en los cuales viven las personas, implementando actividades contextualizadas a sus intereses, autorrealización, interacción social y vinculación laboral.

3.5 Fundamento Epistemológico

El accionar de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, posibilita mayores niveles de interpretación y comprensión sobre el conocimiento y su rol en los procesos formativos; en consecuencia, permite, de una parte, asumir actitudes críticas sobre las propias percepciones y de otra, reducir el nivel de tensión que genera el pensar de una manera y actuar de otra. En suma, la epistemología permite comprender cómo se genera el conocimiento científico y da los criterios de verdad del saber y propone la metodología para la búsqueda del mismo.⁸

3.6 Ejes del Modelo Educativo de la UNCA.

El modelo educativo de la Universidad Nacional Ciro Alegría se proyecta sobre la base de diez ejes, las que se incorporan en los currículos de las carreras profesionales que oferta la UNCA⁹. Estos ejes son:

- 1) La educación centrada en el estudiante. El estudiante es la razón de ser de la universidad, por tanto, merece ser formado mediante la educación activa y práctica, que favorezca su formación integral; en esta perspectiva, el profesor asume el rol de mediador, prevé y dispone elementos para el logro de los aprendizajes.

⁸ Modelo Educativo de la Universidad Nacional Ciro Alegría. Pág. 12

⁹ Modelo Educativo de la Universidad Nacional Ciro Alegría. Págs. 25-30

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 20 de 90

- 2) Formación basada en enfoque por competencias. La formación basada en competencias, consiste en favorecer el desarrollo integral de los estudiantes con el fin de formar profesionales competentes para cumplir su misión, demostrando eficiencia académica con la práctica de valores.
- 3) Educación de calidad. La UNCA tiene como prioridad, promover la evaluación y la acreditación de la carrera profesional, a fin de garantizar la calidad del servicio educativo para enfrentar con éxito los retos del presente y proyectarse a los desafíos del futuro.
- 4) Investigación formativa. La investigación es el pilar fundamental en la formación de los profesionales, ningún egresado debe carecer de las habilidades para investigar. La investigación formativa es una estrategia en el proceso de enseñanza-aprendizaje y se desarrolla dentro de un marco curricular formalmente establecido.
- 5) Educación en valores. La UNCA promueve la formación profesional en el marco de la práctica de valores institucionales, personales y sociales. Es deber fundamental de la educación superior, formar a los estudiantes para que se conviertan en ciudadanos bien informados y profundamente motivados, provistos de un sentido crítico, capaces de analizar los problemas de la sociedad y buscar soluciones para los que se planteen a la sociedad, aplicar estas y asumir responsabilidades sociales.
- 6) Responsabilidad social universitaria para el desarrollo sostenible. La UNCA tiene la misión de preparar profesionales críticos, analíticos y reflexivos, a fin de que cumplan su labor con responsabilidad social, buscando intereses colectivos y no individuales. La responsabilidad social universitaria es la gestión ética de los impactos sociales, organizacionales, educativos y cognitivos que, como universidad, genera en la sociedad y el medio ambiente, tomando en cuenta los grupos de interés, la legislación aplicable y estándares internacionales del comportamiento organizacional; asimismo incluye la gestión del impacto producido por las relaciones entre los miembros de la comunidad universitaria, sobre el ambiente y sobre los grupos de interés.
- 7) Educación intercultural e inclusiva. La educación inclusiva es entendida como un derecho natural de las personas que tiene como propósito el desarrollo integral a través de la eliminación de las barreras que impiden el acceso a la educación formal, así como de cualquier tipo de discriminación y exclusión, atendiendo sus necesidades individuales, culturales, sociales y fomentando la mejora académica. En ese contexto, la UNCA impulsa la interculturalidad evitando el conflicto entre los hábitos, las costumbres y las actitudes de los estudiantes, con aquellos que la propia universidad promueve.



	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 21 de 90



- 8) Inclusión y equidad. En materia de inclusión y equidad se crean las condiciones para garantizar el acceso efectivo a una educación de calidad y reconocer las distintas capacidades, ritmos y estilos de aprendizaje de los estudiantes. Por ello, la universidad se propone lograr el desarrollo de las potencialidades de los individuos, respetando las características propias de la identidad de cada persona.
- 9) Ética. La UNCA asume y vela por el cumplimiento del bien interno que le corresponde como universidad previendo con responsabilidad los impactos organizacionales, sociales, ambientales, educativos y cognitivos generados en el cumplimiento de sus funciones, principios y normas institucionales. La ética subyace en las funciones de docencia, de investigación, de proyección y extensión universitaria; asimismo, se manifiesta en las interacciones humanas, en los fines organizacionales y en las relaciones que se establecen con los grupos de interés.
- 10) Tecnologías de la información y la comunicación para la enseñanza y el aprendizaje. La UNCA, en el marco de una educación moderna y en beneficio del proceso de enseñanza aprendizaje, promueve el uso de las tecnologías de la información y comunicación para asegurar una formación profesional y continua de calidad.



4. OBJETIVOS ACADÉMICOS

4.1 Objetivo general

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

4.2 Objetivos específicos

- 4.2.1. Promover la investigación como soporte fundamental de la formación profesional en Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, para la construcción de procesos de excelencia académica.
- 4.2.2. Proponer y desarrollar proyectos de investigación aplicados a los ámbitos geográficos, sectorial y empresarial.
- 4.2.3. Lograr que los estudiantes desarrollen capacidades y valores éticos para el buen desempeño en el campo laboral de la actividad turística hotelera y gastronomía
- 4.2.1. Desarrollar la parte integral que permite mejoras en la gestión de recursos en las diferentes actividades empresariales en el sector turismo.

4.2.1. Ejecutar acciones de responsabilidad social alineados a los objetivos estratégicos de la universidad, logrando la participación activa de docentes y estudiantes.

5. PERFIL DEL INGRESANTE

5.1 Perfil de ingresante

El perfil de ingreso a la Universidad Nacional Ciro Alegría tiene correspondencia con las competencias establecidas en el Currículo Nacional para los egresados del nivel de educación secundaria en el Perú.

La evaluación de las competencias adquiridas en la educación secundaria está a cargo de la Oficina de Admisión, la misma que establece, de acuerdo a ley, los procesos de ingreso a la universidad, y de acuerdo con los reglamentos estipulados para ese fin.

El perfil del ingresante a la Carrera profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía está determinado por las siguientes competencias adquiridas por el postulante en la educación secundaria y son:

- Sentido de responsabilidad y buena actitud frente al estudio.
- Capacidad de interrelacionarse para el trabajo en equipo.
- Habilidades intelectuales y manejo de conocimientos básicos.
- Habilidades básicas para la investigación científica.
- Capacidad de análisis y abstracción.
- Aptitudes para el trabajo interdisciplinario.
- Alto nivel de comprensión lectora.
- Información de contexto regional, nacional e internacional.
- Habilidad para la comunicación oral y escrita.
- Aprecio por la reflexión y análisis crítico.
- Práctica de principios éticos, morales, medio ambiental y otros valores fundamentales.
- Práctica de estilos de vida saludable.

5.2 Requisitos de ingreso

En los requisitos de ingreso se consideran las competencias relacionadas con aptitudes mínimas para la formación profesional en la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía que ofrece la Universidad Nacional Ciro Alegría.

El estudiante que aspira a estudiar Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía es producto de la Educación Básica liderada por el Ministerio de Educación, por lo que se asume que ha desarrollado un conjunto de capacidades en las dimensiones cognitiva,

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 23 de 90

afectiva y procedimental; en tal sentido, los estudiantes deben poseer las siguientes capacidades y competencias:

- Competencias Sistémicas:
 - Conoce las ciencias básicas.
 - Tiene información sobre temas contemporáneos asociados a la carrera profesional, a la realidad nacional, la actualidad mundial, la cultura, arte, política, etc.
- Comprensión de lectura y análisis crítico.
 - Competencias Interpersonales:
 - Respeto por las normas de la institución.
 - Compromiso ético
- Competencias Instrumentales:
 - Capacidad de organización y planificación.
 - Dispone de un ágil razonamiento matemático que le permitan resolver rápidamente problemas planteados



La evaluación para el ingreso a la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciudad de La Plata forma parte del proceso de admisión, en sus diferentes modalidades, considerado en el Reglamento de Admisión, a propuesta de la Dirección de Admisión. Los requisitos de ingreso a la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía son establecidos en el Reglamento de Admisión de la UNCA. La admisión a la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciudad de La Plata se realiza mediante concurso público a través del examen de admisión.

6. PERFIL DE EGRESADO

El egresado de la carrera profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía es un profesional capacitado para desarrollar la gestión turística, hotelera y gastronómica, así como para generar y gestionar emprendimientos turísticos, hoteleros y gastronómicos, dotados de identidad cultural, responsabilidad social y ambiental con capacidades técnicas y tecnológicas de última generación; creando y gestionando empresas vinculadas al sector turismo, hotelería y gastronomía.

7. DISTRIBUCIÓN DE COMPONENTES POR ÁREAS

7.1 Estudios Generales

Los Estudios Generales comprenden conocimientos generales comunes a todas las carreras profesionales que se imparten en la UNCA, los cuales aseguran una sólida formación conceptual para el sustento del aprendizaje de las diferentes disciplinas y la evolución permanente de sus contenidos en función de los avances científicos y tecnológicos. Tiene por finalidad la formación integral del estudiante en su dimensión personal y social para afirmar su identidad socio-cultural con claro conocimiento de la realidad local, nacional y mundial.

7.2 Estudios Específicos

Los Estudios Específicos incluyen asignaturas orientados a dar un mayor énfasis a los conceptos y funcionamiento de la formación profesional. Ofrecen lineamientos y fundamentos teóricos y metodológicos de la carrera profesional. Orienta la conexión entre el eje básico y el eje de la especialidad.

7.3 Estudios de Especialidad

Los Estudios de Especialidad corresponden a las asignaturas con contenidos específicos y propios de la carrera profesional que ofrecen métodos y técnicas para la intervención profesional. Busca consolidar la formación profesional especializada para su inserción en el mercado laboral.

Los estudios de especialidad permiten lograr la certificación profesional progresiva y se logrará cuando el estudiante cumpla con los requisitos exigidos para cada certificación. Dicha certificación permitirá al estudiante insertarse al mercado laboral.

8. MAPA DE COMPETENCIAS

TIPO DE ESTUDIOS	ÁREAS	ASIGNATURAS	COMPETENCIAS
ESTUDIOS GENERALES	Formación en Comunicación	- Taller de Comunicación	Produce textos académicos (discursos informativos, expositivos y argumentativos)
	Formación del pensamiento sistémico	- Matemática I - Matemática II - Estadística descriptiva	Utiliza las matemáticas para la solución de problemas de su entorno
	Formación personal e investigativa	- Metodología del trabajo universitario - Gestión de la información - Introducción a la investigación científica	Gestiona de manera permanente su propio aprendizaje para desarrollar su capacidad investigativa
	Formación social y económica	- Realidad nacional	Comprende la problemática de la realidad social, histórica,



DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO: DCGTHG-VPA-UNCA

FECHA: MARZO 2020

VERSIÓN: 03 PAGINA: 25 de 90



		- Problemas ambientales globales - Economía general	cultural, política, económica y medioambiental
	Formación de la creatividad	- Desarrollo personal y liderazgo - Innovación y emprendimiento empresarial	Desarrolla su creatividad
	Formación intercultural y filosófica	- Cátedra Ciro Alegría - Ciudadanía intercultural - Filosofía y ética	Muestra valores éticos y ciudadanos con identidad cultural
ESTUDIOS ESPECÍFICOS	Formación en gestión de la administración	- Administración de empresas - Microeconomía y macroeconomía - Costos y presupuestos - Marketing turístico - Gestión de recursos humanos - Relaciones comunitarias y resolución de conflictos	Desarrolla capacidades en gestión de la administración con conocimiento pleno del mercado local, nacional, regional e internacional.
	Formación en idiomas	- Inglés I - Inglés II - Inglés III - Inglés IV - Inglés V - Inglés VI	Desarrollar competencias de dominio del idioma inglés para afrontar las exigencias del mundo globalizado.
	Formación en cultura	- Patrimonio cultural del Perú - Conservación del patrimonio cultural - Arqueología peruana - Turismo sostenible	Gestiona proyectos turísticos culturales sobre la base del conocimiento cultural y patrimonio local y nacional.
	Formación en Investigación	- Investigación en mercados turísticos - Seminario de tesis I - Seminario de tesis II - Seminario de tesis III	Investiga temas y problemas con una visión interdisciplinar
	Formación en sanidad y alimentación	- Nutrición y bromatología - Sanidad, higiene e inocuidad alimentaria - Gastronomía peruana - Deontología profesional	Adquiere competencias sobre sanidad de alimentos
ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	Gestión turística	- Fundamentos del turismo - Geografía turística - Tipología del turismo - Estadística aplicada al turismo - Organización de viajes y circuitos turísticos - Gestión de la calidad en empresas turísticas	Adquiere competencias de dominio de los fundamentos del turismo para el desarrollo y la gestión estratégica.



DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO: DCGTHG-VPA-UNCA
FECHA: MARZO 2020
VERSIÓN: 03 PAGINA: 26 de 90



		- Contabilidad aplicada al turismo - Gestión turística en organizaciones gubernamentales - Organización de eventos - Técnicas de guiado - Gerencia de empresas turísticas - Legislación turística y hotelera - Turismo rural comunitario - Sistemas informáticos de gestión turística y hotelera - Circuitos y paquetes turísticos - Auditoría turística y hotelera - Responsabilidad social en empresas turísticas y hoteleras - Gestión de cooperación técnica internacional	Desarrolla competencias para gestionar eficientemente una empresa turística, hotelera y gastronómica con un enfoque de desarrollo social y sostenible. Capacidad para analizar las tendencias de los mercados turísticos, hoteleros y gastronómicos para implementar nuevos destinos, identificando nuevos segmentos de turistas a nivel local e internacional.
	Gestión hotelera	- Fundamentos de hotelería - Taller de recepción y reservas - Proyectos de inversión turística y hotelera - Mantenimiento y seguridad hotelera	
	Formación en Gastronomía	- Fundamentos de gastronomía - Panadería y pastelería - Gastronomía internacional - Taller de bar y maridaje - Tecnología de alimentos y bebidas	

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 27 de 90

9. PLAN DE ESTUDIOS

9.1 Plan de Estudios

El Plan de Estudios de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, desde el primer al décimo ciclo, se distribuye de la siguiente manera:



PRIMER CICLO					HORAS SEMANAL			HORAS SEMESTRAL			PRE REQUISITO
CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	CRED.	HT	HP	TH	THT	THP	TH	
EG-AA-11	MATEMÁTICA I	General	"O"	4	3	2	5	48	32	80	Ninguno
EG-AA-12	TALLER DE COMUNICACIÓN	General	"O"	4	3	2	5	48	32	80	Ninguno
EG-AA-13	METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO	General	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
EG-AA-14	PROBLEMAS AMBIENTALES GLOBALES	General	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
EG-AA-15	REALIDAD NACIONAL	General	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
EG-AA-16	GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN	General	"O"	3	1	4	5	16	64	80	Ninguno
EG-AA-17	CÁTEDRA CIRO ALEGRÍA	General	"O"	2	1	2	3	16	32	48	Ninguno
TOTAL				22	14	16	30	224	256	480	



SEGUNDO CICLO					HORAS SEMANAL			HORAS SEMESTRAL			PRE REQUISITO
CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	CRED.	HT	HP	TH	THT	THP	TH	
EG-AA-21	MATEMÁTICA II	General	"O"	4	3	2	5	48	32	80	EG-AA-11
EG-AA-22	ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA	General	"O"	4	3	2	5	48	32	80	EG-AA-11
EG-AA-23	ECONOMÍA GENERAL	General	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
EG-AA-24	CIUDADANÍA INTERCULTURAL	General	"O"	3	2	2	4	32	32	64	EG-AA-15
EG-AA-25	FILOSOFÍA Y ÉTICA	General	"O"	2	1	2	3	16	32	48	Ninguno
EG-AA-26	DESARROLLO PERSONAL Y LIDERAZGO	General	"O"	2	1	2	3	16	32	48	Ninguno
EG-AA-27	INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO EMPRESARIAL	General	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
TOTAL				21	14	14	28	224	224	448	

TERCER CICLO					HORAS SEMANAL			HORAS SEMESTRAL			PRE REQUISITO
CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	CRED.	HT	HP	TH	THT	THP	TH	
EG-AA-31	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	General	"O"	3	2	2	4	32	32	64	EG-AA-13
GTHG-AA-32	FUNDAMENTOS DEL TURISMO	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	Ninguno
GTHG-AA-33	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	EG-AA-27
GTHG-AA-34	PATRIMONIO CULTURAL DEL PERÚ	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	EG-AA-24
GTHG-AA-35	GEOGRAFÍA TURÍSTICA	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	Ninguno
GTHG-AA-36	MICROECONOMÍA Y MACROECONOMÍA	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	EG-AA-23
GTHG-AA-37	INGLÉS I	Específico	"O"	2	0	4	4	0	64	64	Ninguno
TOTAL				22	14	16	30	224	256	480	



DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO: DCGTHG-VPA-UNCA
FECHA: MARZO 2020
VERSIÓN: 03 PAGINA: 28 de 90

CUARTO CICLO

CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	CRED.	HORAS SEMANAL			HORAS SEMESTRAL			PRE REQUISITO
					HT	HP	TH	THT	THP	TH	
GTHG-AA-41	COSTOS Y PRESUPUESTOS	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-36
GTHG-AA-42	FUNDAMENTOS DE HOTELERÍA	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	Ninguno
GTHG-AA-43	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	Ninguno
GTHG-AA-44	MARKETING TURÍSTICO	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-33
GTHG-AA-45	TIPOLOGÍA DEL TURISMO	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-32
GTHG-AA-46	ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	EG-AA-22
GTHG-AA-47	INGLÉS II	Específico	"O"	2	0	4	4	0	64	64	GTHG-AA-37
TOTAL				23	15	16	31	240	256	496	

QUINTO CICLO

CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	CRED.	HORAS SEMANAL			HORAS SEMESTRAL			PRE REQUISITO
					HT	HP	TH	THT	THP	TH	
GTHG-AA-51	PANADERÍA Y PASTELERÍA	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
GTHG-AA-52	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
GTHG-AA-53	CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-34
GTHG-AA-54	SANIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-43
GTHG-AA-55	ARQUEOLOGÍA PERUANA	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-35
GTHG-AA-56	INGLÉS III	Específico	"O"	2	0	4	4	0	64	64	GTHG-AA-47
	ELECTIVO 1	Especialidad	"E"	4	3	2	5	48	32	80	GTHG-AA-32
TOTAL				21	13	16	29	208	256	454	

SEXTO CICLO

CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	CRED.	HORAS SEMANAL			HORAS SEMESTRAL			PRE REQUISITO
					HT	HP	TH	THT	THP	TH	
GTHG-AA-61	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-44
GTHG-AA-62	TURISMO SOSTENIBLE	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
GTHG-AA-63	RELACIONES COMUNITARIAS Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	EG-AA-14
GTHG-AA-64	TALLER DE RECEPCIÓN Y RESERVAS	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
GTHG-AA-65	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	EG-AA-26
GTHG-AA-66	INGLÉS IV	Específico	"O"	2	0	4	4	0	64	64	GTHG-AA-56
	ELECTIVO 2	Especialidad	"E"	3	2	2	4	32	32	64	ELECTIVO 1
TOTAL				20	12	16	28	192	256	448	

SÉTIMO CICLO

CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	CRED.	HORAS SEMANAL			HORAS SEMESTRAL			PRE REQUISITO
					HT	HP	TH	THT	THP	TH	
GTHG-AA-71	ORGANIZACIÓN DE VIAJES Y CIRCUITOS TURÍSTICOS	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	GTHG-AA-61
GTHG-AA-72	GESTIÓN DE LA CALIDAD DE EMPRESAS TURÍSTICAS	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-33
GTHG-AA-73	CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	EG-AA-21
GTHG-AA-74	PROYECTOS DE INVERSIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	GTHG-AA-41
GTHG-AA-75	GESTIÓN TURÍSTICA EN ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-63
GTHG-AA-76	GASTRONOMÍA PERUANA	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-52
GTHG-AA-77	INGLÉS V	Específico	"O"	2	0	4	4	0	64	64	GTHG-AA-66
TOTAL				22	14	16	30	224	256	480	



DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO: DCGTHG-VPA-UNCA
FECHA: MARZO 2020
VERSIÓN: 03 PAGINA: **29 de 90**

OCTAVO CICLO					HORAS SEMANAL			HORAS SEMESTRAL			PRE REQUISITO
CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	CRED.	HT	HP	TH	THT	THP	TH	
GTHG-AA-81	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	Ninguno
GTHG-AA-82	TÉCNICAS DE GUIADO	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
GTHG-AA-83	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-76
GTHG-AA-84	TALLER DE BAR Y MARIDAJE	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-43
GTHG-AA-85	SEMINARIO DE TESIS I	Específico	"O"	2	1	2	3	16	32	48	EG-AA-31
GTHG-AA-86	INGLÉS VI	Específico	"O"	2	0	4	4	0	64	64	GTHG-AA-77
	ELECTIVO 3	Especialidad	"E"	3	2	2	4	32	32	64	ELECTIVO 2
TOTAL				20	12	16	28	192	256	448	

NOVENO CICLO					HORAS SEMANAL			HORAS SEMESTRAL			PRE REQUISITO
CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	CRED.	HT	HP	TH	THT	THP	TH	
GTHG-AA-91	GERENCIA DE EMPRESAS TURÍSTICAS	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	GTHG-AA-72
GTHG-AA-92	LEGISLACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-32
GTHG-AA-93	TURISMO RURAL COMUNITARIO	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-82
GTHG-AA-94	SISTEMAS INFORMÁTICOS DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	Especialidad	"O"	4	2	4	6	32	64	96	EG-AA-16
GTHG-AA-95	MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD HOTELERA	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-42
GTHG-AA-96	SEMINARIO DE TESIS II	Específico	"O"	2	1	2	3	16	32	48	GTHG-AA-85
	ELECTIVO 4	Especialidad	"E"	3	2	2	4	32	32	64	ELECTIVO 3
TOTAL				22	14	16	30	224	256	480	

DÉCIMO CICLO					HORAS SEMANAL			HORAS SEMESTRAL			PRE REQUISITO
CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	CRED.	HT	HP	TH	THT	THP	TH	
GTHG-AA-101	DEONTOLOGÍA PROFESIONAL	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
GTHG-AA-102	CIRCUITOS Y PAQUETES TURÍSTICOS	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-74
GTHG-AA-103	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-84
GTHG-AA-104	AUDITORÍA TURÍSTICA Y HOTELERA	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	GTHG-AA-91
GTHG-AA-105	RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-72
GTHG-AA-106	GESTIÓN DE COOPERACIÓN TÉCNICA INTERNACIONAL	Especialidad	"O"	4	2	4	6	32	64	96	GTHG-AA-75
GTHG-AA-107	SEMINARIO DE TESIS III	Específico	"O"	2	1	2	3	16	32	48	GTHG-AA-96
TOTAL				22	14	16	30	224	256	480	

RESUMEN

ÁREAS CURRICULARES	N° de cursos	CRED.	HORAS SEMANAL			HORAS SEMESTRAL		
			HT	HP	TH	THT	THP	THA
GENERAL	15	46	30	32	62	480	512	992
ESPECÍFICO	24	63	33	60	93	528	960	1488
ESPECIALIDAD	31	106	73	66	139	1168	1056	2224
TOTAL	70	215	136	158	294	2176	2528	4704

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 30 de 90

9.2 Estudios Generales

Los Estudios Generales en la Universidad Nacional Ciro Alegría está organizado para que en los primeros semestres académicos o ciclos académicos se desarrollen las asignaturas en su totalidad, de manera vertical, en todas las carreras profesionales, conformado por un total de 15 asignaturas teórico – práctico, organizadas en los primeros semestres académicos, con un total de 46 créditos académicos.

Los Estudios Generales en la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía están distribuidos del modo siguiente:

Asignaturas del Tipo de ESTUDIOS GENERALES de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía

ESTUDIOS GENERALES					HORAS SEMANAL			HORAS SEMESTRAL			PRE REQUISITO
CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	CRED.	HT	HP	TH	THT	THP	TH	
EG-AA-11	MATEMÁTICA I	General	"O"	4	3	2	5	48	32	80	Ninguno
EG-AA-12	TALLER DE COMUNICACIÓN	General	"O"	4	3	2	5	48	32	80	Ninguno
EG-AA-13	METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO	General	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
EG-AA-14	PROBLEMAS AMBIENTALES GLOBALES	General	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
EG-AA-15	REALIDAD NACIONAL	General	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
EG-AA-16	GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN	General	"O"	3	1	4	5	16	64	80	Ninguno
EG-AA-17	CÁTEDRA CIRO ALEGRÍA	General	"O"	2	1	2	3	16	32	48	Ninguno
EG-AA-21	MATEMÁTICA II	General	"O"	4	3	2	5	48	32	80	EG-AA-11
EG-AA-22	ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA	General	"O"	4	3	2	5	48	32	80	EG-AA-11
EG-AA-23	ECONOMÍA GENERAL	General	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
EG-AA-24	CIUDADANÍA INTERCULTURAL	General	"O"	3	2	2	4	32	32	64	EG-AA-15
EG-AA-25	FILOSOFÍA Y ÉTICA	General	"O"	2	1	2	3	16	32	48	Ninguno
EG-AA-26	DESARROLLO PERSONAL Y LIDERAZGO	General	"O"	2	1	2	3	16	32	48	Ninguno
EG-AA-27	INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO EMPRESARIAL	General	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
EG-AA-31	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	General	"O"	3	2	2	4	32	32	64	EG-AA-13
TOTAL				46	30	32	62	480	512	992	

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 31 de 90

9.3 Estudios específicos

Asignaturas del Tipo de ESTUDIOS ESPECÍFICOS de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía

ESTUDIOS ESPECÍFICOS					HORAS SEMANAL			HORAS SEMESTRAL			
CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	CRED.	HT	HP	TH	THT	THP	TH	PRE REQUISITO
GTHG-AA-33	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	EG-AA-27
GTHG-AA-34	PATRIMONIO CULTURAL DEL PERÚ	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	EG-AA-24
GTHG-AA-36	MICROECONOMÍA Y MACROECONOMÍA	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	EG-AA-23
GTHG-AA-37	INGLÉS I	Específico	"O"	2	0	4	4	0	64	64	Ninguno
GTHG-AA-41	COSTOS Y PRESUPUESTOS	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-36
GTHG-AA-44	MARKETING TURÍSTICO	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-33
GTHG-AA-47	INGLÉS II	Específico	"O"	2	0	4	4	0	64	64	GTHG-AA-37
GTHG-AA-52	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
GTHG-AA-53	CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-34
GTHG-AA-54	SANIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-43
GTHG-AA-55	ARQUEOLOGÍA PERUANA	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-35
GTHG-AA-56	INGLÉS III	Específico	"O"	2	0	4	4	0	64	64	GTHG-AA-47
GTHG-AA-61	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-44
GTHG-AA-62	TURISMO SOSTENIBLE	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
GTHG-AA-63	RELACIONES COMUNITARIAS Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	EG-AA-14
GTHG-AA-65	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	EG-AA-26
GTHG-AA-66	INGLÉS IV	Específico	"O"	2	0	4	4	0	64	64	GTHG-AA-56
GTHG-AA-76	GASTRONOMÍA PERUANA	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-52
GTHG-AA-77	INGLÉS V	Específico	"O"	2	0	4	4	0	64	64	GTHG-AA-66
GTHG-AA-85	SEMINARIO DE TESIS I	Específico	"O"	2	1	2	3	16	32	48	EG-AA-31
GTHG-AA-86	INGLÉS VI	Específico	"O"	2	0	4	4	0	64	64	GTHG-AA-77
GTHG-AA-96	SEMINARIO DE TESIS II	Específico	"O"	2	1	2	3	16	32	48	GTHG-AA-85
GTHG-AA-101	DEONTOLOGÍA PROFESIONAL	Específico	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
GTHG-AA-107	SEMINARIO DE TESIS III	Específico	"O"	2	1	2	3	16	32	48	GTHG-AA-96
TOTAL				63	33	60	93	528	960	1488	

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 32 de 90

9.4 Estudios de Especialidad

Asignaturas del Tipo de ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía

CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	CRED.	HORAS SEMANAL			HORAS SEMESTRAL			PRE REQUISITO
					HT	HP	TH	THT	THP	TH	
GTHG-AA-32	FUNDAMENTOS DEL TURISMO	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	Ninguno
GTHG-AA-35	GEOGRAFÍA TURÍSTICA	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	Ninguno
GTHG-AA-42	FUNDAMENTOS DE HOTELERÍA	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	Ninguno
GTHG-AA-43	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	Ninguno
GTHG-AA-45	TIPOLOGÍA DEL TURISMO	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-32
GTHG-AA-46	ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	EG-AA-22
GTHG-AA-51	PANADERÍA Y PASTELERÍA	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
	ELECTIVO 1	Especialidad	"E"	4	3	2	5	48	32	80	GTHG-AA-32
GTHG-AA-64	TALLER DE RECEPCIÓN Y RESERVAS	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
	ELECTIVO 2	Especialidad	"E"	3	2	2	4	32	32	64	ELECTIVO 1
GTHG-AA-71	ORGANIZACIÓN DE VIAJES Y CIRCUITOS TURÍSTICOS	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	GTHG-AA-61
GTHG-AA-72	GESTIÓN DE LA CALIDAD DE EMPRESAS TURÍSTICAS	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-33
GTHG-AA-73	CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	EG-AA-21
GTHG-AA-74	PROYECTOS DE INVERSIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	GTHG-AA-41
GTHG-AA-75	GESTIÓN TURÍSTICA EN ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-63
GTHG-AA-81	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	Ninguno
GTHG-AA-82	TÉCNICAS DE GUIADO	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	Ninguno
GTHG-AA-83	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-76
GTHG-AA-84	TALLER DE BAR Y MARIDAJE	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-43
	ELECTIVO 3	Especialidad	"E"	3	2	2	4	32	32	64	ELECTIVO 2
GTHG-AA-91	GERENCIA DE EMPRESAS TURÍSTICAS	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	GTHG-AA-72
GTHG-AA-92	LEGISLACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-32
GTHG-AA-93	TURISMO RURAL COMUNITARIO	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-82
GTHG-AA-94	SISTEMAS INFORMÁTICOS DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	Especialidad	"O"	4	2	4	6	32	64	96	EG-AA-16
GTHG-AA-95	MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD HOTELERA	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-42
	ELECTIVO 4	Especialidad	"E"	3	2	2	4	32	32	64	ELECTIVO 3
GTHG-AA-102	CIRCUITOS Y PAQUETES TURÍSTICOS	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-74
GTHG-AA-103	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-84
GTHG-AA-104	AUDITORÍA TURÍSTICA Y HOTELERA	Especialidad	"O"	4	3	2	5	48	32	80	GTHG-AA-91
GTHG-AA-105	RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS	Especialidad	"O"	3	2	2	4	32	32	64	GTHG-AA-72
GTHG-AA-106	GESTIÓN DE COOPERACIÓN TÉCNICA INTERNACIONAL	Especialidad	"O"	4	2	4	6	32	64	96	GTHG-AA-75
TOTAL				106	73	66	139	1168	1056	2224	

9.5 Electivos

Asignaturas ELECTIVAS del Tipo de ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía



ELECTIVOS				HORAS SEMANAL			PRE REQUISITO
CÓDIGO	ASIGNATURAS	CURSO	CRED.	HT	HP	TH	
GTHG-AA-57	ECOTURISMO	ELECTIVO 1	4	3	2	5	GTHG-AA-32
GTHG-AA-58	COMERCIALIZACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA	ELECTIVO 1	4	3	2	5	GTHG-AA-32
GTHG-AA-67	TURISMO NO CONVENCIONAL	ELECTIVO 2	3	2	2	4	ELECTIVO 1
GTHG-AA-68	TRANSPORTES TURÍSTICOS	ELECTIVO 2	3	2	2	4	ELECTIVO 1
GTHG-AA-87	DESARROLLO DE HOTELERÍA SOSTENIBLE	ELECTIVO 3	3	2	2	4	ELECTIVO 2
GTHG-AA-88	LABORATORIO DE BEBIDAS	ELECTIVO 3	3	2	2	4	ELECTIVO 2
GTHG-AA-97	GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO	ELECTIVO 4	3	2	2	4	ELECTIVO 3
GTHG-AA-98	LABORATORIO DE RESTAURANTE	ELECTIVO 4	3	2	2	4	ELECTIVO 3

9.6 Servicios Complementarios (Extracurricular)

1. SERVICIOS CULTURALES ARTÍSTICOS



CÓDIGO	TALLERES	NATURALEZA
SCA-01	MÚSICA	EXTRA CURRICULAR
SCA-02	DANZA	EXTRA CURRICULAR
SCA-03	TEATRO	EXTRA CURRICULAR

2. SERVICIOS DEPORTIVOS Y RECREATIVOS

CÓDIGO	TALLERES	NATURALEZA
SDR-01	VOLEYBOL	EXTRA CURRICULAR
SDR-02	TENIS DE MESA	EXTRA CURRICULAR
SDR-03	AJEDREZ	EXTRA CURRICULAR

9.7 Certificación Progresiva

La Universidad Nacional Ciro Alegria, contempla en su Modelo Educativo, otorgar la certificación progresiva, de acuerdo a los créditos acumulados durante los semestres de estudios aprobados satisfactoriamente, que le permitirá al estudiante obtener una certificación, luego de la elaboración, sustentación y aprobación de un trabajo académico, donde demuestre la competencia alcanzada.

Para la obtención de la certificación progresiva se cuenta con el Reglamento General para el otorgamiento de Certificación Progresiva de Pregrado de la Universidad Nacional Ciro Alegria.

La Carrera profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía otorgará la certificación progresiva como técnico.

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 34 de 90

1. ASISTENTE DE SERVICIOS TURÍSTICOS

El estudiante de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, luego de haber aprobado satisfactoriamente el IV ciclo de estudios del plan de asignaturas de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía y haber aprobado necesariamente las asignaturas que se mencionan a continuación, estará apto para obtener la Certificación de Asistente de Servicios Turísticos, previa presentación y aprobación de un trabajo académico.



CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	CRED.	HT	HP	TH	PRE REQUISITO
GTHG-AA-32	FUNDAMENTOS DEL TURISMO	Especialidad	"O"	4	3	2	5	Ninguno
GTHG-AA-33	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	Específico	"O"	3	2	2	4	EG-AA-27
GTHG-AA-34	PATRIMONIO CULTURAL DEL PERÚ	Específico	"O"	3	2	2	4	EG-AA-24
GTHG-AA-35	GEOGRAFÍA TURÍSTICA	Especialidad	"O"	4	3	2	5	Ninguno
GTHG-AA-44	MARKETING TURÍSTICO	Específico	"O"	3	2	2	4	GTHG-AA-33
GTHG-AA-45	TIPOLOGÍA DEL TURISMO	Especialidad	"O"	3	2	2	4	GTHG-AA-32
TOTAL				20	14	12	26	



2. ESPECIALISTA EN SERVICIOS HOTELEROS

El estudiante de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, luego de haber aprobado satisfactoriamente el VI ciclo de estudios del plan de asignaturas de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía y haber aprobado necesariamente las asignaturas que se mencionan a continuación, estará apto para obtener la Certificación de Especialista en Servicios Hoteleros, previa presentación y aprobación de un trabajo académico.

CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	CRED.	HT	HP	TH	PRE REQUISITO
EG-AA-24	CIUDADANÍA INTERCULTURAL	General	"O"	3	2	2	4	EG-AA-15
GTHG-AA-41	COSTOS Y PRESUPUESTOS	Específico	"O"	3	2	2	4	GTHG-AA-36
GTHG-AA-42	FUNDAMENTOS DE HOTELERÍA	Especialidad	"O"	4	3	2	5	Ninguno
GTHG-AA-64	TALLER DE RECEPCIÓN Y RESERVAS	Especialidad	"O"	3	2	2	4	Ninguno
GTHG-AA-65	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	Específico	"O"	3	2	2	4	EG-AA-26
TOTAL				16	11	10	21	

3. ESPECIALISTA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

El estudiante de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, luego de haber aprobado satisfactoriamente el VIII ciclo de estudios del plan de asignaturas de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía y haber aprobado

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 35 de 90

necesariamente las asignaturas que se mencionan a continuación, estará apto para obtener la Certificación de Especialista en Alimentos y Bebidas, previa presentación y aprobación de un trabajo académico.



CÓDIGO	ASIGNATURAS	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	CRED.	HT	HP	TH	PRE REQUISITO
GTHG-AA-43	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA	Especialidad	"O"	4	3	2	5	Ninguno
GTHG-AA-51	PANADERÍA Y PASTELERÍA	Especialidad	"O"	3	2	2	4	Ninguno
GTHG-AA-52	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	Específico	"O"	3	2	2	4	Ninguno
GTHG-AA-76	GASTRONOMÍA PERUANA	Específico	"O"	3	2	2	4	GTHG-AA-52
GTHG-AA-83	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	Especialidad	"O"	3	2	2	4	GTHG-AA-76
GTHG-AA-84	TALLER DE BAR Y MARIDAJE	Especialidad	"O"	3	2	2	4	GTHG-AA-43
TOTAL				19	13	12	25	





DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO: DCGTHG-VPA-UNCA
FECHA: OCTUBRE 2019
VERSIÓN: 03
PAGINA: 36 de 90



UNIVERSIDAD NACIONAL CIRIO ALEGRÍA

MAPA DE CERTIFICACIONES DE LA CARRERA PROFESIONAL DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA - UNCA 2020

PRIMER CICLO	SEGUNDO CICLO	TERCER CICLO	CUARTO CICLO	QUINTO CICLO	SEXTO CICLO	SEPTIMO CICLO	OCTAVO CICLO	NOVENO CICLO	DECIMO CICLO
EG-AA-11 MATEMÁTICA I Cred: 4 Hrs: 05	EG-AA-21 MATEMÁTICA II Cred: 4 Hrs: 05	EG-AA-31 INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-41 COSTOS Y PRESUPUESTOS Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-51 PANADERÍA Y PASTELERÍA Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-61 INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-71 ORGANIZACIÓN DE VIAJES Y CIRCUITOS TURÍSTICOS Cred: 4 Hrs: 05	EG-AA-81 ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Cred: 4 Hrs: 05	EG-AA-91 GERENCIA DE EMPRESAS TURÍSTICAS Cred: 4 Hrs: 05	EG-AA-101 DEONTOLOGÍA PROFESIONAL Cred: 3 Hrs: 04
EG-AA-12 TALLER DE COMUNICACIÓN Cred: 4 Hrs: 05	EG-AA-22 ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA Cred: 4 Hrs: 05	EG-AA-32 FUNDAMENTOS DEL TURISMO Cred: 4 Hrs: 05	EG-AA-42 FUNDAMENTOS DE HOTELERÍA Cred: 4 Hrs: 05	EG-AA-52 NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-62 TURISMO SOSTENIBLE Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-72 GESTIÓN DE LA CALIDAD DE EMPRESAS TURÍSTICAS Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-82 TÉCNICAS DE GUIADO Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-92 LEGISLACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-102 CIRCUITOS Y PAQUETES TURÍSTICOS Cred: 3 Hrs: 04
EG-AA-13 METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-23 ECONOMÍA GENERAL Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-33 ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-43 FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA Cred: 4 Hrs: 05	EG-AA-53 CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-63 TÉCNICAS DE RECEPCIÓN Y RESERVAS Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-73 CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-83 TURISMO RURAL COMUNITARIO Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-93 TURISMO RURAL COMUNITARIO Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-103 TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Cred: 3 Hrs: 04
EG-AA-14 PROBLEMAS AMBIENTALES GLOBALES Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-24 CIUDADANÍA INTERCULTURAL Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-34 PATRIMONIO CULTURAL DEL PERÚ Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-44 MARKETING TURÍSTICO Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-54 SANIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-64 TALLER DE RECEPCIÓN Y RESERVAS Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-74 PROYECTOS DE INVERSIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA Cred: 4 Hrs: 05	EG-AA-84 SISTEMAS INFORMÁTICOS DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA Cred: 4 Hrs: 06	EG-AA-94 SISTEMAS INFORMÁTICOS DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA Cred: 4 Hrs: 06	EG-AA-104 AUDITORÍA TURÍSTICA Y HOTELERA Cred: 4 Hrs: 05
EG-AA-15 REALIDAD NACIONAL Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-25 FILOSOFÍA Y ÉTICA Cred: 2 Hrs: 03	EG-AA-35 GEOGRAFÍA TURÍSTICA Cred: 4 Hrs: 05	EG-AA-45 TIPOLOGÍA DEL TURISMO Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-55 ARQUEOLOGÍA PERUANA Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-65 GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-75 GESTIÓN TURÍSTICA EN ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-85 MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD HOTELERA Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-95 MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD HOTELERA Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-105 RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS Cred: 3 Hrs: 04
EG-AA-16 GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN Cred: 3 Hrs: 05	EG-AA-26 DESARROLLO PERSONAL Y LIDERAZGO Cred: 2 Hrs: 03	EG-AA-36 MICROECONOMÍA Y MACROECONOMÍA Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-46 ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO Cred: 4 Hrs: 05	EG-AA-56 INGLÉS III Cred: 2 Hrs: 04	EG-AA-66 INGLÉS IV Cred: 2 Hrs: 04	EG-AA-76 GASTRONOMÍA PERUANA Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-86 INGLÉS VI Cred: 2 Hrs: 04	EG-AA-96 SEMINARIO DE TESIS II Cred: 2 Hrs: 03	EG-AA-106 GESTIÓN DE COOPERACIÓN TÉCNICA INTERNACIONAL Cred: 4 Hrs: 06
EG-AA-17 CATEDRA CIRIO ALEGRÍA Cred: 2 Hrs: 03	EG-AA-27 INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO EMPRESARIAL Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-37 INGLÉS I Cred: 2 Hrs: 04	EG-AA-47 INGLÉS II Cred: 2 Hrs: 04	EG-AA-57 ELECTIVO I Cred: 4 Hrs: 05	EG-AA-67 ELECTIVO 2 Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-77 INGLÉS V Cred: 2 Hrs: 04	EG-AA-87 ELECTIVO 3 Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-97 ELECTIVO 4 Cred: 3 Hrs: 04	EG-AA-107 SEMINARIO DE TESIS III Cred: 2 Hrs: 03

PRÁCTICA PREPROFESIONAL

LEYENDA

CERTIFICACIONES PROGRESIVAS:

1. ASISTENTE DE SERVICIOS TURÍSTICOS
2. ESPECIALISTA EN SERVICIOS HOTELEROS
3. ESPECIALISTA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

"DOCUMENTO CONTROLADO"



DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO: DCGTHG-VPA-UNCA
FECHA: OCTUBRE 2019
VERSIÓN: 03
PAGINA: 37 de 90

10. MALLA CURRICULAR

UNIVERSIDAD NACIONAL CIRO ALEGRIA

MALLA CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA - UNCA 2020

PRIMER CICLO		SEGUNDO CICLO		TERCER CICLO		CUARTO CICLO		QUINTO CICLO		SEXTO CICLO		SEPTIMO CICLO		OCTAVO CICLO		NOVENO CICLO	
Pre Req	EG-AA-11	Pre Req	EG-AA-21	Pre Req	EG-AA-31	Pre Req	EG-AA-41	Pre Req	EG-AA-51	Pre Req	EG-AA-61	Pre Req	EG-AA-71	Pre Req	EG-AA-81	Pre Req	EG-AA-91
Ninguno	MATEMÁTICA I	EG-AA-11	MATEMÁTICA II	EG-AA-13	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	EG-AA-23	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	EG-AA-33	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	EG-AA-43	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	EG-AA-53	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	EG-AA-63	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	EG-AA-73	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA
Cuat 4	1 Hrs 05	Cuat 4	1 Hrs 05	Cuat 4	1 Hrs 05	Cuat 4	1 Hrs 05	Cuat 4	1 Hrs 05	Cuat 4	1 Hrs 05	Cuat 4	1 Hrs 05	Cuat 4	1 Hrs 05	Cuat 4	1 Hrs 05
Pre Req	EG-AA-12	Pre Req	EG-AA-22	Pre Req	EG-AA-32	Pre Req	EG-AA-42	Pre Req	EG-AA-52	Pre Req	EG-AA-62	Pre Req	EG-AA-72	Pre Req	EG-AA-82	Pre Req	EG-AA-92
Ninguno	TALLER DE COMUNICACIÓN	EG-AA-11	ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA	EG-AA-21	FUNDAMENTOS DEL TURISMO	EG-AA-31	FUNDAMENTOS DEL TURISMO	EG-AA-41	FUNDAMENTOS DEL TURISMO	EG-AA-51	FUNDAMENTOS DEL TURISMO	EG-AA-61	FUNDAMENTOS DEL TURISMO	EG-AA-71	FUNDAMENTOS DEL TURISMO	EG-AA-81	FUNDAMENTOS DEL TURISMO
Cuat 4	1 Hrs 05	Cuat 4	1 Hrs 05	Cuat 4	1 Hrs 05	Cuat 4	1 Hrs 05	Cuat 4	1 Hrs 05	Cuat 4	1 Hrs 05	Cuat 4	1 Hrs 05	Cuat 4	1 Hrs 05	Cuat 4	1 Hrs 05
Pre Req	EG-AA-13	Pre Req	EG-AA-23	Pre Req	EG-AA-33	Pre Req	EG-AA-43	Pre Req	EG-AA-53	Pre Req	EG-AA-63	Pre Req	EG-AA-73	Pre Req	EG-AA-83	Pre Req	EG-AA-93
Ninguno	PROBLEMAS AMBIENTALES GLOBALES	EG-AA-15	CIDADANÍA INTERCULTURAL	EG-AA-25	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-35	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-45	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-55	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-65	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-75	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-85	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04
Pre Req	EG-AA-14	Pre Req	EG-AA-24	Pre Req	EG-AA-34	Pre Req	EG-AA-44	Pre Req	EG-AA-54	Pre Req	EG-AA-64	Pre Req	EG-AA-74	Pre Req	EG-AA-84	Pre Req	EG-AA-94
Ninguno	PROBLEMAS AMBIENTALES GLOBALES	EG-AA-15	CIDADANÍA INTERCULTURAL	EG-AA-25	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-35	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-45	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-55	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-65	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-75	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-85	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04
Pre Req	EG-AA-15	Pre Req	EG-AA-25	Pre Req	EG-AA-35	Pre Req	EG-AA-45	Pre Req	EG-AA-55	Pre Req	EG-AA-65	Pre Req	EG-AA-75	Pre Req	EG-AA-85	Pre Req	EG-AA-95
Ninguno	PROBLEMAS AMBIENTALES GLOBALES	EG-AA-15	CIDADANÍA INTERCULTURAL	EG-AA-25	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-35	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-45	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-55	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-65	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-75	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-85	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04
Pre Req	EG-AA-16	Pre Req	EG-AA-26	Pre Req	EG-AA-36	Pre Req	EG-AA-46	Pre Req	EG-AA-56	Pre Req	EG-AA-66	Pre Req	EG-AA-76	Pre Req	EG-AA-86	Pre Req	EG-AA-96
Ninguno	PROBLEMAS AMBIENTALES GLOBALES	EG-AA-15	CIDADANÍA INTERCULTURAL	EG-AA-25	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-35	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-45	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-55	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-65	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-75	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-85	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04	Cuat 3	1 Hrs 04
Pre Req	EG-AA-17	Pre Req	EG-AA-27	Pre Req	EG-AA-37	Pre Req	EG-AA-47	Pre Req	EG-AA-57	Pre Req	EG-AA-67	Pre Req	EG-AA-77	Pre Req	EG-AA-87	Pre Req	EG-AA-97
Ninguno	PROBLEMAS AMBIENTALES GLOBALES	EG-AA-15	CIDADANÍA INTERCULTURAL	EG-AA-25	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-35	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-45	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-55	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-65	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-75	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	EG-AA-85	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
Cuat 2	1 Hrs 03	Cuat 2	1 Hrs 03	Cuat 2	1 Hrs 03	Cuat 2	1 Hrs 03	Cuat 2	1 Hrs 03	Cuat 2	1 Hrs 03	Cuat 2	1 Hrs 03	Cuat 2	1 Hrs 03	Cuat 2	1 Hrs 03

PRACTICA PREPROFESIONAL

- LEYENDA
TIPO DE ESTUDIO:
1. GENERAL
2. ESPECÍFICO
3. ESPECIALIDAD



11. SUMILLAS DE ASIGNATURAS

PRIMER CICLO

01. MATEMÁTICA I

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	MATEMÁTICA I
2	Código	EG-AA-11
3	Área	Estudios Generales
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Primero
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	3 Teoría + 2 Práctica (5 horas semanales)
8	Valor Académico	04 créditos

II. SUMILLA:

La presente asignatura es de naturaleza teórico – práctico. Tiene como objetivo permitir al alumno hacer uso de todos los conocimientos para abordar temas nuevos y sobre todo demostrar las múltiples aplicaciones de la matemática a la gestión turística. Los temas a tratar son: números reales, sucesiones, series de números reales, series de potencias, matrices, resolución de sistemas de ecuaciones lineales. Geometría analítica en el plano y en el espacio.

02. TALLER DE COMUNICACIÓN

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	TALLER DE COMUNICACIÓN
2	Código	EG-AA-12
3	Área	Estudios Generales
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Primero
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	3 Teoría + 2 Práctica (5 horas semanales)
8	Valor Académico	04 créditos

II. SUMILLA:

La presente asignatura es de naturaleza teórico – práctico y tiene como propósito aprovechar el aporte de las tecnologías de la información y de la comunicación para fomentar en los estudiantes la comprensión de la información verbal y audiovisual, la redacción aplicada a la producción de textos, la expresión oral y el conocimiento de la normativa gramatical. Abarca los siguientes contenidos: estrategias de comprensión lectora, coherencia textual, técnicas de expresión oral y la aplicación de conceptos básicos para el análisis y la elaboración de discursos escritos relacionados a la redacción académica.

03. METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO
2	Código	EG-AA-13
3	Área	Estudios Generales
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Primero
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La presente asignatura es de naturaleza teórico – práctico, de carácter obligatorio, que capacita al estudiante para la vida universitaria, contribuyendo al desarrollo del trabajo intelectual y la formación del pensamiento científico. Le enseña el uso de métodos y técnicas de estudio y lectura, así como de técnicas dinámicas. Incluye conceptos de ciencia, tecnología, revolución científica, así como también la elaboración de monografías bibliográficas o de campo siguiendo el método científico.

04. PROBLEMAS AMBIENTALES GLOBALES

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	PROBLEMAS AMBIENTALES GLOBALES
2	Código	EG-AA-14
3	Área	Estudios Generales
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Primero
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura es de naturaleza teórico – práctico, de carácter obligatorio. Permite al alumno integrar los conocimientos estructurales y funcionales de la problemática ambiental que se presenta actualmente por el crecimiento urbano, industrial, minero y agropecuario. Desarrollan contenidos sobre los problemas ambientales globales, el crecimiento poblacional y el desarrollo sostenible, resolución de problemas aplicados, crecimiento del uso de la energía, tecnologías limpias, energías renovables, contaminación de la atmósfera, calentamiento global, efecto invernadero, contaminación del agua (tipos de contaminantes. tratamientos y legislación vigente) contaminación del suelo: residuos sólidos, instrumentos de Gestión Ambiental EIA, SGA ISO 14001.



DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO: DCGTHG-VPA-UNCA

FECHA: MARZO 2020

VERSIÓN: 03

PAGINA: 40 de 90

05. REALIDAD NACIONAL

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	REALIDAD NACIONAL
2	Código	EG-AA-15
3	Área	Estudios Generales
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Primero
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos



II. SUMILLA:

La presente asignatura es de naturaleza teórico – práctico, de carácter obligatorio. Desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: realidad espacial, problemas y soluciones de sostenibilidad ambiental; realidad política, problemas y soluciones de gobernabilidad; realidad social, diversidad cultural; realidad económica, la globalización, los bloques económicos y la justicia social. La asignatura exige del estudiante la redacción de un ensayo sobre temas transversales de la asignatura, siguiendo las normas APA.

06. GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN
2	Código	EG-AA-16
3	Área	Estudios Generales
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Primero
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	1 Teoría + 4 Práctica (5 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos



II. SUMILLA:

La presente asignatura es de naturaleza teórico – práctico, de carácter obligatorio. Conoce y analiza las tecnologías digitales que se aplican a nivel global y regional en el sector turismo, así como la gestión de datos proveniente de dichas tecnologías. Se desarrollan temas como: Tecnologías digitales en el sector turismo. Gestión de los datos en un entorno de trabajo interactivo de código abierto basado en software libre orientado a objetos. Repercusiones del uso de las tecnologías digitales. Tendencias y desafíos de transformación digital del sector turismo.



07. CÁTEDRA CIRO ALEGRÍA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	CÁTEDRA CIRO ALEGRÍA
2	Código	EG-AA-17
3	Área	Estudios Generales
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Primero
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	1 Teoría + 2 Práctica (3 horas semanales)
8	Valor Académico	02 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Cátedra Ciro Alegría es de naturaleza teórico – práctico y de carácter obligatorio. Centra su propósito comprender críticamente la trascendencia de Ciro Alegría, analizando el proceso socio histórico con una visión multidiversa del Perú, a partir del cual, puedan generar el desarrollo de una identidad y autoestima valorando sus referentes culturales, de la misma forma aportar con creatividad y autenticidad la construcción de un país intercultural y reconociendo la interacción entre pasado, presente y futuro. Esta asignatura comprende los siguientes tópicos: Ciro Alegría biografía, estudiosos y biógrafos de Ciro Alegría, trascendencia de sus obras literarias y no literarias.

SEGUNDO CICLO

08. MATEMÁTICA II

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	MATEMÁTICA II
2	Código	EG-AA-21
3	Área	Estudios Generales
4	Prerrequisito	EG-AA-11
5	Ciclo de Estudios	Segundo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	3 Teoría + 2 Práctica (5 horas semanales)
8	Valor Académico	04 créditos

II. SUMILLA:

La presente asignatura es de naturaleza teórico – práctico, de carácter obligatorio. El propósito es la aplicación de la variable compleja en el campo de la hidráulica y las estrategias numéricas que le permitan resolver modelos complejos con la ayuda de un asistente matemático. En este curso se desarrollará las funciones de variable compleja, mapeo, flujo bidimensional de fluidos. Las nociones básicas de los errores, su propagación, proceso estable inestable, solución de ecuaciones no lineales, solución de sistema de ecuaciones lineales, interpolación y ajuste, cuadratura y cubicación. Funciones límites. Derivadas.

09. ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA
2	Código	EG-AA-22
3	Área	Estudios Generales
4	Prerrequisito	EG-AA-11
5	Ciclo de Estudios	Segundo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	3 Teoría + 2 Práctica (5 horas semanales)
8	Valor Académico	04 créditos

II. SUMILLA:

La presente asignatura es de naturaleza teórico – práctico, de carácter obligatorio. Tiene como propósito aplicar los conceptos y técnicas de estadística descriptiva en problemas de gestión turística. impartiendo contenidos de carácter general empleando conceptos para ser usados en el desarrollo de su carrera. Los temas a desarrollar son: conceptos básicos de estadística, distribuciones de frecuencias y gráficos, medidas de tendencia central, dispersión y asimetría, distribuciones bidimensionales. análisis de correlación y regresión, conceptos de probabilidades, variables aleatorias unidimensionales, técnicas de muestreo, teoría de estimación, teoría de la decisión estadística.

10. ECONOMÍA GENERAL

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	ECONOMÍA GENERAL
2	Código	EG-AA-23
3	Área	Estudios Generales
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Segundo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La presente asignatura es de naturaleza teórico – práctico, de carácter obligatorio. Tiene el propósito de desarrollar en el estudiante la capacidad de comprender sistemática y coherentemente el funcionamiento de la economía y el entorno económico en el que se desenvuelven los demandantes, oferentes de bienes y/o servicios y desarrolla los siguientes contenidos básicos: las matemáticas de optimización y maximización. Modelos económicos. Demanda, oferta, elasticidades. Funciones de producción y costes. Maximización de beneficios y mercados de factores con enfoques a la gestión turística.

11. CIUDADANÍA INTERCULTURAL

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	CIUDADANÍA INTERCULTURAL
2	Código	EG-AA-24
3	Área	Estudios Generales
4	Prerrequisito	EG-AA-15
5	Ciclo de Estudios	Segundo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La presente asignatura es de naturaleza teórico – práctico, de carácter obligatorio. Tiene como propósito orientar al conocimiento crítico y reflexivo de la diversidad lingüística y sociocultural de nuestro país en el ejercicio de la ciudadanía para desarrollar autonomía y competencias interculturales mediante la aplicación de estrategias pertinentes para el logro de mejores niveles de dialogo y equidad. Desarrolla los siguientes contenidos básicos: Interculturalidad (génesis, definición de conceptos básicos y visión desde otras ciencias); bases teóricas de interculturalidad y enfoques de la educación intercultural; la educación intercultural competencias y la mediación intercultural; la educación intercultural desde el estado y las comunidades nativas; entornos virtuales un espacio de interculturalidad; construcción y desafíos de la ciudadanía intercultural.

12. FILOSOFÍA Y ÉTICA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	FILOSOFÍA Y ÉTICA
2	Código	EG-AA-25
3	Área	Estudios Generales
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Segundo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	1 Teoría + 2 Práctica (3 horas semanales)
8	Valor Académico	02 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Filosofía y Ética es de naturaleza teórico – práctico, de carácter obligatorio. Tiene como propósito desarrollar la capacidad reflexiva y crítica en los estudiantes. Sus principales contenidos son: La Filosofía, sus orígenes, métodos, el conocimiento filosófico y argumentación filosófica. La Gnoseología, Epistemología y el ser humano como problema filosófico. También comprende La Ética, doctrinas éticas, teorías axiológicas y debates acerca de la ética contemporánea.

13. DESARROLLO PERSONAL Y LIDERAZGO

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	DESARROLLO PERSONAL Y LIDERAZGO
2	Código	EG-AA-26
3	Área	Estudios Generales
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Segundo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	1 Teoría + 2 Práctica (3 horas semanales)
8	Valor Académico	02 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura es de naturaleza teórico – práctico, de carácter obligatorio. Tiene por propósito que los estudiantes utilicen herramientas fundamentales de conocimiento personal como un aporte sustancial para la construcción de un nuevo paradigma de desarrollo. La importancia del crecimiento personal radica en que involucra la expansión de habilidades personales básicas que permitan desarrollar capacidades gerenciales en la toma de decisiones. Comprende los siguientes contenidos: persona y autoestima, competencias emocionales, marketing personal y destrezas sociales, liderazgo y trabajo en equipo, inteligencia emocional como base para un desarrollo de habilidades sociales y estrés, principios de liderazgo y coaching personal.

14. INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO EMPRESARIAL

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO EMPRESARIAL
2	Código	EG-AA-27
3	Área	Estudios Generales
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Segundo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

El curso es de naturaleza teórico – práctico, de carácter obligatorio. Tiene como propósito proporcionar al alumno los conocimientos y las herramientas necesarias para realizar el estudio de mercado afín de determinar la necesidad real de la comunidad, para el emprendimiento empresarial. Asimismo, se le brinda conocimientos de relaciones empresariales con entidades como la cámara de comercio, Ministerio de la producción, la banca, SUNAT, SUNARP, Municipio y Gobierno Regional. Sus principales contenidos son: Innovación y creatividad, estudios de mercado, organización, aspectos legales y tributarios, sostenibilidad y responsabilidad social empresarial.

TERCER CICLO

15. INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA
2	Código	EG-AA-31
3	Área	Estudios Generales
4	Prerrequisito	EG-AA-13
5	Ciclo de Estudios	Tercero
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

El curso de Introducción a la Investigación es de naturaleza teórico – práctico, de carácter obligatorio. Tiene como propósito proporcionar a los estudiantes los conocimientos básicos de la metodología de la investigación científica. Sus principales contenidos son la ciencia, investigación científica, diseño metodológico, trabajos de investigación científica y estrategias para redactar artículos científicos.

16. FUNDAMENTOS DEL TURISMO

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	FUNDAMENTOS DEL TURISMO
2	Código	GTHG-AA-32
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Tercero
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	3 Teoría + 2 Práctica (5 horas semanales)
8	Valor Académico	04 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Fundamentos del Turismo es de naturaleza teórico práctico, y tiene como propósito proporcionar el estudio y análisis de los fundamentos actuales en el que se desenvuelve la actividad turística en su relación con otros sectores públicos y privados. Sus principales contenidos son: conceptualización del turismo, visión integral turismo como fenómeno dinámico universal, desarrollo de la infraestructura, recurso turístico, impacto negativo del turismo, modalidades de turismo en el ámbito nacional, características del sistema turístico actual, oferta y demanda turística, formas de turismo.

17. ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
2	Código	GTHG-AA-33
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	EG-AA-27
5	Ciclo de Estudios	Tercero
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Administración de Empresas es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar un conjunto de competencias relacionadas con la administración de empresas, lo que le permitirá realizar funciones de gestión administrativa y comercial con un enfoque integral hacia la capacidad de innovación y emprendimiento brindando herramientas para la gestión de las empresas y negocios. Sus principales contenidos son: la administración, enfoques y teorías principales. Empresas: tipos, actividades, estrategias empresariales, análisis FODA en la toma de decisiones; gestión de proyectos. Administración de empresas familiares, financieras.

18. PATRIMONIO CULTURAL DEL PERÚ

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	PATRIMONIO CULTURAL DEL PERÚ
2	Código	GTHG-AA-34
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	EG-AA-24
5	Ciclo de Estudios	Tercero
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Patrimonio Cultural del Perú es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito el estudio y el análisis del patrimonio arqueológico, histórico, artístico, bibliográfico y documental del Perú, así como también su conservación y sus manifestaciones culturales, la gestión del patrimonio y su relación con el turismo sostenible. Sus principales contenidos son: el patrimonio, definición, categorías, elementos, tipos, aportes a la Cultura y su conservación; patrimonio arqueológico, monumental, bibliográfico y documental; ubicación, descripción del patrimonio cultural; visitas de campo, reconocimiento del patrimonio cultural de la nación; valor y uso Público del patrimonio, conservación y restauración, museos, gestión del patrimonio y su relación con el turismo sostenible.

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 47 de 90

19. GEOGRAFÍA TURÍSTICA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	GEOGRAFÍA TURÍSTICA
2	Código	GTHG-AA-35
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Tercero
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	3 Teoría + 2 Práctica (5 horas semanales)
8	Valor Académico	04 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Geografía Turística es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar en los estudiantes las competencias necesarias que le permita identificar los recursos y atractivos turísticos ubicados en las regiones del país, así como articular los elementos del ambiente físico y humano, para promover la actividad turística. Sus principales contenidos son: la geografía turística y actividad turística; la geomorfología del Perú, las áreas y atractivos turísticos del Perú, la región y el mundo y su importancia en las actividades turísticas.

20. MICROECONOMÍA Y MACROECONOMÍA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	MICROECONOMÍA Y MACROECONOMÍA
2	Código	GTHG-AA-36
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	EG-AA-23
5	Ciclo de Estudios	Tercero
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Microeconomía y Macroeconomía es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito adquirir habilidades analíticas basadas en los fundamentos de la ciencia económica y aplicarlas en la comprensión de la actividad empresarial. Sus principales contenidos son: introducción a la economía, conceptos básicos, modelos económicos, producción y comercio, base del intercambio; microeconomía, oferta, demanda, equilibrio, la elasticidad, factores productivos y costos, comercio internacional, importaciones, exportaciones y excedentes; macroeconomía, el ciclo económico, empleo y desempleo, el flujo circular, el PBI, la tasa de desempleo, el ahorro, la inversión y el sistema financiero.

21. INGLÉS I

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	INGLÉS I
2	Código	GTHG-AA-37
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Tercero
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	0 Teoría + 4 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	02 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Inglés I es de naturaleza práctica; tiene como propósito, desarrollar las cuatro competencias (comprensión auditiva, de lectura, interacción oral, y expresión escrita) que permita al estudiante la comprensión y producción de textos, así como a la producción oral, empleando vocabulario básico y estructuras gramaticales para desenvolverse con eficacia en sus estudios posteriores. Sus principales contenidos son: uso del verbo to be, utilización de adjetivos, sustantivos, adverbios, uso de los diferentes tiempos gramaticales, manejo adecuado de expresiones idiomáticas básicas, y contar con una gran cantidad de vocablos del área turística.

CUARTO CICLO

22. COSTOS Y PRESUPUESTO

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	COSTOS Y PRESUPUESTO
2	Código	GTHG-AA-41
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	GTHG-AA-36
5	Ciclo de Estudios	Cuarto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Costos y Presupuesto es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar competencias y capacidades necesarias que le permitan al estudiante utilizar las técnicas de costos y de presupuestos, y otras herramientas, en el ejercicio de su desempeño profesional. Sus principales contenidos son: la administración y la contabilidad financiera, fundamentos conceptuales de los costos, información financiera, balance e indicadores financieros, costos y su aplicación; presupuesto, proceso presupuestario y estados financieros, presupuesto, planeación, etapas del proceso presupuestario, tipos de presupuestos, estados financieros.

23. FUNDAMENTOS DE HOTELERÍA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	FUNDAMENTOS DE HOTELERÍA
2	Código	GTHG-AA-42
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Cuarto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	3 Teoría + 2 Práctica (5 horas semanales)
8	Valor Académico	04 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Fundamentos de Hotelería es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito que el estudiante conozca y comprenda las definiciones de la hotelería, así como la normativa y características de los establecimientos de hospedaje en base a la clasificación y categoría. Por otro lado, conozcan los antecedentes de la hotelería mundial y el crecimiento de la misma en el Perú. Sus principales contenidos son: generalidades y antecedentes de la hotelería. Clasificación y categorización de los establecimientos de hospedaje y principales tipos de alojamientos turísticos. Organización interna de un establecimiento de hospedaje. Estrategias para mejorar la calidad del servicio hotelero. Relaciones empáticas entre trabajadores y clientes dentro del rubro hotelero.

24. FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA
2	Código	GTHG-AA-43
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Cuarto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	3 Teoría + 2 Práctica (5 horas semanales)
8	Valor Académico	04 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Fundamentos de Gastronomía es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar aspectos relacionados a las diversas técnicas para preparar variedad de platos de la gastronomía regional, nacional e internacional. Sus principales contenidos son: introducción a la gastronomía, preparaciones básicas en cocina, fondos y ensaladas madres y derivados, salsas blancas y oscuras, emulsionadas y salsa americana y carnes y pescados de platos de la gastronomía regional, nacional, e internacional.

25. MARKETING TURÍSTICO

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	MARKETING TURÍSTICO
2	Código	GTHG-AA-44
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	GTHG-AA-33
5	Ciclo de Estudios	Cuarto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Marketing Turístico es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar capacidades para conocer la cadena de valor del sector turístico y hotelero desarrollando herramientas y técnicas de marketing aplicables al sector turístico para identificar y plantear soluciones a los problemas del entorno empresarial turístico. Sus principales contenidos son: el marketing turístico, la planificación estratégica y la comunicación, segmentación de mercados, posicionamiento y diseño de productos turísticos; marca, precios, distribución y promoción turística, nuevas tecnologías de información y marketing digital.

26. TIPOLOGÍA DEL TURISMO

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	TIPOLOGÍA DEL TURISMO
2	Código	GTHG-AA-45
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	GTHG-AA-32
5	Ciclo de Estudios	Cuarto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Tipología del Turismo es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito comprender las diferentes tipologías turísticas del espacio geográfico peruano que es diversificadas. Sus principales contenidos son: espacios geográficos: diversidad de flora, fauna y culturas vivas como escenarios turísticos. tipologías del turismo que se presenta en la provincia de Sánchez Carrión como factor ideal para el turismo nacional e internacional; dinamismo del desarrollo del turismo de aventura y los escenarios rurales como interacción entre cultura y naturaleza.

27. ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO
2	Código	GTHG-AA-46
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	EG-AA-22
5	Ciclo de Estudios	Cuarto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	3 Teoría + 2 Práctica (5 horas semanales)
8	Valor Académico	04 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Estadística aplicada al Turismo es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito brindar una metodología de tratamiento y análisis de datos para la obtención de inferencias estadísticas relacionado con la carrera profesional. Asimismo, proporciona al estudiante las herramientas estadísticas para realizar inferencias en informes que le permita tomar decisiones empresariales minimizando riesgos. Sus principales contenidos son: variables y distribuciones de probabilidad, distribuciones muestrales, estimación estadística y prueba de hipótesis.

28. INGLÉS II

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	INGLES II
2	Código	GTHG-AA-47
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	GTHG-AA-37
5	Ciclo de Estudios	Cuarto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	0 Teoría + 4 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	02 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Inglés II es de naturaleza práctica; tiene como propósito desarrollar habilidades básicas de la lengua inglesa relacionadas al ámbito de turismo, hotelería y gastronomía. Asimismo, permite al estudiante comprender y elaborar textos básicos relacionados a las actividades afines a la profesión. Sus principales contenidos son: oraciones, tiempos presentes y pasados de los verbos, números, fechas, horas y lecturas.

QUINTO CICLO

29. PANADERÍA Y PASTELERÍA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	PANADERÍA Y PASTELERÍA
2	Código	GTHG-AA-51
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Quinto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Panadería y Pastelería es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar los aspectos relacionados a las diversas técnicas para preparar la variedad de productos de panadería y pastelería. Asimismo, permite desarrollar en el estudiante el conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas en los fundamentos de la panadería y pastelería. Sus principales contenidos son: fundamentos de la panadería y pastelería, equipamiento, costos y elaboración de productos de panadería y pastelería y gestión y control de la calidad de productos de panadería y pastelería; métodos de producción, utilizando el equipamiento adecuado y considerando las etapas que implica cada proceso.

30. NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
2	Código	GTHG-AA-52
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Quinto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Nutrición y Bromatología es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar los aspectos relacionados a las características, clasificación, composición de los alimentos de origen animal y vegetal y su relación con la nutrición. Sus principales contenidos son: fundamentos de la nutrición y bromatología, requerimientos nutricionales, análisis y control de la calidad de alimentos, nutrición y bromatología aplicada.

31. CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL
2	Código	GTHG-AA-53
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	GTHG-AA-34
5	Ciclo de Estudios	Quinto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Conservación del Patrimonio Cultural es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito proporcionar al estudiante los conocimientos sobre la importancia de la conservación del patrimonio cultural material e inmaterial en función de su aprovechamiento turístico relacionado al valor histórico y artístico. Sus principales contenidos son: patrimonio cultural material e inmaterial. patrimonio natural. puesta en valor y uso público del patrimonio. turismo sostenible y patrimonio; análisis del patrimonio cultural desde el punto de vista histórico, artístico y constructivo.



32. SANIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	SANIDAD, HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA
2	Código	GTHG-AA-54
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	GTHG-AA-43
5	Ciclo de Estudios	Quinto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Sanidad, Higiene e Inocuidad Alimentaria es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito brindar los aspectos primordiales de sanidad, higiene e inocuidad alimentaria para prevenir la contaminación, enfermedades, pérdidas económicas y problemas legales por el inadecuado manejo de productos alimenticios en empresas dedicadas al turismo, hotelería y gastronomía para que el estudiante adquiera conocimientos, habilidades y destrezas que permitan tomar decisiones en la gestión de la sanidad, higiene e inocuidad alimentaria. Sus principales contenidos son: fundamentos de sanidad, higiene e inocuidad alimentaria, enfermedades transmitidas por alimentos, normatividad alimentaria, buenas prácticas de manufactura y sistemas de gestión de inocuidad alimentaria.

33. ARQUEOLOGÍA PERUANA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	ARQUEOLOGÍA PERUANA
2	Código	GTHG-AA-55
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	GTHG-AA-35
5	Ciclo de Estudios	Quinto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Arqueología Peruana es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito brindar al estudiante un marco teórico que le faciliten el estudio, análisis y caracterización de la composición cultural durante los diferentes periodos de la historia prehispánica. Sus principales contenidos son: la ciencia de la arqueología, enfoques teóricos de la arqueología, la arqueología y otras ciencias sociales; el pre cerámico e inicio de la cultura andina, el periodo formativo; los estados regionales y las primeras culturas; el estado inca y sus fases.



34. INGLÉS III

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	INGLÉS III
2	Código	GTHG-AA-56
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	GTHG-AA-47
5	Ciclo de Estudios	Quinto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	0 Teoría + 4 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	02 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Inglés III es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar habilidades intermedias de la lengua inglesa relacionadas al ámbito de turismo, hotelería y gastronomía. Asimismo, permite al estudiante comprender textos del nivel intermedio relacionados a las actividades afines a la profesión. Sus principales contenidos son: adjetivos comparativos y superlativos, palabras gerundias e infinitivas, conjunciones, preguntas y lecturas.

SEXTO CICLO

36. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS
2	Código	GTHG-AA-61
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	GTHG-AA-44
5	Ciclo de Estudios	Sexto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Investigación de Mercados Turísticos es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar las capacidades de investigación de los mercados que facilitarán a la empresa detectar amenazas y fortalezas, así como identificar los cambios permanentes en los mercados turísticos. Sus principales contenidos son: investigación de mercados y sus áreas, sistema de información, estrategias de marketing, áreas y tipos de investigación de mercados turísticos, el proceso de marketing y la investigación de mercados turísticos en la toma de decisiones; la demanda del mercado y métodos de estimación; proceso de investigación de mercados; procesamiento de datos e informe de resultados.



37. TURISMO SOSTENIBLE

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	TURISMO SOSTENIBLE
2	Código	GTHG-AA-62
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Sexto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Turismo Sostenible es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito proporcionar a los estudiantes los conocimientos, habilidades y destrezas del turismo sostenible, basados en la sustentabilidad económica, responsabilidad ambiental y la inclusión socio cultural. Sus principales contenidos son: fundamentos del turismo sostenible, políticas y marco conceptual del turismo sostenible, problemáticas, buenas prácticas y destinos alternativos.

38. RELACIONES COMUNITARIAS Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	RELACIONES COMUNITARIAS Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS
2	Código	GTHG-AA-63
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	EG-AA-14
5	Ciclo de Estudios	Sexto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos



II. SUMILLA:

La asignatura de Relaciones Comunitarias y Resolución de Conflictos es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito estudiar los fundamentos de la gestión comunitaria y prevención de conflictos socio ambientales y culturales que se produce entre una empresa y las comunidades de su área de influencia, abordando las principales estrategias de comunicación, gestión social y análisis sociopolítico que implica el relacionamiento comunitario. Sus principales contenidos son: identificación y análisis de actores, evaluación del impacto social, participación ciudadana y estrategias de comunicación social, estrategias de relaciones comunitarias, manejo y resolución de conflictos socio ambientales y la elaboración de planes de relaciones comunitarias.



39. TALLER DE RECEPCIÓN Y RESERVAS

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	TALLER DE RECEPCIÓN Y RESERVAS
2	Código	GTHG-AA-64
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Sexto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Taller de Recepción y Reservas es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrolla conocimientos para que el estudiante comprenda las funciones y conexiones de las áreas de reservas y recepción con todos los departamentos de un hotel. Sus principales contenidos son: introducción a la gestión de reservas y recepción; maincourante, caja y auditoría e innovación e informática hotelera.



DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO: DCGTHG-VPA-UNCA
FECHA: MARZO 2020
VERSIÓN: 03 PAGINA: **57 de 90**

40. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS
2	Código	GTHG-AA-65
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	EG-AA-26
5	Ciclo de Estudios	Sexto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:



La asignatura de Gestión de Recursos Humanos es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito proporcionar a los estudiantes las bases teóricas y prácticas de las principales herramientas que se emplean en la gestión de recursos humanos de la organización para administrar los recursos humanos, financieros, logísticos, comercialización y los procesos productivos de la empresa; según los criterios de competitividad, ética, eficiencia y calidad. Sus principales contenidos son: fundamentos básicos, los puestos de trabajo, las remuneraciones, la requisición, el reclutamiento y la selección del personal en la organización.

41. INGLÉS IV

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	INGLÉS IV
2	Código	GTHG-AA-66
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	GTHG-AA-56
5	Ciclo de Estudios	Sexto
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	0 Teoría + 4 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	02 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Inglés IV es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar habilidades intermedias relacionadas al ámbito de turismo, hotelería y gastronomía. Asimismo, permite al estudiante comprender textos de nivel intermedio relacionados a las actividades afines a la profesión. Sus principales contenidos son: Determinantes de cantidad, verbos modales, tiempo futuro de los verbos, voz pasiva, voz activa, expresiones idiomáticas y lecturas.

SÉTIMO CICLO

43. ORGANIZACIÓN DE VIAJES Y CIRCUITOS TURÍSTICOS

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	ORGANIZACIÓN DE VIAJES Y CIRCUITOS TURÍSTICOS
2	Código	GTHG-AA-71
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	GTHG-AA-61
5	Ciclo de Estudios	Sétimo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	3 Teoría + 2 Práctica (5 horas semanales)
8	Valor Académico	04 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Organización de viajes y Circuitos Turísticos es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito dotar del conocimiento y las técnicas que permitan aprovechar los recursos turísticos naturales y culturales de las diferentes regiones; buscando organizar paquetes, programas y circuitos turísticos, además de la coordinación y selección con los prestadores de servicios turísticos con la finalidad de presentar un producto turístico de calidad. Sus principales contenidos son: destinos turísticos, productos turísticos, inventario de recursos turísticos, organización de viajes y circuitos turísticos.

44. GESTIÓN DE LA CALIDAD DE EMPRESAS TURÍSTICAS

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	GESTIÓN DE LA CALIDAD DE EMPRESAS TURÍSTICAS
2	Código	GTHG-AA-72
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	GTHG-AA-33
5	Ciclo de Estudios	Sétimo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Gestión de la Calidad de Empresas Turísticas es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar y aplicar sistemas de gestión de calidad de acuerdo con las exigencias de los consumidores y la competencia creciente de las empresas turísticas. Sus principales contenidos son: naturaleza y fundamentos de la calidad y servicio; el servicio y la calidad; gestión de la calidad para conservar y mantener clientes; sector de servicios turísticos; costes de calidad en las empresas turísticas; herramientas para la mejora de la calidad en las empresas turísticas.

45. CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO
2	Código	GTHG-AA-73
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	EG-AA-21
5	Ciclo de Estudios	Sétimo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Contabilidad Aplicada al Turismo es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito proporcionar a los estudiantes los conocimientos y las herramientas de un sistema contable para la implementación en la empresa turística acorde con la legislación tributaria vigente. Sus principales contenidos son: fundamentos básicos, organización contable y financiera, régimen tributario y laboral y legislación turística tributaria.

46. PROYECTOS DE INVERSIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	PROYECTOS DE INVERSIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA
2	Código	GTHG-AA-74
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	GTHG-AA-41
5	Ciclo de Estudios	Sétimo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	3 Teoría + 2 Práctica (5 horas semanales)
8	Valor Académico	04 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Proyectos de Inversión Turística y Hotelera es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito proporcionar a los estudiantes las herramientas necesarias para la formulación de proyectos turísticos y hoteleros. sus principales contenidos son: aspectos generales, estudio de investigación de mercado, formulación y evaluación de proyectos de inversión y desarrollo turístico, proyectos de inversión y marco lógico, estudio de mercado, estudios técnicos, estudios económicos financieros.

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 60 de 90

47. GESTIÓN TURÍSTICA EN ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	GESTIÓN TURÍSTICA EN ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES
2	Código	GTHG-AA-75
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	GTHG-AA-63
5	Ciclo de Estudios	Sétimo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Gestión Turística en Organizaciones Gubernamentales es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito analizar la importancia y rol que cumple el estado en la gestión de la actividad turística a través de los de los organismos gubernamentales competentes quienes aplican las políticas turísticas establecidas con un enfoque sostenible e inclusivo. Sus principales contenidos son: conceptos teóricos y políticas turísticas en el Perú, organismos gubernamentales nacionales de la actividad turística, organismos internacionales relacionados con la actividad turística, planes y programas turísticos.

48. GASTRONOMÍA PERUANA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	GASTRONOMÍA PERUANA
2	Código	GTHG-AA-76
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	GTHG-AA-52
5	Ciclo de Estudios	Sétimo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Gastronomía Peruana es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar los aspectos relacionados a las diversas técnicas para preparar la variedad de platos de la gastronomía peruana. Asimismo, permite desarrollar en el estudiante el conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas en los fundamentos de la gastronomía peruana. Sus principales contenidos son: gastronomía peruana, gastronomía prehispánica, colonial; cocinas regionales (sur, norte, centro, oriente), gastronomía criolla peruana.

49. INGLÉS V

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	INGLÉS V
2	Código	GTHG-AA-77
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	GTHG-AA-66
5	Ciclo de Estudios	Sétimo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	0 Teoría + 4 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	02 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Inglés V es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar habilidades avanzadas relacionadas al ámbito de turismo, hotelería y gastronomía. Asimismo, permite al estudiante comprender textos de nivel avanzado relacionados a las actividades afines a la profesión. Sus principales contenidos son: Tiempo perfecto de los verbos, oraciones condicionales, expresiones y lecturas.



OCTAVO CICLO

50. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS
2	Código	GTHG-AA-81
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Octavo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	3 Teoría + 2 Práctica (5 horas semanales)
8	Valor Académico	04 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Organización de Eventos es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar las competencias que le permitan al estudiante gestionar la organización de eventos públicos y privados. Sus principales contenidos son: planificación, organización y realización de eventos públicos y privados; técnicas para organizar eventos; promoción de actividades de las empresas y sus productos.

51. TÉCNICAS DE GUIADO

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	TÉCNICAS DE GUIADO
2	Código	GTHG-AA-82
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Octavo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Técnicas de Guiado es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar los aspectos relacionados a las diversas técnicas de guiado. Asimismo, permite desarrollar en el estudiante el conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas en los fundamentos de las técnicas de guiado. Sus principales contenidos son: guía de turismo, técnicas de guiado y conducción de grupos, tiempo y duración de recorridos, técnicas de comunicación, psicología de grupos y animación turística a bordo.

52. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
2	Código	GTHG-AA-83
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	GTHG-AA-76
5	Ciclo de Estudios	Octavo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Gastronomía Internacional es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar los aspectos relacionados a las diversas técnicas para preparar la variedad de productos de gastronomía internacional. Asimismo, permite desarrollar en el estudiante el conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas en los fundamentos de la gastronomía internacional. Sus principales contenidos son: equipamiento, costos y elaboración de platos de la gastronomía mediterránea, asiática y latinoamericana.

53. TALLER DE BAR Y MARIDAJE

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	TALLER DE BAR Y MARIDAJE
2	Código	GTHG-AA-84
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	GTHG-AA-43
5	Ciclo de Estudios	Octavo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos



II. SUMILLA:

La asignatura de Taller de Bar y Maridaje es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar los aspectos relacionados a las diversas técnicas para preparar la variedad de productos de bar y maridaje. Asimismo, permite desarrollar en el estudiante el conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas en los fundamentos del taller de bar y maridaje. Sus principales contenidos son: fundamentos de bar y maridaje, equipamiento y costos de un bar, enología, cata y elaboración de bebidas y maridaje.



54. SEMINARIO DE TESIS I

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	SEMINARIO DE TESIS I
2	Código	GTHG-AA-85
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	EG-AA-31
5	Ciclo de Estudios	Octavo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	1 Teoría + 2 Práctica (3 horas semanales)
8	Valor Académico	02 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Seminario de Tesis I es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar capacidades de investigación con procedimientos rigurosos del método de investigación científica que posibilitan al estudiante diseñar y formular proyectos de investigación. Sus principales contenidos son: la investigación científica, aspectos pluridisciplinarios de la investigación, el diseño de investigación, métodos de investigación, diseños de investigación, búsqueda y recolección de la información.

55. INGLÉS VI

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	INGLÉS VI
2	Código	GTHG-AA-86
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	GTHG-AA-77
5	Ciclo de Estudios	Octavo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	0 Teoría + 4 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	02 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Inglés VI es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar habilidades avanzadas relacionadas al ámbito de turismo, hotelería y gastronomía. Asimismo, permite al estudiante comprender textos de nivel avanzado relacionados a las actividades afines a la profesión. Sus principales contenidos son: enlaces de palabras, verbos preposicionales, prefijos, sufijos, adjetivos, adverbios, determinantes, palabras comúnmente confundidas y lecturas.

NOVENO CICLO

57. GERENCIA DE EMPRESAS TURÍSTICAS

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	GERENCIA DE EMPRESAS TURÍSTICAS
2	Código	GTHG-AA-91
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	GTHG-AA-72
5	Ciclo de Estudios	Noveno
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	3 Teoría + 2 Práctica (5 horas semanales)
8	Valor Académico	04 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Gerencia de Empresas Turísticas es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito proporcionar a los estudiantes los fundamentos y herramientas necesarias para gerenciar empresas turísticas, que les permita enfrentar con éxito los cambios del entorno en un mundo cada vez más competitivo. Sus principales contenidos son: la empresa turística, estructura organizacional, clasificación, normatividad turística, gerencia de empresas turísticas, habilidades gerenciales, planificación estratégica, herramientas de diagnóstico organizacional.

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 65 de 90

58. LEGISLACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	LEGISLACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA
2	Código	GTHG-AA-92
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	GTHG-AA-32
5	Ciclo de Estudios	Noveno
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Legislación Turística y Hotelera es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar las competencias y capacidades necesarias para interpretar y aplicar la legislación a casos concretos, que le permitan al estudiante tomar decisiones en relación a las actividades turísticas y hoteleras, así como de la actividad empresarial en cada uno de los sectores. Sus principales contenidos son: legislación turística y legislación civil y comercial; legislación hotelera, régimen jurídico de los trabajadores hoteleros, reglamento de establecimiento de hospedaje, beneficios tributarios para empresas de servicios de hospedaje.

59. TURISMO RURAL COMUNITARIO

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	TURISMO RURAL COMUNITARIO
2	Código	GTHG-AA-93
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	GTHG-AA-82
5	Ciclo de Estudios	Noveno
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Turismo Rural Comunitario es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito brindar información y bases para la planeación de las diversas formas del turismo rural comunitario como actividad turística, recreativa y complementaria que se desarrolla en el medio rural de manera sostenible con la participación de las comunidades rurales, además de los conocimientos de diferentes tipos de turismo especializado, clasificación, características y elementos constitutivos para su práctica. Sus principales contenidos son: desarrollo sostenible y turismo rural comunitario, turismo de naturaleza – ecoturismo y turismo de aventura, turismo místico y de salud, turismo rural y otros tipos de turismo alternativo.

60. SISTEMAS INFORMÁTICOS DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	SISTEMAS INFORMÁTICOS DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA
2	Código	GTHG-AA-94
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	EG-AA-16
5	Ciclo de Estudios	Noveno
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 4 Práctica (6 horas semanales)
8	Valor Académico	04 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Sistemas Informáticos de Gestión Turística y Hotelera es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito proporcionar a los estudiantes las herramientas y conocimientos informáticos relacionados al manejo de los sistemas de información en la gestión turística y hotelera. Sus principales contenidos son: fundamentos básicos de TICs, sistemas de información en las organizaciones, sistemas de reserva computarizada, sistemas de distribución global, sistemas informáticos de gestión hotelera, internet y web.



61. MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD HOTELERA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD HOTELERA
2	Código	GTHG-AA-95
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	GTHG-AA-42
5	Ciclo de Estudios	Noveno
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Mantenimiento y Seguridad Hotelera es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito proporcionar herramientas y estrategias orientadas a la aplicación de estrategias que busquen conservar y optimizar la capacidad operativa de un hotel, siendo eficientes tanto en la administración del gasto por mantenimiento como en los riesgos de seguridad. Sus principales contenidos son: mantenimiento de edificios, mantenimiento de habitaciones y muebles, mantenimiento de equipos y reparación, control de presupuestos, sistemas de seguridad del visitante, destinos en el mercado con imagen de seguridad, desplazamiento en espacios exentos de riesgos reales o potenciales.

62. SEMINARIO DE TESIS II

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	SEMINARIO DE TESIS II
2	Código	GTHG-AA-96
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	GTHG-AA-85
5	Ciclo de Estudios	Noveno
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	1 Teoría + 2 Práctica (3 horas semanales)
8	Valor Académico	02 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Seminario de Tesis II es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito proporcionar a los estudiantes las herramientas metodológicas para el desarrollo del proyecto de investigación. Sus principales contenidos son: estructura del proyecto de investigación, marco teórico, estado del arte, problema, hipótesis, justificación, objetivos, matriz de operacionalización de variables, diseño metodológico y referencias bibliográficas.



DÉCIMO CICLO

64. DEONTOLOGÍA PROFESIONAL

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	DEONTOLOGÍA PROFESIONAL
2	Código	GTHG-AA-101
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	Ninguno
5	Ciclo de Estudios	Décimo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Deontología Profesional es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito desarrollar en los estudiantes capacidades para diseñar estrategias para un mejor desempeño del potencial humano, proporcionando los conocimientos ético deontológicos para una correcta actuación profesional, observando una adecuada relación dentro de los parámetros de la ética y la responsabilidad. Sus principales contenidos son: la sociedad y sus diferentes normas, las bases filosóficas de la ética, ética profesional y los códigos deontológicos, ética y deontología del profesional.

65. CIRCUITOS Y PAQUETES TURÍSTICOS

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:



1	Asignatura	CIRCUITOS Y PAQUETES TURÍSTICOS
2	Código	GTHG-AA-102
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	GTHG-AA-74
5	Ciclo de Estudios	Décimo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:



La asignatura de Circuitos y Paquetes Turísticos es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito dotar de conocimiento y técnicas que permitan aprovechar los recursos turísticos naturales y culturales de las diferentes regiones buscando diseñar y programar circuitos turísticos para alcanzar un manejo fluido de los elementos que componen los distintos paisajes de nuestro país. Sus principales contenidos son: destinos turísticos, productos turísticos, inventario de recursos turísticos, circuitos turísticos.

66. TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
2	Código	GTHG-AA-103
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	GTHG-AA-84
5	Ciclo de Estudios	Décimo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Tecnología de Alimentos y bebidas es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito comprender los procesos que corresponden a la tecnología de alimentos y bebidas. Asimismo, permite desarrollar en el estudiante el conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas en los fundamentos de la tecnología de alimentos y bebidas. Sus principales contenidos son: Fundamentos básicos, tecnología de alimentos de origen animal y vegetal, tecnología de bebidas y buenas prácticas de manufactura.

67. AUDITORÍA TURÍSTICA Y HOTELERA

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	AUDITORÍA TURÍSTICA Y HOTELERA
2	Código	GTHG-AA-104
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	GTHG-AA-91
5	Ciclo de Estudios	Décimo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	3 Teoría + 2 Práctica (5 horas semanales)
8	Valor Académico	04 créditos



II. SUMILLA:

La asignatura de Auditoría Turística y Hotelera es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito comprender el estudio de la auditoría financiera, respecto de su enfoque, metodología y evaluación de la información financiera en la actividad turística y hotelera, así como relacionada con los actos de gestión cuya metodología que se aplica, está de acuerdo con las Normas Internacionales de Auditoría y normas relacionadas. Sus principales contenidos son: generalidades y significado de la auditoría, normas de auditoría, técnicas, procedimientos y evidencia de auditoría, proceso de la auditoría financiera, proceso de planeamiento de la auditoría financiera, evaluación del sistema de control interno, plan y programa de auditoría.



68. RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS
2	Código	GTHG-AA-105
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	GTHG-AA-72
5	Ciclo de Estudios	Décimo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 2 Práctica (4 horas semanales)
8	Valor Académico	03 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Responsabilidad Social en Empresas Turísticas y Hoteleras es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito analizar los principales aspectos que comprende la responsabilidad social empresarial y turística como un factor fundamental en las organizaciones del siglo XXI. Sus principales contenidos son: responsabilidad social, objeto y campo de aplicación, tendencias actuales de RSE, gobierno y RSE, estrategias de RSE, modelo de gestión de la RSE, modalidades e instrumentos de la RSE, rendición de cuentas: sistema de evaluación e indicadores de RSE.

69. GESTIÓN DE COOPERACIÓN TÉCNICA INTERNACIONAL

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	GESTIÓN DE COOPERACIÓN TÉCNICA INTERNACIONAL
2	Código	GTHG-AA-106
3	Área	Estudios de Especialidad
4	Prerrequisito	GTHG-AA-75
5	Ciclo de Estudios	Décimo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	2 Teoría + 4 Práctica (6 horas semanales)
8	Valor Académico	04 créditos



II. SUMILLA:

La asignatura de Gestión de Cooperación Técnica Internacional es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito de proveer al estudiante de aquellas herramientas analíticas y conceptuales fundamentales para comprender las determinantes, la arquitectura y los mecanismos de la cooperación internacional y los procesos de desarrollo. Sus principales contenidos son: el panorama de la cooperación internacional: orígenes, evolución y políticas, actores y enfoques en la cooperación internacional al desarrollo, dimensión económica y social de crecimiento y desarrollo, el papel de la cooperación internacional en el desarrollo de un turismo sostenible.



70. SEMINARIO DE TESIS III

I. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

1	Asignatura	SEMINARIO DE TESIS III
2	Código	GTHG-AA-107
3	Área	Estudios Específicos
4	Prerrequisito	GTHG-AA-96
5	Ciclo de Estudios	Décimo
6	Condición	Obligatorio
7	Horas Semanales	1 Teoría + 2 Práctica (3 horas semanales)
8	Valor Académico	02 créditos

II. SUMILLA:

La asignatura de Seminario de Tesis III es de naturaleza teórico práctico; tiene como propósito proporcionar a los estudiantes las metodologías y las herramientas estadísticas para la ejecución del proyecto de investigación, así como las herramientas metodológicas para la redacción del informe de investigación. Sus principales contenidos son: métodos y técnicas estadísticas, recolección y análisis de datos y presentación de resultados, estructura del informe de investigación, redacción de la introducción, metodología, resultados, discusión, conclusiones, recomendaciones y referencias bibliográficas.

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 71 de 90

12. LINEAMIENTOS METODOLÓGICOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

12.1 Lineamientos metodológicos de enseñanza aprendizaje

Los lineamientos metodológicos de enseñanza – aprendizaje en la Universidad Nacional Ciro Alegría se presentan a continuación:

- a) El proceso educativo universitario de la UNCA será de forma permanente, con metodologías flexibles y abiertas, de tal forma que la interacción docente-alumno sea también variada; por tanto, la enseñanza tendrá la siguiente modalidad:
- Presencial; basada en reuniones, cursos talleres, jornadas, prácticas de campo y laboratorio, de tal manera que la comunidad estudiantil desarrolle actividades en forma permanente y de manera presencial.
 - Semipresencial; el proceso de enseñanza presencial será complementada con actividades semipresenciales a través de páginas virtuales en la web, donde se desarrollarán conferencias con especialistas en la carrera nacionales e internacionales, conferencias de reuniones científicas, o trabajos de investigación; a fin de que el educando universitario tenga un proceso de educación permanente en su formación académica, (*aprendiendo solo, viendo y haciendo*).
- b) La planificación metodológica que viene a ser un instrumento orientador del proceso educativo, será flexible que permita prever posibles eventualidades y que permita rediseñar y se basa en:
- Un proceso dialéctico, el proceso parte de la realidad tal como es, se analiza, reflexiona o teoriza los problemas, buscando las causas y consecuencias, que la generan para transformarlas, es decir “práctica – teoría – practica”.
 - Lo participativo; consiste en que todos los educandos deben participar en el proceso educativo, es decir en la toma decisiones, en el diseño, en la educación y en las evaluaciones, por tanto, nadie educa a nadie, todos enseñan y aprenden simultáneamente.
 - La capacidad crítica; significa que los estudiantes deben tener concepciones profundas y problematizadoras de la realidad, que le permita pensar críticamente profundizando lo que se observa, lo que se ve, sobre lo que se debe hacer.
 - La dimensión dialógica; que permite a todos estar en condiciones de igualdad, de horizontalidad, cuando los participantes pueden entablar comunicación entre los demás, cuando pueden opinar o expresar sus propios pensamientos, cuando éstos son respetados; cuando se puede discutir o pensar distinto de los demás.

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 72 de 90

La planificación del proceso educativo, como instrumento para la aplicación práctica, debe tomar los siguientes aspectos:

- Quiénes (sujetos), es el grupo de educandos que debe desarrollar el proceso educativo, y considera las necesidades, expectativas, interés de la persona.
- Que (tema), considera el tema general o generador, que se va a tratar, resume el contenido que se desea abordar, desde una realidad y en función de una visión analítica y teórica.
- Para qué (objetivos); se refiere a lo que se pretende o quiere alcanzar.
- Cómo (método); describe el método, con que el evento o proceso específico se va a desarrollar; se deduce a las condiciones objetivas del grupo con número, tiempo, recursos.
- A través de (eje temático); considera el aspecto específico que se verá y desarrollará el tema; es decir cuál será el eje temático sobre el que girará ordenadamente el contenido
- Logros (resultados); refiere a los productos que se pretende conseguir al final de la sesión educativa.

- c) El proceso de evaluación del educando universitario se basa en una evaluación y autoevaluación de los estudiantes hacia los procesos pedagógicos, que se constituye en complemento a la evaluación del docente universitario, de tal forma que se produzca un retorno en el proceso educativo.

La educación superior universitaria es un proceso permanente, integral, holístico y reflexivo, cuyo propósito es lograr los objetivos de la educación, identificando el desarrollo de capacidades en cuatro dimensiones personales del modelo educativo:

- Ser; representa el punto de partida y fundamento ético, es la voluntad que debe tener el estudiante universitario para estudiar la carrera profesional, por tanto, la evaluación integral evaluará esta fase.
- Saber; se trata de la evaluación de lo aprendido por el estudiante y se refleja en la práctica sobre el saber o conocer de una determinada realidad en relación los conceptos entre la teoría y la práctica.
- El hacer; se evaluará retrospectivamente la acción de saber y la voluntad (querer y saber de un contexto o realidad) del educando con respecto a la articulación de los saberes y conocimientos de una realidad o tópico formativo de la carrera.

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 73 de 90

- El decidir; se trata de la evaluación como finalidad última, del para que se enseña los conocimientos de las capacidades de la carrera profesional; este proceso debe estar dirigido a contribuir con una finalidad última sobre aspectos económicos, sociales, políticos, culturales y educativas.

Los momentos de la evaluación del proceso enseñanza-aprendizaje, debe realizarse en:

- Inicial; se aplicará una evaluación diagnóstica orientada a reconocer y valorar los conocimientos, saberes y experiencias previos de los estudiantes sobre la materia a desarrollar.
- En el proceso; se realizará mediante la autoevaluación orientada a la reflexión crítica sobre el aprendizaje que va desarrollando.
- Al final; se realizará mediante actividades de análisis colectivo y con la intención de recuperar el proceso aprendido.

Después del proceso; se aplicará con la finalidad de identificar los cambios que se ha producido después de los procesos de formación, con respecto a su conocimiento cognitivo y capacidad científica.

12.2 Metodología de enseñanza aprendizaje

Cada vez se hace más evidente que las formas de enseñanza y aprendizaje no son neutras, y que están estrechamente vinculadas a aspectos culturales. Muchas de las estrategias que la pedagogía moderna propone para los distintos niveles del sistema educativo resultan siendo insuficientes y poco efectivas para el logro de los aprendizajes con determinados tipos de alumnos provenientes de determinados contextos, por mucho que se apliquen siguiendo todos los pasos y recomendaciones de los expertos. Es por ello que los procedimientos metodológicos y la didáctica que se propone a los estudiantes de la UNCA estén centrado en los estudiantes y en sus aprendizajes.

12.3 Estrategias y técnicas de aprendizaje

Los lineamientos metodológicos que debe realizar el docente universitario según el enfoque por competencias son las siguientes:

- El docente gestiona el proceso de enseñanza – aprendizaje
- Aplica las didácticas de la educación superior desde el enfoque basado en competencias
- Genera módulos didácticos
- Incorpora las tecnologías de la información y comunicación (TIC).
- Elabora materiales educativos



DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
FECHA:	MARZO 2020
VERSIÓN: 03	PAGINA: 74 de 90

- Evalúa los aprendizajes

i. Estrategias metodológicas

La estrategia metodológica aplicada será según el nuevo enfoque, aplicando los momentos de una sesión de aprendizaje:

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

ii. Estrategias didácticas

Las estrategias didácticas que el docente puede utilizar:

a. Estrategias de enseñanza

Se recomienda el uso de las siguientes técnicas didácticas:

- Expositiva
- Diálogo
- Estudio dirigido
- Organizadores visuales
- Lluvia de ideas
- Problematización
- Videos
- Trabajo en equipo
- Ilustraciones
- Organizadores de conocimiento

b. Estrategias de trabajo en equipo

Se recomienda el uso de las siguientes técnicas didácticas:

- Discusiones dirigidas
- Dinámicas grupales
- Juegos de roles
- Estudio de casos
- Investigación activa
- Promoción de ideas

c. Estrategias de aprendizaje

Se recomienda el uso de las siguientes técnicas didácticas:

- Lectura comprensiva
- Elaboración de organizadores de conocimientos
- Trabajos individuales y/o grupales
- Resúmenes



- Aprendizaje por percepción, observación
- Saberes previos estratégicos y metas cognitivas.

d. Estrategias de investigación

Se recomienda el uso de las siguientes técnicas didácticas:

- Procesamiento de información
- Resolución de problemas
- Resolución de cuestionarios
- Redacción de proyectos de investigación
- Informes de investigación
- Exposición y difusión



12.4 Sistema de Tutoría y Consejería

Con el propósito de acompañar al estudiante en su aprendizaje y garantizar los objetivos del proceso, se implementará un sistema de tutoría docente y consejería académica cuya finalidad es proporcionar a los estudiantes, tanto en forma personal como grupal, una atención especializada, sistemática e integral.

Para tal efecto se designan a los profesores responsables de la tutoría académica con el propósito de reforzar los procesos de orientación al estudiante como el de apoyar en la construcción de sus aprendizajes, en base a un Plan de Orientación y Acción Tutorial.



13. SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

13.1 Evaluación del aprendizaje

La evaluación del aprendizaje está basada en el enfoque de competencias se plantea que la evaluación del aprendizaje es el "el proceso mediante el cual se recopilan evidencias y se realiza un juicio o dictamen de esas evidencias teniendo en cuenta criterios preestablecidos, para dar finalmente una retroalimentación que busque mejorar la idoneidad". (Tobón, S. 2006)

La evaluación constituye, para la formación por competencias, uno de sus componentes más decisivos, ya que orienta todo el proceso formativo, al ser la expresión observable de la consecución de las capacidades a desarrollar, esto es, del grado de aprendizaje o adquisición de las competencias profesionales. Al mismo tiempo, constituye el principal indicador acerca de la calidad de los programas formativos y promueve la redefinición o reorientación del currículo y de los procesos de enseñanza y aprendizaje.

Para evaluar el aprendizaje, el docente debe plantearse las siguientes interrogantes:



¿Qué evaluar?	La competencia, logros y criterios a evaluar durante una unidad didáctica, sesión o al término de la asignatura.
¿Para qué evaluar?	Para recoger información que permita: detectar el estado inicial de los estudiantes, regular el proceso, determinar el nivel de desarrollo de la competencia o logro de aprendizaje alcanzado.
¿Cómo evaluar?	Seleccionando técnicas y procedimientos pertinentes.
¿Con qué instrumentos?	Con medios físicos o virtuales que permiten recoger o registrar información sobre el logro de aprendizaje y el desarrollo de competencias.
¿Cuándo evaluar?	Planificando el momento en que se realizará la aplicación de los instrumentos, flexibilizando que se pueda recoger información en cualquier momento, a partir de actividades no programadas.



13.2 Fases de la evaluación

La Evaluación para el aprendizaje comprende tres fases, sin embargo, en el marco curricular del enfoque por competencias asumido por la UNCA se enfatiza la evaluación de proceso. Las fases de la evaluación para el aprendizaje comprenden:

- Evaluación de Inicio, es de naturaleza diagnóstica y está orientada a determinar características del contexto y el nivel de dominio de pre requisitos de los estudiantes, con el propósito de ajustar los sílabos.
- Evaluación de Proceso, es de naturaleza formativa, está constituida por un conjunto de evaluaciones que se dan entre el inicio y el fin de Ciclo.
- Evaluación de Resultado o Producto, está constituida por evaluaciones dirigidas a valorar el nivel de logro de los estudiantes en relación a los logros de aprendizaje de las Áreas/Asignaturas.

13.3 Diseño de evaluación

Los criterios de desempeño.

La evaluación por competencias se basa en criterios que son juicios técnicos y éticos que orientan el desempeño. El desarrollo de las competencias requiere ser comprobado en la práctica, mediante el cumplimiento de criterios de desempeño



DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO:

DCGTHG-VPA-UNCA

FECHA:

MARZO 2020

VERSIÓN: 03

PAGINA: 77 de 90

claramente establecido, estos son la base para poder juzgar si el estudiante o egresado puede alcanzar el resultado específico de la competencia,

Los criterios son los resultados esperados en la competencia expresada como logros de calidad, expresan el *qué* se espera del desempeño del estudiante y el *cómo* se espera que sea el resultado. Estos criterios están previamente establecidos en las normas o estándares de competencia del perfil de egreso.



Indicadores de evaluación

Los indicadores de evaluación describen las habilidades, conocimientos, y actitudes, destrezas que se desean evaluar. Hacen observable a la competencia permitiendo valorar el desempeño con objetividad al recoger las evidencias.

Evidencias

Son las pruebas concretas de aprendizaje que presentan los estudiantes para demostrar sus competencias. Las competencias no son observables por sí mismas, por lo tanto, hay que inferirlas a través de desempeños o acciones específicas. Las evidencias permiten valorar los criterios.

Permiten organizar el proceso de aprendizaje. Dan claridad a los estudiantes frente a cómo deben demostrar su aprendizaje.

Las evidencias se expresan en evidencias de desempeño, producto, conocimientos y actitudes:

Evidencias del hacer (Desempeño): Las evidencias de desempeño, son las ejecuciones que asume el estudiante respecto a procedimientos y técnicas para abordar una actividad o tarea, que lo lleven a resolver un problema. Pero que en dichas ejecuciones demuestre sus conocimientos, su ser como persona y estrategias de trabajo.

Se evalúan generalmente mediante la observación sistemática basada en indicadores de desempeño, la entrevista y videos. En general, todo registro riguroso de la forma como lleva a cabo una actividad es una evidencia del hacer. Como instrumento se utiliza la lista de cotejo o check list.

En la evaluación de procedimientos se comprueba hasta qué punto el estudiante, es capaz de utilizar el procedimiento en otras situaciones, considerando que el aprendizaje de procedimientos lleva implícito dos tipos de aprendizaje:

Indica si el estudiante posee conocimientos suficientes sobre el procedimiento, si sabe: que acciones o decisiones lo componen, en qué orden deben sucederse, bajo





DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
FECHA:	MARZO 2020
VERSIÓN: 03	PAGINA: 78 de 90

qué condiciones, etc. Cómo usa y aplica este conocimiento en situaciones particulares.

En la evaluación de los contenidos procedimentales se averigua si el estudiante posee el conocimiento referente al procedimiento y si utiliza y aplica el conocimiento en situaciones concretas, a través de técnicas como:

- Selección de procedimientos para solucionar una tarea
- Aplicación del procedimiento en situaciones particulares
- Generalización de un procedimiento
- Explicación verbal del procedimiento
- Elaboración de maquetas, modelos o cuadros sinópticos del procedimiento
- Corrección o terminación de producciones mal elaboradas o incompletas.

Evidencias de Productos: son diseños, resultados de un proceso construido por el estudiante que demuestren el logro de los aprendizajes.

Son pruebas en las cuales se presentan productos específicos, es decir, productos que dan cuenta de las finalidades de la competencia de referencia, dentro de un marco de significación de la formación profesional. Este tipo de evidencias están establecidas previamente en las normas de competencia del perfil de egreso y varían según la competencia a evaluar. Los productos establecidos son: ensayos, informes de lectura y trabajos en general, proyectos de investigación, portafolio, entre otros.

Evidencias de Conocimientos o de saber: son habilidades cognitivas manifestadas en dos niveles, el primero referido a los conocimientos, comprensión de conceptos, y teorías, que deben expresarse de manera interdisciplinaria, como resultado de la reflexión y autoevaluación del estudiante. El segundo nivel está referido a las habilidades para interpretar, argumentar frente a determinados problemas, expresados ya sea en forma de valoraciones, generalizaciones, formulación de hipótesis, respuesta a situaciones, etc.

Evidencias de Actitud: son pruebas de la presencia o implicación de unas determinadas actitudes. Estas pruebas pueden ser indirectas. Con frecuencia, las evidencias del producto o del hacer dan cuenta de forma implícita de las actitudes de base. Como ejemplos de evidencias de actitud pueden señalarse: registro de participación en clase con preguntas y comentarios, documentos escritos sobre las reflexiones cotidianas en torno a la motivación por el aprendizaje, documentos escritos con el análisis en el cambio actitudinal, en el aprendizaje, etc.

13.4 Técnicas e instrumentos de evaluación

Las técnicas, son procedimientos que nos permiten percibir o captar las conductas, conocimientos, habilidades, actitudes, valores, sentimientos y logros que exteriorizan los estudiantes. Las más utilizadas son las técnicas de observación, oral, escrita y manipulativa o de ejecución. En la práctica, las técnicas fundamentan los instrumentos que utilizamos, de allí que toda técnica está constituida por un conjunto de prescripciones que garantizan una certeza en la eficacia del procedimiento y de los instrumentos que empleamos en la evaluación.

Los Instrumentos de evaluación, son medios físicos que permiten recoger o registrar información sobre el logro de aprendizaje y el desarrollo de competencias. Los instrumentos pueden ser situaciones, reactivos o estímulos que se presentan al estudiante para que evidencie, muestre y explice el logro de aprendizaje que será valorado. Los instrumentos deben elaborarse en función al indicador que se espera registrar y deben ser válidos, confiables, objetivos y prácticos.

Las técnicas y los instrumentos de evaluación son herramientas necesarias para obtener evidencias de los desempeños de los estudiantes en un proceso de enseñanza y aprendizaje. Las técnicas de evaluación se seleccionan según el tipo de evidencia a recoger.

En el siguiente cuadro se presentan ejemplos:

TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Observación: se basa en la percepción o impresión. El evaluador debe registrar sus apreciaciones en instrumentos estructurados.	• Fichas de observación • Registro de ocurrencias o anecdotalios • Escalas estimativas • Guía de reconocimiento del entorno • Fichas de datos • Diario de actividades • Lista de cotejo • Rúbrica
Orales: pueden ser estructuradas o (con guion o preparados) no estructuradas (espontáneos). Utiliza la expresión verbal.	• Guía de entrevista • Guía de diálogo o discusión • Escala estimativa o de calificación
Escritas: pueden ser estructuradas o no estructuradas.	• Pruebas de respuestas abierta o de desarrollo: • De composición, ensayo, de ejercicio, de solución de problemas, de respuesta cortapruebas de respuestas cerradas, objetivas o de selección

	• Verdadero, selección múltiple, completamiento, correlación o apareamiento, identificación • Multi-ítem con base de texto, con base gráfica
--	---

13.5 Evaluación de las competencias



Con el objetivo de desarrollar un sistema de evaluación, que incluya una variedad de instrumentos y procesos con distintos propósitos (sumativos y formativos) para responder a las necesidades de todos los actores educativos, el sistema de evaluación de aprendizajes articula tres componentes: evaluación sumativa, evaluación progresiva y evaluación formativa.

Se propone implementar una escala cuantitativa de evaluaciones para la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la UNCA donde se midan a través de procesos de carácter permanente, sistemático, integral y flexible en el cual el docente tiene la obligación de realizar en forma obligatoria el registro del proceso de medición de los logros del estudiante, bajo responsabilidad en la cual deberá medir las actitudes, conocimientos y procedimientos del estudiante.

El sistema de evaluación se encuentra reglamentado en el Reglamento General de Evaluación de la UNCA.

La evaluación de salida debería tener la siguiente escala:

- De 0 hasta 8 puntos: Reprobado
- De 9 hasta 13 puntos: Desaprobado
- De 14 hasta 20 puntos: Aprobado



14. EVALUACIÓN DEL CURRÍCULO

14.1 Evaluación de la gestión curricular

El Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía tiene una política de evaluación periódica del currículo para validar su pertinencia en el contexto nacional e internacional, identificando necesidades y tendencias de las carreras profesionales y cambios en la sociedad, en contraste con las fortalezas y debilidades del currículo. Es por ello que el currículo se encuentra en una dinámica periódica de mejora y actualización de los planes de estudio acorde con las necesidades de la sociedad y los requerimientos de las disciplinas.

La autoevaluación como cultura institucional, permite identificar debilidades y fortalezas de la propuesta curricular y plantear planes de mejora que recoja información y permita una retroalimentación. Esta revisión curricular requiere de la

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 81 de 90

participación de todos los actores educativos (docentes, administrativos, estudiantes, egresados y padres de familia) sus opiniones y apreciaciones se complementan.

La evaluación educativa se asume como una dimensión de la enseñanza que pone a la enseñanza misma como objeto de análisis, pero a la vez, como un proceso autorregulado que debe asegurar calidad en los aprendizajes y en la formación de nuestros estudiantes.

El concebir esta doble dimensión de la evaluación, supone, además de evaluar el aprendizaje, evaluar la enseñanza misma como proceso que suscita y genera aprendizaje; y que ayuda a comprender el proceso de asimilación interna de los estudiantes. Es decir, la evaluación comprensiva y total del aprendizaje requiere una valoración del currículo, de la enseñanza y del propio maestro.

Desde esta perspectiva, en el Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía existen canales y frecuencias establecidas para la evaluación del currículo, las cuáles son de carácter integral, permanente, sistemático, dinámico, abierto y participativo.

Indicadores

- N° de estudiantes aprobados y desaprobados
- % Tasa de deserción
- % Tasa de repitencia
- Asignaturas con mayor número de desaprobados

14.2 Estrategias para la revisión y reformulación de propuestas curriculares

La Evaluación del Currículo es un proceso permanente de investigación que permite analizar los diferentes componentes del currículo, en relación con la realidad de la Institución y el entorno social en que se desarrolla.

Entre las razones que señalamos, en referencia a la necesidad de evaluar el currículo, están la conveniencia de conservarlo, modificarlo o sustituirlo. También consideramos fundamental mantener un seguimiento permanente a partir de los reportes, informes o alcances que brindan los diferentes actores.

La búsqueda de la actualización permanente del Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía llevará a atender inconvenientes que surjan en la aplicación del currículo mismo; de esta manera se favorecerán descripciones, identificación de fortalezas y aspectos a mejorar, los cuáles serán producto de un conjunto de acciones que se sistematizan y promueven experiencias de mantenimiento, reajuste o cambio. Entre las principales acciones tenemos:

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 82 de 90

- Evaluación del Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía cada tres años favoreciendo procesos participativos a través de equipos de trabajo que recogen información, analizan y proponen cambios estructurales e integrales.
- Sistematización de los cuestionarios de evaluación curricular de áreas/asignaturas por semestre, que permitan identificar logros, avances, limitaciones, recogiendo y diseñando propuestas de implementación.
- Informes académicos sobre evaluación de las áreas/asignaturas por especialidad y carreras profesionales entregados cada semestre, los cuales expresan la valoración de los docentes, estudiantes y personal administrativo.
- Grupos focales, entrevistas y testimonios con egresados que permitan enriquecer el proceso de análisis y ampliar visiones, con el aporte de los mismos desde sus diferentes contextos.

En resumen, el proceso de evaluación curricular Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía contempla estrategias de análisis documental, capacitación, investigación, sistematización de resultados y elaboración de documentos normativos que sustentan la construcción del Currículo.

15. LINEAS DE INVESTIGACIÓN

Las Líneas de Investigación que se desarrollarán en la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría, están determinadas y enmarcadas en las líneas de investigación institucional, los cuales se encuentran en el Reglamento General de Investigación.

16. PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES Y MOVILIDAD ESTUDIANTIL

16.1 Prácticas Pre profesionales

La Práctica Pre profesional es de carácter obligatorio y son parte conformante del expediente para la obtención del Grado Académico de Bachiller en la UNCA, son desarrolladas en entidades públicas o privadas que tengan vinculación con la gestión turística, hotelería y gastronomía.

La práctica pre profesional es supervisada y monitoreada a través de una ficha de seguimiento que debe implementar la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía. Para el desarrollo y ejecución de la práctica pre profesional se cuenta con el Reglamento General de Prácticas Pre Profesionales de la Universidad Nacional Ciro Alegría.

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 83 de 90

El desarrollo de la práctica pre profesional es obligatorio para aquellos estudiantes que tienen acumulado un mínimo de ciento setenta (170) créditos durante los años de estudios de pre grado (a partir del octavo ciclo).

16.2 Movilidad estudiantil

La Movilidad estudiantil en la UNCA se realiza mediante lo normado en el Reglamento del Programa de Movilidad Estudiantil de la Universidad Nacional Ciro Alegría, para ello las Carreras profesionales y/o Facultades Académicas propondrán la firma de convenios con universidades (nacionales y/o privadas), empresas privadas y estatales para la realización de movilidad estudiantil y pasantías de los estudiantes de pregrado de la UNCA.



17. GRADUACIÓN / TITULACIÓN

La obtención de los grados y títulos se realiza de acuerdo a las exigencias académicas que la UNCA establece en las normas internas (Reglamento de Grados y Títulos de la UNCA).

Obtención de Grado de Bachiller

La UNCA, de acuerdo al Estatuto, otorga el siguiente grado académico de:

- Bachiller en Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía

Para obtener el grado de Bachiller se debe:

- a) Aprobar los estudios de pregrado en su totalidad, los cuales requieren de la aprobación de las asignaturas y créditos contemplados en el presente Diseño Curricular.
- b) Aprobar un trabajo de investigación.
- c) Acreditar el conocimiento de un idioma extranjero, de preferencia inglés o lengua nativa.
- d) Cumplir con los demás requisitos establecidos en el Reglamento de Grados y Títulos de la UNCA

Obtención del Título Profesional

La UNCA, de acuerdo al Estatuto, otorga el siguiente título profesional de:

- Licenciado en Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía

Para obtener el Título Profesional se debe:

- a) Tener el Grado Académico de Bachiller otorgado por la UNCA.
- b) Aprobar una tesis o un trabajo de suficiencia profesional.
- c) Cumplir con los demás requisitos establecidos en el Reglamento de Grados y Títulos de la UNCA.

	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 84 de 90

18. LABORATORIOS DE ENSEÑANZA

Los laboratorios de enseñanza que serán utilizados son los siguientes:

- Laboratorio de Computación e Idiomas
- Laboratorio de Química, Edafología y Agrotecnia
- Laboratorio de Biología y Biotecnología Agrícola.
- Laboratorio de Tecnología y Simulación
- Taller de Panadería y Pastelería
- Taller de Gastronomía, Bar y Maridaje





BIBLIOGRAFÍA



Delors, J. (1996). La Educación Encierra un Tesoro. Informe de la UNESCO- Comisión Internacional sobre Educación para el Siglo XXI. Madrid, España: Santillana Ediciones UNESCO.

Díaz-Barriga, F. & Hernández, G. (2010). Estrategias docentes para un aprendizaje significativo. Una interpretación constructivista. México: McGraw Hill.

Morín, E. (2004). Introducción al pensamiento complejo. México, D. F.: Editorial Gedisa.

Morín, E. (1999). Los siete saberes necesarios para la educación del futuro (Trad. Mercedes Vallejos Gómez). París, Francia: Santillana/UNESCO.

PUCP. (2015). El currículo por competencias en la educación superior. En: Carrillo Mendoza, G. (Editora). I Encuentro Internacional Universitario 2014. Primera Edición Digital. ISBN:978-612-4206-58-0 Recuperado de:

<http://docentes.unibe.edu.do/wp-content/uploads/2017/04/El-curriculumpor-competencias-en-educacion-superior.pdf>.



PUCP (2016). Las competencias genéricas en Educación Superior. En: Díaz Villavicencio, C.(Editor). II Encuentro Internacional Universitario 2015. Primera Edición Digital. ISBN:978-612-47238-0-3 Recuperado de: http://cdn02.pucp.education/academico/2016/06/24194836/II_EncuentroInt_competencias_genericas_en_edusup.pdf

Siemens, G. (2004). Conectivismo: Una teoría de aprendizaje para la era digital. Recuperado de <https://edublogki.wikispaces.com/file/view/Conectivismo.pdf>

SINEACE (2016). Modelo de Acreditación para Programas de Estudios de Educación Superior Universitaria. Lima: SINEACE.

Tobón, S. (2004). Formación basada en competencias. Pensamiento complejo, diseño curricular y didáctica. Bogotá: ECOE Ediciones.

Tobón, S. (2006). Las competencias en la educación superior. Políticas de calidad. Bogotá: ECOE Ediciones.

Tobón, S. (2010). Formación integral y competencias. Pensamiento complejo, currículo, didáctica y evaluación (3a ed.). Bogotá: Ecoe Ediciones.



DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
FECHA:	MARZO 2020
VERSIÓN: 03	PAGINA: 86 de 90

Tobón, S. (2011). El currículo por competencias desde la socioformación ¿Cómo podemos cambiar nuestras prácticas educativas para asegurar la formación integral? México: Limusa.

Tobón, S. (2013). Metodología de gestión curricular. Una perspectiva socioformativa. México: Trillas.

Tobón, S. (2013). Formación integral y competencias. Pensamiento complejo, currículo, didáctica y evaluación. Bogotá: Ecoe Ediciones.

Tobón, S.; Guzmán, C., Hernández, J. S., & Cardona, S. (2015). Sociedad del conocimiento: Estudio documental desde una perspectiva humanista y compleja. Paradigma.



	DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	CÓDIGO:	DCGTHG-VPA-UNCA
		FECHA:	MARZO 2020
		VERSIÓN: 03	PAGINA: 87 de 90



ANEXOS

Anexo 01. Estructura de los sílabos

SÍLABO

1. DATOS GENERALES:



- | | | |
|------|---------------------------|--------------------|
| 1.1 | Nombre de la asignatura | : |
| 1.2 | Código de la asignatura | : |
| 1.3 | Prerrequisito(s) | : |
| 1.4 | Créditos | : |
| 1.5 | Ciclo | : |
| 1.6 | Año y Semestre Académico | : |
| 1.7 | Duración | : ... semanas |
| 1.8 | Horas | : T: (T: , P:) |
| 1.9 | Fecha de inicio y término | : Del al |
| 1.10 | Ambiente/instalaciones | : Aula N° / Local: |
| 1.11 | Docente responsable | : |
| 1.12 | Correo electrónico | : |

2. SUMILLA



La sumilla es un resumen de grandes aspectos del módulo y sus alcances como soporte de la carrera profesional o como requisito para otros módulos comprendidos en el currículo de estudios. Ejemplo de redacción de sumilla:

La asignatura deforma parte de (Estudios Generales, específicos, de especialidad) y es de **naturaleza** teórica-práctica. El **propósito** es desarrollar en los estudiantes a través de los siguientes **contenidos**:

La asignatura en su **contenido** comprende unidades didácticas: (Nº de unidades)

- M..... (Nombre de las unidades)
- M..... (Nombre de las unidades)
- M..... (Nombre de las unidades)

3. COMPETENCIA

4. PROGRAMACIÓN DE LOS CONTENIDOS O UNIDADES DE APRENDIZAJE

Primera unidad de aprendizaje:

Resultado de aprendizaje: Al finalizar la unidad es estudiante será capaz de

Duración: 5 semanas **Horas:** HT: ; HP: ; TH:

Sem.	SABERES DE LA COMPETENCIA			ESTRATEGIAS
	Procedimental	Conceptual	Actitudinal	
1				
2				
3				

Segunda unidad de aprendizaje:

Resultado de aprendizaje: Al finalizar la unidad es estudiante será capaz de

Duración: 5 semanas **Horas:** HT: ; HP: ; TH:



Sem.	SABERES DE LA COMPETENCIA			ESTRATEGIAS
	Procedimental	Conceptual	Actitudinal	
1				
2				
3				

.....

5. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

6. EVALUACIÓN DE APENDIZAJES

....

Criterios de aprobación y promoción



EVIDENCIAS	TÉCNICAS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS	PESO
Conocimientos: - Exposiciones temáticas - Prueba escrita-	- Exposición - Prueba escrita	Rúbrica Cuestionario	% (0.)
Productos: Organizadores gráficos Vídeos Trabajos prácticos Presentación de PORTAFOLIO	Análisis de contenido del producto	Rúbricas Lista de cotejo	% (0.)
Desempeño: Elaboración de productos	Simulaciones	Rúbricas	
Actitudes: -Actitudes	- Observación	Lista de actitudes	% (0.)

7. BIBIOGRAFÍA

Lugar y fecha

.....
Firma del Docente de la asignatura

.....
Firma del Director del Departamento Académico



**DISEÑO CURRICULAR DE GESTIÓN
TURÍSTICA, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

CÓDIGO:

DCGTHG-VPA-UNCA

FECHA:

MARZO 2020

VERSIÓN: 03

PAGINA: **90 de 90**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DOCUMENTO DE APROBACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
V1	Resolución de Comisión Organizadora N° 0197-2019/CO-UNCA.	Aprobar el Diseño Curricular de Diseño Curricular de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la UNCA.
	Fecha: 18 de octubre de 2019	
V2	Resolución de Comisión Organizadora N°038-2020/CO-UNCA, de fecha 04 de marzo de 2020.	Aprobar la modificación del Diseño Curricular de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la UNCA.
	Fecha: 04 de marzo 2020	
V3	Resolución de Comisión Organizadora N° 075-2020/CO-UNCA.	Aprobar la modificación del Diseño Curricular de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la UNCA.
	Fecha: 13 de marzo de 2020	



"DOCUMENTO CONTROLADO"