



UNDC

UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CAÑETE

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N° 116-2018-SUNEDU/CD
DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA N° 136-2023-UNDC/CO

Cañete, 16 de junio de 2023

LA COMISIÓN ORGANIZADORA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

VISTOS:

El Acuerdo de Sesión Ordinaria de Comisión Organizadora de fecha 15 de junio de 2023; MEMORANDUM N° 249-2023-UNDC/CO/EEHM-P de fecha 13 de junio de 2023 emitido por la Presidencia de la Comisión Organizadora; OFICIO N° 500-2023-UNDC/PVPAC/RHPH de fecha 08 de junio de 2023 emitido por la Vicepresidencia Académica; INFORME LEGAL N° 234-2023-UNDC/OAJ-ERS de fecha de recepción 07 de junio de 2023 emitido por la Oficina de Asesoría Jurídica; OFICIO N° 414-2023-UNDC/PVPAC/RHPH de fecha 17 de mayo de 2023 emitido por la Vicepresidencia Académica; OFICIO N° 029-2023/UNDC/C-FCE/FFOP de fecha de recepción 15 de mayo de 2023 emitido por la Facultad de Ciencias Empresariales; OFICIO N° 112-2023/UNDC/FCE/EP.ATyH/NEBCH de fecha de recepción 08 de mayo de 2023 emitido por la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería, y;

CONSIDERANDO:

Que, la Constitución Política del Perú en su artículo 18° prevé que cada Universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico, y el artículo 8° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, establece que la referida autonomía inherente a las Universidades, se ejerce de conformidad con la Constitución y las Leyes de la República e implica las organizaciones de su sistema académico, económico y administrativo, así como la administración de sus bienes y rentas, elaborar su presupuesto y aplicar sus fondos con la responsabilidad que impone la Ley;

Que, de conformidad con la Ley N° 29488 de fecha 22/12/2009, se creó la Universidad Nacional de Cañete, la misma que fue modificada por la Ley N° 30515, cuyo artículo 1° dispone: "créase la Universidad Nacional de Cañete con domicilio en la provincia de Cañete, Departamento de Lima". Asimismo, a través de la Resolución del Consejo Directivo N° 116-2018-SUNEDU/CD, el Consejo Directivo de la SUNEDU, le otorgó la Licencia Institucional a la Universidad Nacional de Cañete;

Que, la Universidad Nacional de Cañete, es una institución que brinda educación superior integral de calidad mediante una gestión académica y administrativa, centrada en los derechos humanos, con pertinencia social de las escuelas profesionales y posgrado, investigación científica y el ejercicio responsable del liderazgo universitario, vinculado al desarrollo de la región, el país y el mundo;

Que, el artículo 29° de la Ley N° 30220 establece que, aprobada la ley de creación de una universidad pública, el Ministerio de Educación (MINEDU), constituye una Comisión Organizadora integrada por tres (3) académicos de reconocido prestigio, que cumplan los mismos requisitos para ser Rector (...). Esta Comisión tiene a su cargo la aprobación del estatuto, reglamentos y documentos de gestión académica y administrativa de la universidad, formulados en los instrumentos de planeamiento, así como su conducción y dirección hasta que se constituyan los órganos de gobierno que, de acuerdo a la presente Ley, le correspondan";

Que, el artículo 58° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, concordado con el artículo 25° del Estatuto de Universidad Nacional de Cañete, aprobado con Resolución de Comisión Organizadora N° 143-2022-CO/UNDC y su modificatoria, establecen que el Consejo Universitario es el máximo órgano de gestión, dirección y ejecución académica y administrativa de la universidad. En el caso de la Universidad Nacional de Cañete, dada su condición y naturaleza, corresponde ejercer dicha atribución a la





UNDC

UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CAÑETE

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N° 116-2018-SUNEDU/CD
DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES
“AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO”

///... Resolución de Comisión Organizadora N° 136-2023-UNDC/CO

Comisión Organizadora quien hace las veces de Consejo Universitario, disposición relacionada con la Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU y sus modificatorias;

Que, el artículo 39° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, señala que el régimen de estudios se establece en el Estatuto de cada universidad, preferentemente bajo el sistema semestral, por créditos y con currículo flexible. Puede ser en la modalidad presencial, semipresencial o a distancia (...);

Que, el artículo 40° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, establece que cada universidad determina el diseño curricular de cada especialidad, en los niveles de enseñanza respectivos, de acuerdo a las necesidades nacionales y regionales que contribuyan al desarrollo del país (...); razón por la cual la Comisión Organizadora de la UNDC con fecha 04/11/2021, emitió la Resolución de Comisión Organizadora N° 150-2021-CO/UNDC, donde aprobó en vías de regularización los Planes de Estudios 2019 de las cinco (05) Escuelas Profesionales de la Universidad Nacional de Cañete y el Modelo Educativo, encontrándose el Plan de Estudios 2019 de la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería adscrita a la Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad Nacional de Cañete; la misma que fue actualizado a través de la Resolución de Comisión Organizadora N° 065-2023-UNDC/CO de fecha 22/03/2023;

Que, el inciso 1) del artículo 201° de la Ley de Procedimiento Administrativo General, Ley N° 27444 señala que “los errores material o aritmético en los actos administrativos pueden ser rectificadas con efecto retroactivo, en cualquier momento, de oficio o a instancia de los administrados, siempre que no se altere lo sustancial de su contenido ni el sentido de la decisión”; concordante con lo dispuesto en el artículo 212°, numeral 212.1 del Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, TUO de la Ley N° 27444,7 Ley del Procedimiento Administrativo General;

Que, la potestad correctiva de la Administración le permite rectificar sus propios errores siempre que estos sean de determinada clase y reúnan ciertas condiciones. Los errores que pueden ser objeto de rectificación son solo los que no alteran su sentido ni contenido. Quedando comprendidos en esta categoría los denominados “errores materiales”, que pueden ser a su vez, un error de expresión (equivocación en la institución jurídica), o un error gramatical (señalamiento equivocado de destinatarios del acto) y el error aritmético (discrepancia numérica). La doctrina sostiene que el error material atiende a un “error de transcripción”, un “error de mecanografía”, un “error de expresión”, en la “redacción del documento”, en otras palabras, un error atribuible no a la manifestación de voluntad o razonamiento contenido en el acto, sino al soporte material que lo contiene;

En la misma línea RUBIO⁽¹⁾, afirma que el error material no se configura al formarse la declaración de voluntad, de juicio o conocimiento en la cual consiste un determinado acto administrativo, sino, en el momento inmediatamente posterior: en el momento de manifestarse al exterior dicha voluntad, de corporizarse bajo la forma y requisitos impuestos por la Ley para dichos actos. Al respecto, el Tribunal Constitucional en la STC Exp. N° 2451-2003-AA, del 28 de octubre de 2004, señaló con relación a la formación del error material y a la potestad correctiva de la Administración lo siguiente:

(...) La potestad de rectificación tiene por objeto corregir una cosa equivocada, por ejemplo, un error material o de cálculo en un acto preexistente. La administración emite una declaración formal de rectificación, mas no rehace la misma resolución, es decir, no sustituye a la anterior, sino que la modifica.

⁽¹⁾ RUBIO CALDERA, Fanny. La Potestad correctiva de la Administración Pública. Editorial Jurídica Venezolana, Caracas, 2004, p. 65. citado por Morón Urbina, Juan Carlos, Comentarios a la Ley del Procedimiento Administrativo General, Editorial Gaceta Jurídica S.A., Edición 2001, pág. 612.



UNDC

UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CAÑETE

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N° 116-2018-SUNEDU/CD
DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

///... **Resolución de Comisión Organizadora N° 136-2023-UNDC/CO**

En principio, la competencia para emitir el acto rectificatorio corresponde a la autoridad autora del acto, ya que, si un órgano tiene competencia para dictar un acto, lógicamente ha de tenerla para rectificar los errores materiales en que haya podido incurrir al dictarlo.

Que, la figura Jurídica del error aritmético se da cuando la autoridad incurre en una inexactitud o discordancia con la realidad al consignar una cifra en una determinada resolución o en alguna operación aritmética contenida en esta. Ese error de cálculo, error de cuenta, error aritmético o simplemente discrepancia numérica ha sido definido por la doctrina⁽²⁾, como la operación aritmética equivocada que tiene como presupuesto esencial la inalterabilidad de los datos o conceptos que se manipulan aritméticamente. Así pues, estamos ante un error de cálculo no inválidamente cuando el error es aquel materialmente padecido al efectuar cualquier operación matemática, siempre y cuando los sumandos o factores que hayan servido de base para dicha operación no adolezcan de error alguno, sino por el contrario, sean exactos, asimismo la **figura jurídica del Error material se entiende como un "error de transcripción", un "error mecanografía", un "error de expresión", en la "redacción del documento", en otras palabras, un error atribuible no a la manifestación de voluntad o razonamiento contenido en el acto, sino al soporte material que lo contiene;**

Que, en autos, que dieron origen a la Resolución de Comisión Organizadora N° 066-2023-UNDC/CO de fecha 22/03/2023, obra entre otros documentos el Oficio N° 045-2023/UNDC/FCE/EP.ATyH/NEBCH de la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería, donde podemos visualizar que al momento de aprobar la actualización del Plan de Estudios 2019 de la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería de la Universidad Nacional de Cañete, se aprobó consigo la malla curricular con su respectivas horas teóricas y horas de prácticas; **sin embargo la Responsable de la Escuela Profesional de Administración a través del Oficio N° 112-2023/UNDC/FCE/EP.ATyH/NEBCH de fecha de recepción 08/05/2023, advierte a la VPA, que existe un error material en la sumatoria de horas teóricas y horas de práctica en la malla curricular de algunos cursos, así como se obvió la nomenclatura de los códigos de las asignaturas, esto debido a un error involuntario al momento de digitalizar el documento**, por lo que solicita su rectificación en merito a lo dispuesto en el artículo 212° del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General,

Que, mediante Oficio N° 500-2023/UNDC/P/VPA/RHPH de fecha 08/06/2023, la Vicepresidencia Académica eleva al Presidente de la Comisión Organizadora, el citado expediente que ha sido evaluado en su oportunidad y, solicita que la Comisión Organizadora determine al respecto;

Que, como resultado del análisis realizado a la rectificación de oficio, respecto al artículo primero de la Resolución de Comisión Organizadora N° 065-2023-UNDC/CO de fecha 22/03/2023, se debe declarar procedente conforme lo señala la Oficina de Asesoría Jurídica a través de su Informe Legal N° 234-2023-UNDC/OAJ-ERS, a efecto de que se rectifique en los términos solicitado por la Responsable de la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería de la Universidad Nacional de Cañete, dado que no se altera lo sustancial del contenido, ni el sentido de la decisión, en vista de que se ha incurrido en meros "errores mecanográficos" y "errores de transcripción", el cual engloba a los errores materiales y aritméticos que se encuentra estipulado en el artículo 201° de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General; el mismo se encuentra concordado con el artículo 212° del D.S N° 004-2019-JUS, Decreto Supremo que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444;

Que, mediante Memorándum N° 249-2023-UNDC/CO/EEHM-P de fecha 13/06/2023, la PCO deriva los actuados del referido expediente a Secretaría General para ser visto en Sesión de Comisión Organizadora de fecha 15 de junio de 2023;

⁽²⁾ ARAUJO JUAREZ, J. Tratado de Derecho Administrativo formal. Tercera edición, Vadell Hermanos Editores, Caracas, 1998.



UNDC

UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CAÑETE

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N° 116-2018-SUNEDU/CD
DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES
“AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO”

///... Resolución de Comisión Organizadora N° 136-2023-UNDC/CO

Que, el numeral 59.14 del artículo 59° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, prevé como una de las atribuciones del Consejo Universitario, la de conocer y resolver todos los demás asuntos que no están encomendados a otras autoridades universitarias;

Que, estando a lo acordado por la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Cañete, en su Sesión Ordinaria N° 024-2023-CO/UNDC de fecha 15 de junio de 2023, y;

De conformidad a las facultades y atribuciones conferidas en el artículo 18° de la Constitución Política del Perú; la Ley N° 30220, Ley Universitaria; el Documento Normativo denominado: “Disposiciones para la Constitución y Funcionamiento de las Comisiones Organizadoras de las Universidades Públicas en proceso de Constitución”, aprobado mediante la Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU y sus modificatorias y en la Resolución Viceministerial N° 069-2022-MINEDU, así como en el Estatuto de la Universidad Nacional de Cañete y demás normas concordantes;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: RECTIFICAR, el error material, contenido en el artículo primer de la Resolución de Comisión Organizadora N° 065-2023-UNDC/CO de fecha 22 de marzo de 2023, bajo los siguientes términos:

DICE:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR, la actualización del PLAN DE ESTUDIOS 2019 DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE TURISMO Y HOTELERÍA de la Universidad Nacional de Cañete, propuesto por la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería, que a fojas setenta y ocho (78) que debidamente selladas y rubricadas forma parte de la Resolución.

(...)

PÁG. N° 77 y 78

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE TURISMO Y HOTELERÍA
PLAN DE ESTUDIOS 2019

CICLO	COD	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	PRE REQUI	CR	HT	HP	TH
I	F1.1	Administración I	---	4	3	2	5
	F1.6	Contabilidad general	---	3	2	2	4
	F5.6	Etiqueta, protocolo y relaciones públicas	---	4	3	2	5
	F6.1	Introducción al turismo	---	3	2	2	4
	CB.1	Matemática básica	---	4	3	2	5
	FG.3	Metodología del trabajo universitario	---	4	3	2	5
Total créditos				22	16	12	28
II	F1.2	Administración II	F1.1	4	3	2	5
	F1.3	Hotelería	F1.1	4	3	2	5
	F3.2	Design Thinking	---	3	2	2	4
	F6.5	Economía del turismo	CB.2	3	2	2	4
	CB.2	Matemática financiera	CB.1	4	3	2	5
FG.5	Ciudadanía	---	4	3	2	5	
Total créditos				22	16	12	28
III	F1.4	Técnicas hoteleras	F1.3, F1.2	3	2	2	4
	F2.3	Gerencia estratégica de servicios turísticos y hoteleros	F1.2	3	2	2	4
	F3.1	Investigación de mercados	CB.2	4	3	2	5
	F5.1	Introducción a la Gastronomía	---	4	3	2	5



UNDC

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N° 116-2018-SUNEDU/CD
DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

///... Resolución de Comisión Organizadora N° 136-2023-UNDC/CO

	F7.1	Turismo Arqueológico		---	4	3	2	5
	CB.3	Estadística		---	4	3	2	5
	Total créditos				22	16	12	28
IV	F1.5	Gestión hotelera	F1.4		4	3	2	5
	F2.5	Comercialización de negocios turísticos	F2.4		2	2	1	3
	F3.3	Desarrollo y promoción de servicios turísticos	F3.1, F2.1		4	3	2	5
	F4.4	Sociología del turismo	---		3	2	2	4
	F7.3	Antropología del turismo	---		4	3	2	5
	F7.7	Patrimonio turístico nacional	---		3	2	2	4
	Total créditos				22	16	11	27
V	F1.7	Gestión de la información	F1.6		3	2	2	4
	F3.4	Gerencia de Marketing de servicios turísticos y hoteleros	F3.3		4	3	2	5
	F4.5	Comportamiento organizacional	F4.4		3	2	2	4
	F5.2	Gastronomía peruana	F5.1		4	3	2	5
	F7.2	Geografía del Turismo	---		3	2	2	4
	IF.1	Metodología de la investigación I	---		3	2	2	4
	Total créditos				22	14	12	26
VI	F4.2	Gestión del talento humano I			3	2	2	4
	F5.3	Gastronomía internacional	F5.2		4	3	2	5
	F6.3	Legislación turística	---		3	2	2	4
	FG.1	Inglés técnico I	---		3	2	2	4
	FG.4	Liderazgo y emprendimiento	---		4	3	2	5
	IF.2	Metodología de la investigación II	IF.1		4	3	2	5
	Total créditos				21	15	12	27
VII	F4.3	Gestión de talento humano II	F1.2		3	2	2	4
	F2.1	Planificación del espacio turístico	F1.2, F3.2		3	2	2	4
	F6.7	Gestión del turismo en organismos gubernamentales	F6.3		3	2	2	4
	F7.5	Circuitos turísticos	---		3	2	2	4
	F7.5	Ecoturismo	---		4	3	2	5
	FG.2	Inglés técnico II	---		4	3	2	5
	Total créditos				20	14	12	26
VIII	F2.4	Formulación y evaluación de proyectos turísticos	F3.2		3	2	2	4
	F4.1	Selección y reclutamiento de personal	F4.4		4	3	2	5
	F5.5	Enología y bar	---		4	3	2	5
	F7.6	Turismo Alternativo	---		3	2	2	4
	EL.1	Electivo 1	---		3	2	2	4
		Práctica Pre-profesional	---		2	2	2	4
	Total créditos				19	14	12	26
IX	F5.4	Panadería y pastelería fina	F5.1		3	2	2	4
	F6.2	Gestión de servicios y productos turísticos	F3.4, F6.3		4	3	2	5
	F6.4	Organización de congresos y eventos	F6.3		4	3	2	5
	FG.6	Deontología profesional y responsabilidad social	---		4	3	2	5
	IF.3	Tesis I	IF.2		4	3	2	5
	EL.2	Electivo 2			3	2	2	4
	Total créditos				22	16	12	28
X	F2.2	Gestión de la calidad de servicios turísticos y hoteleros	F2.3		3	2	2	4
	F5.7	Gestión de cadenas de suministro para alimentos y bebidas	F5.1		3	2	2	4
	F6.6	Gestión de agencias de viajes y turismo	F6.2		4	3	2	5
	IF.4	Tesis II	IF.3		4	3	2	5
	EL.3	Electivo 3	---		3	2	2	4
		Práctica Pre-profesional	---		2	2	2	4
	Total créditos				19	14	12	26

DEBE DECIR:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR, la actualización del PLAN DE ESTUDIOS 2019 DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE TURISMO Y HOTELERÍA de la Universidad Nacional de



UNDC

UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CAÑETE

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N° 116-2018-SUNEDU/CD
DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

///... Resolución de Comisión Organizadora N° 136-2023-UNDC/CO

Cañete, propuesto por la Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería, que a fojas setenta y ocho (78) que debidamente selladas y rubricadas forma parte de la Resolución.

(...)

PÁG. N° 77 y 78

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE TURISMO Y HOTELERÍA
PLAN DE ESTUDIOS 2019

CICLO	COD	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	PRE REQUISITO	CR	HT	HP	TH
I	F1.1	Administración I	---	4	3	2	5
	F1.6	Contabilidad general	---	3	2	2	4
	F5.6	Etiqueta, protocolo y relaciones públicas	---	4	3	2	5
	F6.1	Introducción al turismo	---	3	2	2	4
	CB.1	Matemática básica	---	4	3	2	5
	FG.3	Metodología del trabajo universitario	---	4	3	2	5
Total créditos				22	16	12	28
II	F1.2	Administración II	F1.1	4	3	2	5
	F1.3	Hotelería	F1.1	4	3	2	5
	F3.2	Design Thinking	---	3	2	2	4
	F6.5	Economía del turismo	CB.2	3	2	2	4
	CB.2	Matemática financiera	CB.1	4	3	2	5
	FG.5	Ciudadanía	---	4	3	2	5
Total créditos				22	16	12	28
III	F1.4	Técnicas hoteleras	F1.3, F1.2	3	2	2	4
	F2.3	Gerencia estratégica de servicios turísticos y hoteleros	F1.2	3	2	2	4
	F3.1	Investigación de mercados	CB.2	4	3	2	5
	F5.1	Introducción a la Gastronomía	---	4	3	2	5
	F7.1	Turismo Arqueológico	---	4	3	2	5
	CB.3	Estadística	---	4	3	2	5
Total créditos				22	16	12	28
IV	F1.5	Gestión hotelera	F1.4	4	3	2	5
	F2.5	Comercialización de negocios turísticos	F2.4	2	2	1	3
	F3.3	Desarrollo y promoción de servicios turísticos	F3.1, F2.1	4	3	2	5
	F4.4	Sociología del turismo	---	3	2	2	4
	F7.3	Antropología del turismo	---	4	3	2	5
	F7.7	Patrimonio turístico nacional	---	3	2	2	4
Total créditos				20	15	11	26
V	F1.7	Gestión de la información	F1.6	3	2	2	4
	F3.4	Gerencia de Marketing de servicios turísticos y hoteleros	F3.3	4	3	2	5
	F4.5	Comportamiento organizacional	F4.4	3	2	2	4
	F5.2	Gastronomía peruana	F5.1	4	3	2	5
	F7.2	Geografía del Turismo	---	3	2	2	4





UNDC

UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CAÑETE

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N° 116-2018-SUNEDU/CD
DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

///... Resolución de Comisión Organizadora N° 136-2023-UNDC/CO

	IF.1	Metodología de la investigación I	---	3	2	2	4
Total créditos				20	14	12	26
VI	F4.2	Gestión del talento humano I		3	2	2	4
	F5.3	Gastronomía internacional	F5.2	4	3	2	5
	F6.3	Legislación turística	---	3	2	2	4
	FG.1	Inglés técnico I	---	3	2	2	4
	FG.4	Liderazgo y emprendimiento	---	4	3	2	5
	IF.2	Metodología de la investigación II	IF.1	4	3	2	5
Total créditos				21	15	12	27
VII	F4.3	Gestión de talento humano II	F1.2	3	2	2	4
	F2.1	Planificación del espacio turístico	F1.2, F3.2	3	2	2	4
	F6.7	Gestión del turismo en organismos gubernamentales	F6.3	3	2	2	4
	F7.5	Circuitos turísticos	---	3	2	2	4
	F7.5	Ecoturismo	---	4	3	2	5
	FG.2	Inglés técnico II	---	4	3	2	5
Total créditos				20	14	12	26
VIII	F2.4	Formulación y evaluación de proyectos turísticos	F3.2	3	2	2	4
	F4.1	Selección y reclutamiento de personal	F4.4	4	3	2	5
	F5.5	Enología y bar	---	4	3	2	5
	F7.6	Turismo Alternativo	---	3	2	2	4
	EL.1	Electivo 1	---	3	2	2	4
	F7.8	Práctica Pre-profesional I	---	2	1	2	3
Total créditos				19	13	12	25
IX	F5.4	Panadería y pastelería fina	F5.1	3	2	2	4
	F6.2	Gestión de servicios y productos turísticos	F3.4, F6.3	4	3	2	5
	F6.4	Organización de congresos y eventos	F6.3	4	3	2	5
	FG.6	Deontología profesional y responsabilidad social	---	4	3	2	5
	IF.3	Tesis I	IF.2	4	3	2	5
	EL.2	Electivo 2		3	2	2	4
Total créditos				22	16	12	28
X	F2.2	Gestión de la calidad de servicios turísticos y hoteleros	F2.3	3	2	2	4
	F5.7	Gestión de cadenas de suministro para alimentos y bebidas	F5.1	3	2	2	4
	F6.6	Gestión de agencias de viajes y turismo	F6.2	4	3	2	5
	IF.4	Tesis II	IF.3	4	3	2	5
	EL.3	Electivo 3	---	3	2	2	4
	F7.9	Práctica Pre-profesional	---	2	1	2	3
Total créditos				19	13	12	25





UNDC

UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CAÑETE

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N° 116-2018-SUNEDU/CD
DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

///... Resolución de Comisión Organizadora N° 136-2023-UNDC/CO

CURSOS ELECTIVOS

ELECTIVO 1

CICLO	COD	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	PRE REQUISITO	CR	HT	HP	TH
VIII	EL.1A	Turismo social	---	3	2	2	4
	EL.1B	Gestión de cooperación internacional	---	3	2	2	4
	EL.1C	Recreación y animación turística	---	3	2	2	4
	EL.1D	Tecnologías de Información y Comunicación para la Gestión	---	3	2	2	4

ELECTIVO 2

CICLO	COD	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	PRE REQUISITO	CR	HT	HP	TH
IX	EL.2A	Gestión de Calidad de Servicios Turísticos	---	3	2	2	4
	EL.2B	Estructura, equipamiento y diseño hotelero	---	3	2	2	4
	EL.2C	Plan de Negocios	---	3	2	2	4
	EL.2D	Dirección estratégica de empresas turísticas	---	3	2	2	4

ELECTIVO 3

CICLO	COD	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	PRE REQUISITO	CR	HT	HP	TH
X	EL.3A	Estadística descriptiva e inferencial aplicada al Turismo	---	3	2	2	4
	EL.3B	Uso del Atlas Ti para el análisis cualitativo	---	3	2	2	4
	EL.3C	Redacción de artículos científicos	---	3	2	2	4

RESUMEN GENERAL

EJES	CÓDIGOS	HORAS	CRÉDITOS
ESTUDIOS GENERALES	FG1,FG2,FG3,FG4,FG5,FG6, CB.1,CB.2,CB.3	44	35
ESTUDIOS ESPECÍFICOS	IF1,IF2,IF3,IF4,EL.1,EL.2, EL.3	31	24
ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	F1,F2,F3,F4,F5,F6,F7	192	148
TOTAL		267	207

NOMENCLATURA

CÓDIGO	DENOMINACIÓN
FG	Formación General
CB	Ciencias Básicas Generales
IF	Investigación Formativa
EL	Electivos
F	Formación de Especialidad

ARTÍCULO SEGUNDO: MANTENER, subsistentes los demás extremos de la Resolución de Comisión Organizadora N° 065-2023-UNDC/CO de fecha 22 de marzo de 2023.

ARTÍCULO TERCERO: DISPONER, la notificación de la presente Resolución a todas las instancias y dependencias administrativas y académicas de la Universidad Nacional de Cañete, para su conocimiento, cumplimiento y demás fines pertinentes.



UNDC

UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CAÑETE

Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N° 116-2018-SUNEDU/CD
DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES
“AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO”

///... Resolución de Comisión Organizadora N° 136-2023-UNDC/CO

ARTÍCULO CUARTO: ENCÁRGUESE, a la Oficina de Comunicaciones e Imagen Institucional, la publicación de la presente Resolución de Comisión Organizadora en el portal de transparencia de la Universidad Nacional de Cañete.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.



[Firma]
ARNULFO ORTEGA MALLQUI
PRESIDENCIA de la Comisión Organizadora
Universidad Nacional de Cañete



[Firma]
ABG. KEVIN YUVER CHIHUAN QUISPE
SECRETARÍA GENERAL
Universidad Nacional de Cañete

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería



PLAN DE ESTUDIOS- 2019

Cañete, 2023



Firmado digitalmente por:
BAÑOS CHAPARRO Nieves
Bva FIR 41331750 hard
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 08/05/2023 17:05:42-0500

Contenido

I.	Perfil profesional del graduado	3
	1. Perfil de egreso	3
	2. Mapa funcional	4
	3. Perfil de ingreso	4
II.	Itinerario formativo	9
III.	Sumillas	17
IV.	Lineamientos para la evaluación	
V.	Organización	76



I. PERFIL PROFESIONAL DEL GRADUADO

1. PERFIL DE EGRESO

El egresado de la Carrera Profesional de Administración de Turismo y Hotelería estará en condiciones de gestionar de manera eficiente el proceso administrativo de las empresas de servicios turísticos del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación, sostenibilidad y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos, normativos en los que se desempeña.

A. CAPACIDADES PROFESIONALES ESPECÍFICAS

- Administrar eficazmente los recursos de establecimientos turísticos locales o internacionales, con el fin de maximizar los beneficios y generar rentabilidad en la organización
- Promover y gestionar negocios y servicios turísticos diversos, considerando la satisfacción de las expectativas de los clientes y cumpliendo las normas de calidad y seguridad vigentes.
- Diseñar e implementar estrategias de marketing para la promoción de servicios turísticos y hoteleros considerando aspectos de rentabilidad y responsabilidad social sostenible.
- Implementar procesos para la gestión del personal en los establecimientos turísticos y hoteleros del entorno local o internacional, respetando el marco legal nacional e internacional sobre el trabajo.
- Gestionar operaciones para ofrecer servicios de alimentos, bebidas y atención al cliente de acuerdo con normas de seguridad e higiene y a los criterios económicos de la empresa
- Gestionar y desarrollar servicios turísticos para el entorno local e internacional, considerando las demandas de los usuarios y con respecto a la normatividad vigente

B. CAPACIDADES COMPLEMENTARIAS

- Aplicar la teoría de las ciencias básicas generales, en la resolución de problemas que le permita analizar, sintetizar y describir la realidad,

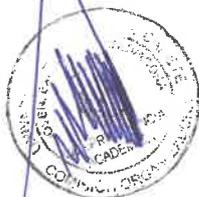


fomentando el aprendizaje autónomo, la adaptación a nuevas situaciones y la aplicación en su formación profesional.

- Desarrollar el uso de la lengua y la comunicación para la socialización de ideas y comunicación interpersonal, a través de la expresión oral y escrita, haciendo uso correcto y eficiente de instrumentos de comunicación para la comprensión, producción y difusión del conocimiento científico.
- Aplicar métodos y técnicas de investigación cuantitativa y cualitativa para la generación de conocimiento académico de nivel universitario a partir de la observación de la realidad y la gestión de información confiables.
- Aplicar conocimientos de las ciencias sociales, como base del proceso histórico geográfico político, socioeconómico y cultural en el Perú, teniendo en cuenta la diversidad cultural y el fortalecimiento ciudadano.
- Aplicar los principios éticos y deontológicos, teniendo en cuenta a los valores ético y morales con compromiso y responsabilidad tomando en cuenta los aspectos culturales que caracterizan a la profesión y a la sociedad.

2. MAPA FUNCIONAL

PROPOSITO CLAVE:	
Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.	
Funciones identificadas	Tareas o realizaciones profesionales
F1: Administrar eficazmente los recursos de establecimientos turísticos locales o internacionales, con el fin de maximizar los beneficios y generar rentabilidad en la	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar estrategias basadas en la teoría administrativa para gestionar de manera eficiente los recursos económicos financieros de establecimientos turísticos y contribuir con su rentabilidad. 2. Planificar la gestión integral (estratégica y operativa) de establecimientos turísticos locales o globales buscando maximizar la satisfacción del cliente y la rentabilidad de la organización.



organización	3. Gestionar de manera integral el recurso humano de la organización turística, considerando el tipo de establecimiento y las características de los clientes.
	4. Realizar la gestión logística y operativa necesaria para el funcionamiento óptimo del establecimiento turístico considerando la estacionalidad de los servicios y características de la organización.

	5. Emplear racionalmente las tecnologías de la información como soporte para el desarrollo de actividades de los establecimientos turísticos locales o internacionales
F2: Promover y gestionar negocios y servicios turísticos diversos, considerando la satisfacción de las expectativas de los clientes y cumpliendo las normas de calidad y seguridad vigentes.	1. Aplicar métodos de investigación para identificar oportunidades de negocio turísticos y establecer planes para su exploración y posterior explotación.
	2. Evaluar las necesidades del mercado de turismo local y global para proponer soluciones creativas orientadas a asegurar una experiencia turística satisfactoria en los clientes, cumpliendo estándares de calidad a nivel mundial.
	3. Aplicar los recursos disponibles para la gestión estratégica y operativa de la organización, de manera que permitan la satisfacción del cliente y la rentabilidad del servicio turístico u organización.
	4. Desarrollar propuestas de emprendimiento para aprovechar destinos turísticos nacionales e internacionales, a partir de estudios previos de viabilidad.
	5. Comercializar servicios turísticos o conexos (catering, guiado, asesorías entre otros) a partir de las necesidades del mercado identificadas, con propuestas innovadoras y oportunas.
F3: Diseñar e implementar estrategias de marketing para la promoción de servicios turísticos y hoteleros considerando aspectos de rentabilidad y responsabilidad social sostenible.	1. Aplicar la metodología de investigación de mercados para identificar demandas de productos y servicios turísticos y hoteleros, considerando la atención a las necesidades identificadas.
	2. Realizar propuesta creativas e innovadoras para el desarrollo de nuevos productos o servicios turísticos y hoteleros, considerando las características del público al cual se orienta su propuesta.
	3. Diseñar estrategias de marketing para promover servicios turísticos y hoteleros rentables y sostenibles, con base en los resultados de la investigación de mercados.
	4. Proponer estrategias de promoción y difusión de nuevos destinos, productos y servicios, identificando canales de difusión que se ajusten a las demandas de los potenciales clientes.





<p>F4: Implementar procesos para la gestión del personal en los establecimientos turísticos y hoteleros del entorno local o internacional, respetando el marco legal nacional e internacional sobre el trabajo.</p>	<p>1. Planificar e implementar estrategias eficaces para el reclutamiento de personal para las diversas áreas de una organización turística, mediante una adecuada identificación de perfiles de puestos.</p>
	<p>2. Elaborar e implementar propuestas para la inducción del personal nuevo que se incorpora en los establecimientos turísticos y hoteleros considerando las características de la cultura institucional y pensando en la prestación de un buen servicio al cliente.</p>
	<p>3. Diseñar e implementar planes y programas de capacitación permanente para el personal, a partir de diagnósticos desarrollados y considerando estrategias adecuadas para su ejecución.</p>
	<p>4. A partir de diagnósticos elaborados, realizar propuestas para contribuir a la mejora o mantenimiento de un clima favorable de los trabajadores de las organizaciones, considerando su dimensión.</p>
<p>F5: Gestionar operaciones para ofrecer servicios de alimentos y bebidas y atención al cliente de acuerdo a las normas de seguridad e higiene y a los criterios económicos de la empresa</p>	<p>1. Gestiona las actividades de pre servicio, servicio y post servicio en establecimientos de alimentos y bebidas</p>
	<p>2. Gestionarla preparación y presentación de diferentes platos combinados, bocaditos diversos y platos a la vista de los clientes</p>



	<p>3. Proponer, preparar y presentar bebidas considerando su relación con los alimentos y las características del tipo de cliente.</p>
	<p>4. Administrarla logística de las cadenas de suministro de alimentos y bebidas considerando el volumen requerido y los estándares de calidad requeridos para garantizar el aprovisionamiento del establecimiento.</p>
<p>F6: Gestionar y desarrollar servicios turísticos para el entorno local e internacional, considerando las demandas de los usuarios y con respecto a la normatividad vigente</p>	<p>1. Gestionar y desarrollar servicios de turismo local e internacional considerando las demandas de los usuarios.</p>
	<p>2. Aplicar la legislación turística, nacional e internacional, en la implementación de servicios turísticos y hoteleros</p>
	<p>3. Desarrollar actividades para la atención oportuna de los clientes considerando estándares internacionales.</p>
	<p>4. Identificar y promover el desarrollo de turismo alternativo, considerando criterios de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente</p>
<p>F7: Comprende, explica y analiza la organización y oferta de los distintos tipos de actividad</p>	<p>1. Interpretar el patrimonio arqueológico, histórico y artístico, así como también su conservación y manifestaciones culturales, dentro del contexto histórico peruano para aprovechar sus potencialidades turísticas</p>



turística en el país, teniendo en cuenta la importancia del desarrollo turístico sostenible.	2. Identificar y localizar las zonas geográficas del Perú, las áreas naturales protegidas y zonas de desarrollo turístico, relacionando la geografía con la atracción turística.
	3. Comprender la importancia y potencialidades del turismo antropológico, y formula planes de explotación considerando las características de potenciales usuarios.
	4. Valorar la relevancia del turismo sostenible, considerando las zonas donde se va a desarrollar y evaluando previamente los impactos para una explotación exitosa.
	5. Identificar las diversas formas de turismo alternativo que se pueden desarrollar con éxito en un contexto determinado, evaluando sus implicancias en el contextos donde se desarrollará



3. PERFIL DE INGRESO

La propuesta de perfil de ingreso del estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería ha sido formulada considerando el perfil de egreso de los estudiantes de la Educación Básica y la información de los perfiles de egreso de programas educativos similares en otras universidades. Se presenta dividida en dos secciones, la de competencias genéricas y las vocacionales. Las primeras establecen lo que se esperaría como base para el desarrollo del perfil de egreso, mientras que las segundas están relacionadas con la parte aptitudinal con relación a la carrera.

A. Competencias Genéricas

- Emplear el lenguaje para comunicarse según sus propósitos en situaciones distintas, en las que se producen y comprender diversos tipos de textos, haciendo uso de estrategias de comunicación oral y escrita que le permitan desenvolverse eficazmente en distintos contextos.
- Emplear de forma flexible y oportuna estrategias, conocimientos y recursos matemáticos en diversas situaciones, a partir de los cuales elabora argumentos y comunica sus ideas mediante representaciones en este lenguaje.
- Resolver problemas matemáticos de cantidad, regularidad, equivalencia, cambio y gestión de datos e incertidumbre, desplegando diversas estrategias y métodos de forma eficaz y eficiente.
- Buscar, sistematizar y analizar información para explicar el mundo físico que lo rodea, basándose en conocimientos de los seres vivos; materia y energía; biodiversidad; tierra y universo.
- Reflexionar críticamente sobre el rol que cumple cada persona en la sociedad y aplica en su vida los conocimientos vinculados al civismo, referidos al funcionamiento de las instituciones, las leyes y los procedimientos de la vida política.



- Analizar procesos históricos, económicos, ambientales y geográficos que le permiten comprender y explicar el contexto en el que vive y ejercer una ciudadanía informada. Interactúa de manera ética, empática, asertiva y tolerante.
- Asumir posturas críticas y éticas para tomar decisiones informadas en ámbitos de la vida y del conocimiento relacionados con los seres vivos, la materia y energía, biodiversidad, Tierra y universo.

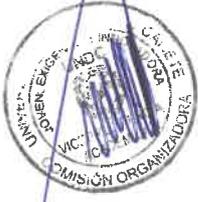
Participar de forma colaborativa con los otros en función de objetivos comunes, regulando sus emociones y comportamientos, siendo consciente de las consecuencias de su comportamiento en los demás y en la naturaleza.



II. ITINERARIO FORMATIVO

1. ORGANIZACIÓN CURRICULAR

FUNCIONES	MODULOS	Cód.	UNIDADES DIDÁCTICAS	SEMESTRES										Hs.	Crd.	Pre-requisitos			
				I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X						
F1	GESTIÓN HOTELERA	F1.1	Administración I	X												5	4		
		F1.2	Administración II		X												5	4	F1.1
		F1.3	Hotelaría		X												5	4	F1.1
		F1.4	Técnicas hoteleras			X											4	3	F1.3, F1.2
		F1.5	Gestión hotelera				X										5	4	F1.4
		F1.6	Contabilidad general		X												4	3	
		F1.7	Gestión de la información					X									4	3	F1.6
F2	NEGOCIOS TURÍSTICOS	F2.1	Planificación del espacio turístico									X				4	3	F1.2, F3.2	
		F2.2	Gestión de la calidad de servicios turísticos y hoteleros																
		F2.3	Gerencia estratégica de servicios turísticos y hoteleros			X										X	4	3	F2.3
		F2.4	Formulación y evaluación de proyectos turísticos											X			4	3	F3.2
		F2.5	Comercialización de negocios turísticos														3	2	F2.4
F3	MARKETING	F3.1	Investigación de mercados			X			X							5	4	CB.2	
		F3.2	Design Thinking													4	3		
		F3.3	Desarrollo y promoción de servicios turísticos						X							5	4	F3.1, F2.1	



1. IDENTIFICACIÓN DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

PROPOSITO CLAVE:

Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Funciones identificadas	Tareas o realizaciones profesionales	Módulos asociados	Unidades Didácticas
<p>F1: Administrar eficazmente los recursos de establecimientos turísticos locales o internacionales, con el fin de maximizar los beneficios y generar rentabilidad en la organización</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplica estrategias basadas en la teoría administrativa para gestionar de manera eficiente los recursos económicos financieros de establecimientos turísticos y contribuir con su rentabilidad. 2. Planifica la gestión integral (estratégica y operativa) de establecimientos turísticos locales o globales buscando maximizar la satisfacción del cliente y la rentabilidad de la organización. 3. Realiza la gestión logística y operativa necesaria para el funcionamiento óptimo del establecimiento turístico considerando la estacionalidad de los servicios y características de la organización. 4. Emplea racionalmente las tecnologías de la información como soporte para el desarrollo de actividades de los establecimientos turísticos locales o internacionales 	<p>GESTION HOTELERA</p>	<p>Administración I</p> <p>Contabilidad General</p> <p>Administración II</p> <p>Hotelería</p> <p>Housekeeping (*)</p> <p>Técnicas hoteleras</p> <p>Gestión hotelera</p> <p>Gestión de la información</p>
<p>F2: Promover y gestionar negocios y servicios turísticos diversos, considerando la satisfacción de las expectativas de los clientes y cumpliendo las</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplica métodos de investigación para identificar oportunidades de negocio turísticos y establecer planes para su exploración y posterior explotación. 2. Evalúa las necesidades del mercado de turismo local y global para proponer soluciones creativas orientadas a asegurar una experiencia turística satisfactoria en los clientes, cumpliendo estándares de calidad a nivel mundial. 		<p>NEGOCIOS TURISTICOS</p>





<p>normas de calidad y seguridad vigentes.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. Aplica los recursos disponibles para la gestión estratégica y operativa de la organización, de manera que permitan la satisfacción del cliente y la rentabilidad del servicio turístico u organización. 4. Desarrolla propuestas de emprendimiento para aprovechar destinos turísticos nacionales e internacionales, a partir de estudios previos de viabilidad. 5. Comercializa servicios turísticos o conexos (catering, guiado, asesorías entre otros) a partir de las necesidades del mercado identificadas, con propuestas innovadoras y oportunas. 	<p>Gerencia estratégica de servicios turísticos y hoteleros</p> <p>Formulación y evaluación de proyectos turísticos</p> <p>Comercialización de negocios turísticos</p>
<p>F3: Diseñar e implementar estrategias de marketing para la promoción de servicios turísticos y hoteleros considerando aspectos de rentabilidad y responsabilidad social sostenible.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplica la metodología de investigación de mercados para identificar demandas de productos y servicios turísticos y hoteleros, considerando la atención a las necesidades identificadas. 2. Realiza propuesta creativas e innovadoras para el desarrollo de nuevos productos o servicios turísticos y hoteleros, considerando las características del público al cual se orienta su propuesta. 3. Diseña estrategias de marketing para promover servicios turísticos y hoteleros rentables y sostenibles, con base en los resultados de la investigación de mercados. 4. Propone estrategias de promoción y difusión de nuevos destinos, productos y servicios, identificando canales de difusión que se ajusten a las demandas de los potenciales clientes. 	<p>Investigación de mercados</p> <p>Design Thinking</p> <p>Desarrollo y promoción de servicios turísticos</p> <p>Gerencia de Marketing de servicios turísticos</p>
<p>F4: Implementar procesos para la gestión del personal en los establecimientos turísticos y hoteleros del entorno local o internacional, respetando el marco legal nacional e</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planifica e implementar estrategias eficaces para el reclutamiento de personal para las diversas áreas de una organización turística, mediante una adecuada identificación de perfiles de puestos. 2. Elabora e implementa propuestas para la inducción del personal nuevo que se incorpora en los establecimientos turísticos y hoteleros considerando las características de la cultura institucional y pensando en la prestación de un buen servicio al cliente. 	<p>MARKETING</p> <p>MARKETING</p> <p>Selección y reclutamiento de personal</p> <p>GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS</p> <p>Gestión del talento humano I</p>



<p>internacional sobre el trabajo.</p>	<p>3. Diseña e implementa planes y programas de capacitación permanente para el personal, a partir de diagnósticos desarrollados y considerando estrategias adecuadas para su ejecución.</p> <p>4. A partir de diagnósticos elaborados, realiza propuestas para contribuir a la mejora o mantenimiento de un clima favorable de los trabajadores de las organizaciones, considerando su dimensión.</p>	<p>Gestión del talento humano II</p>
<p>F5: Gestionar operaciones para ofrecer servicios de alimentos y bebidas y atención al cliente de acuerdo a las normas de seguridad e higiene y a los criterios económicos de la empresa</p>	<p>1. Gestiona las actividades de pre servicio, servicio y post servicio en establecimientos de alimentos y bebidas</p> <p>2. Gestiona la preparación y presentación de diferentes platos combinados, bocadillos diversos y platos a la vista de los clientes</p> <p>3. Propone, preparar y presentar bebidas considerando su relación con los alimentos y las características del tipo de cliente.</p> <p>4. Administra la logística de las cadenas de suministro de alimentos y bebidas considerando el volumen requerido y los estándares de calidad requeridos para garantizar el aprovisionamiento del establecimiento.</p>	<p>Sociología del Turismo</p> <p>Comportamiento organizacional</p> <p>Etiqueta, protocolo y relaciones públicas</p> <p>Introducción a la Gastronomía</p> <p>Gastronomía peruana,</p> <p>Gastronomía internacional,</p> <p>Panadería y pastelería fina</p> <p>Enología y bar</p> <p>Gastronomía novoandina (*)</p> <p>Gestión de restaurantes (*)</p> <p>Gestión de cadenas de suministro para alimentos y bebidas</p> <p>Introducción al turismo</p> <p>Gestión de servicios y productos turísticos (paquetes)</p> <p>Legislación turística</p> <p>Gestión del turismo en organismos gubernamentales</p> <p>Organización de congresos y eventos</p> <p>Gestión de agencias de viajes y turismo</p> <p>Economía del turismo</p>
<p>F6: Gestionar y desarrollar servicios turísticos para el entorno local e internacional, considerando las demandas de los usuarios y con respecto a la normatividad vigente</p>	<p>1. Gestiona y desarrolla servicios de turismo local e internacional considerando las demandas de los usuarios.</p> <p>2. Aplica la legislación turística, nacional e internacional, en la implementación de servicios turísticos y hoteleros</p> <p>3. Desarrolla actividades para la atención oportuna de los clientes considerando estándares internacionales.</p>	<p>ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>GESTIÓN TURÍSTICA</p>



<p>F7: Comprende, explica y analiza la organización y oferta de los distintos tipos de actividad turística en el país, teniendo en cuenta la importancia del desarrollo turístico sostenible.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interpreta el patrimonio arqueológico, histórico y artístico, así como también su conservación y manifestaciones culturales, dentro del contexto histórico peruano para aprovechar sus potencialidades turísticas 2. Identifica y localiza las zonas geográficas del Perú, las áreas naturales protegidas y zonas de desarrollo turístico, relacionando la geografía con la atracción turística. 3. Comprende la importancia y potencialidades del turismo antropológico, y formula planes de explotación considerando las características de potenciales usuarios. 4. Valora la relevancia del turismo sostenible, considerando las zonas donde se va a desarrollar y evaluando previamente los impactos para una explotación exitosa. 5. Identifica las diversas formas de turismo alternativo que se pueden desarrollar con éxito en un contexto determinado, evaluando sus implicancias en el contextos donde se desarrollará 	<p>Técnicas de guiado (*)</p> <p>Turismo Arqueológico</p> <p>Patrimonio turístico nacional</p> <p>Geografía del Turismo</p> <p>Antropología del turismo</p> <p>Ecoturismo</p> <p>Turismo de aventura (*)</p> <p>Circuitos turísticos</p> <p>Turismo Alternativo</p>
<p>TURISMO</p>		

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE TURISMO Y HOTELERÍA

PLAN DE ESTUDIOS 2019

CICLO	COD	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	PRE REQUISITO	CR	HT	HP	TH
I	F1.1	Administración I	---	4	3	2	5
	F1.6	Contabilidad general	---	3	2	2	4
	F5.6	Etiqueta, protocolo y relaciones públicas	---	4	3	2	5
	F6.1	Introducción al turismo	---	3	2	2	4
	CB.1	Matemática básica	---	4	3	2	5
	FG.3	Metodología del trabajo universitario	---	4	3	2	5
Total créditos				22	16	12	28
II	F1.2	Administración II	F1.1	4	3	2	5
	F1.3	Hotelería	F1.1	4	3	2	5
	F3.2	Design Thinking	---	3	2	2	4
	F6.5	Economía del turismo	CB.2	3	2	2	4
	CB.2	Matemática financiera	CB.1	4	3	2	5
	FG.5	Ciudadanía	---	4	3	2	5
Total créditos				22	16	12	28
III	F1.4	Técnicas hoteleras	F1.3 F1.2	3	2	2	4
	F2.3	Gerencia estratégica de servicios turísticos y hoteleros	F1.2	3	2	2	4
	F3.1	Investigación de mercados	CB.2	4	3	2	5
	F5.1	Introducción a la Gastronomía	---	4	3	2	5
	F7.1	Turismo Arqueológico	---	4	3	2	5
	CB.3	Estadística	---	4	3	2	5
Total créditos				22	16	12	28

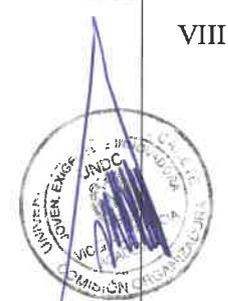


CICLO	COD	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	PRE REQUISITO	CR	HT	HP	TH
IV	F1.5	Gestión hotelera	F1.4	4	3	2	5
	F2.5	Comercialización de negocios turísticos	F2.4	2	2	1	3
	F3.3	Desarrollo y promoción de servicios turísticos	F3.1, F2.1	4	3	2	5
	F4.4	Sociología del turismo	---	3	2	2	4
	F7.3	Antropología del turismo	---	4	3	2	5
	F7.7	Patrimonio turístico nacional	---	3	2	2	4
Total créditos				20	15	11	26
V	F1.7	Gestión de la información	F1.6	3	2	2	4
	F3.4	Gerencia de Marketing de servicios turísticos y hoteleros	F3.3	4	3	2	5
	F4.5	Comportamiento organizacional	F4.4	3	2	2	4
	F5.2	Gastronomía peruana	F5.1	4	3	2	5
	F7.2	Geografía del Turismo	---	3	2	2	4
	IF.1	Metodología de la investigación I	---	3	2	2	4
Total créditos				20	14	12	26
VI	F4.2	Gestión del talento humano I		3	2	2	4
	F5.3	Gastronomía internacional	F5.2	4	3	2	5
	F6.3	Legislación turística	---	3	2	2	4
	FG.1	Inglés técnico I	---	3	2	2	4
	FG.4	Liderazgo emprendimiento y	---	4	3	2	5



	IF.2	Metodología de la investigación II	IF.1	4	3	2	5
Total créditos				21	15	12	27

CICLO	COD	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	PRE REQUISITO	CR	HT	HP	TH
VII	F4.3	Gestión de talento humano II	F1.2	3	2	2	4
	F2.1	Planificación del espacio turístico	F1.2, F3.2	3	2	2	4
	F6.7	Gestión del turismo en organismos gubernamentales	F6.3	3	2	2	4
	F7.5	Circuitos turísticos	---	3	2	2	4
	F7.5	Ecoturismo	---	4	3	2	5
	FG.2	Inglés técnico II	---	4	3	2	5
Total créditos				20	14	12	26
VIII	F2.4	Formulación y evaluación de proyectos turísticos	F3.2	3	2	2	4
	F4.1	Selección y reclutamiento de personal	F4.4	4	3	2	5
	F5.5	Enología y bar	---	4	3	2	5
	F7.6	Turismo Alternativo	---	3	2	2	4
	EL.1	Electivo 1	---	3	2	2	4
	F7.8	Práctica Pre-profesional I	---	2	1	2	3
Total créditos				19	13	12	25
IX	F5.4	Panadería y pastelería fina	F5.1	3	2	2	4
	F6.2	Gestión de servicios y productos turísticos	F3.4, F6.3	4	3	2	5
	F6.4	Organización de congresos y eventos	F6.3	4	3	2	5



	FG.6	Deontología profesional y responsabilidad social	---	4	3	2	5
	IF.3	Tesis I	IF.2	4	3	2	5
	EL.2	Electivo 2		3	2	2	4
Total créditos				22	16	12	28

CICLO	COD	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	PRE REQUISITO	CR	HT	HP	TH
X	F2.2	Gestión de la calidad de servicios turísticos y hoteleros	F2.3	3	2	2	4
	F5.7	Gestión de cadenas de suministro para alimentos y bebidas	F5.1	3	2	2	4
	F6.6	Gestión de agencias de viajes y turismo	F6.2	4	3	2	5
	IF.4	Tesis II	IF.3	4	3	2	5
	EL.3	Electivo 3	---	3	2	2	4
	F7.9	Práctica Pre-profesional	---	2	1	2	3
Total créditos				19	13	12	25

Cursos Electivos

Electivo 1

CICLO	COD	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	PRE REQUISITO	CR	HT	HP	TH
VIII	EL.1A	Turismo social	---	3	2	2	4
	EL.1B	Gestión de cooperación internacional	---	3	2	2	4
	EL.1C	Recreación y animación turística	---	3	2	2	4
	EL.1D	Tecnologías de Información y Comunicación para la Gestión	---	3	2	2	4

Electivo 2

CICLO	COD	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	PRE REQUISITO	CR	HT	HP	TH
IX	EL.2A	Gestión de Calidad de Servicios Turísticos	---	3	2	2	4
	EL.2B	Estructura, equipamiento y diseño hotelero	---	3	2	2	4
	EL.2C	Plan de Negocios	---	3	2	2	4
	EL.2D	Dirección estratégica de empresas turísticas	---	3	2	2	4

Electivo 3



CICLO	COD	NOMBRE DE LA ASIGNATURA	PRE REQUISITO	CR	HT	HP	TH
X	EL.3A	Estadística descriptiva e inferencial aplicada al Turismo	---	3	2	2	4
	EL.3B	Uso del Atlas Ti para el análisis cualitativo	---	3	2	2	4
	EL.3C	Redacción de artículos científicos	---	3	2	2	4

RESUMEN GENERAL

EJES	CÓDIGOS	HORAS	CRÉDITOS
ESTUDIOS GENERALES	FG1,FG2,FG3,FG4,FG5,FG6, CB.1,CB.2,CB.3	44	35
ESTUDIOS ESPECÍFICOS	IF1,IF2,IF3,IF4,EL.1,EL.2, EL.3	31	24
ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	F1,F2,F3,F4,F5,F6,F7	192	148
TOTAL		267	207

NOMENCLATURA

CÓDIGO	DENOMINACIÓN
FG	Formación General
CB	Ciencias Básicas Generales
IF	Investigación Formativa
EL	Electivos
F	Formación de Especialidad



II. SUMILLA

I SEMESTRE

ADMINISTRACIÓN I

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Administración I |
| 1.2. Código de la asignatura: | F1.1 |
| 1.3. Créditos: | 4 |
| 1.4. Horas teóricas: | 3 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | Ninguno |
| 1.7. Semestre Académico: | I |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de Administración I pertenece al curricular de formación específica es de naturaleza teórico-práctica, tiene como propósito lograr metas y objetivos trazados; estimulando el trabajo en equipo con responsabilidad, creatividad, innovación y ética, para asegurar el cumplimiento de los planes y programas de la empresa. Se desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: I. La Organización Empresarial. Perspectivas Contemporáneas de la Organización. II. Estructura Organizacional para la Competencia Global. III. El Proceso Administrativo. Planificación. Organización. Dirección. Control. IV Diseños Organizacionales para el Mercado Globalizado Motivación y Comunicación. Liderazgo.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Administrar eficazmente los recursos de establecimientos turísticos locales o internacionales, con el fin de maximizar los beneficios y generar rentabilidad en la organización.

Capacidad: Aplicar estrategias basadas en la teoría administrativa para gestionar de manera eficiente los recursos económicos financieros de establecimientos turísticos y contribuir con su rentabilidad.

CONTABILIDAD GENERAL

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Contabilidad General
1.2. Código de la asignatura:	F1.6
1.3. Créditos:	3
1.4. Horas teóricas:	2
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	Ninguno
1.7. Semestre Académico:	I
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	



II. SUMILLA

La asignatura de Contabilidad General, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico- práctico tiene como propósito comprende la revisión de la teoría contable, sus principios y procedimientos para a partir de ellos acercarse a la gestión y el manejo de los libros contables, el balance general y los estados de ganancias y pérdidas, aplicando principios y normas establecidas considerando los rubros de su carrera.

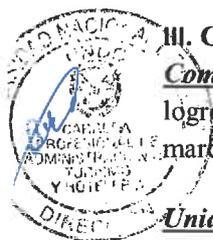
Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Las actividades de los procesos contables II. Revisión y análisis del marco conceptual, científico y doctrinario de la contabilidad, su marco legal y técnico, el uso de la terminología contable básica, la ecuación contable y la dinámica de las cuentas que le dan origen III. los estados financieros y se hace un análisis del plan contable general revisado IV. Proceso de integración contable. Costos y presupuestos de empresas de turismo y hotelería.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Administrar eficazmente los recursos de establecimientos turísticos locales o internacionales, con el fin de maximizar los beneficios y generar rentabilidad en la organización.

Capacidad: Aplicar estrategias basadas en la teoría administrativa para gestionar de manera eficiente los recursos económicos financieros de establecimientos turísticos y contribuir con su rentabilidad.



ETIQUETA, PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Etiqueta, Protocolo y Relaciones Públicas |
| 1.2. Código de la asignatura: | F5.6 |
| 1.3. Créditos: | 4 |
| 1.4. Horas teóricas: | 3 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | Ninguno |
| 1.7. Semestre Académico: | I |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |



II. SUMILLA

La asignatura de Etiqueta, Protocolo y Relaciones Públicas pertenece al curricular de formación específica es de naturaleza teórico – práctico, tiene como propósito capacitarlo en la aplicación de herramientas de relaciones públicas como estrategia de gestión indispensable para desarrollar la imagen corporativa y el prestigio en las empresas turísticas. Así mismo promueve la comunicación social, respetando idiosincrasias, formulando estrategias de comunicación interna y externa a fin de generar la identidad e imagen corporativa en las empresas del sector turismo; gestionando adecuadamente el protocolo a fin de mantener el orden y respeto por las jerarquías, de acuerdo a las diversas actividades institucionales y empresariales del sector turismo.

Se desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: I. Comunicación humana. II. Imagen personal y valores. III. Comunicación organizacional en las empresas. IV. Protocolo, etiqueta laboral y etiqueta en la mesa.



III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Gestionar operaciones para ofrecer servicios de alimentos y bebidas y atención al cliente de acuerdo a las normas de seguridad e higiene y a los criterios económicos de la empresa

Capacidad: Gestionar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en establecimientos de alimentos y bebidas



INTRODUCCIÓN AL TURISMO

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Introducción al Turismo
1.2. Código de la asignatura:	F6.1
1.3. Créditos:	3
1.4. Horas teóricas:	2
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	Ninguno
1.7. Semestre Académico:	I
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	



II. SUMILLA

La asignatura de Introducción al Turismo pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, tiene como propósito de carácter obligatorio proporcionar al estudiante las competencias necesarias para aplicar los fundamentos, conceptos y características del sector turismo y su importancia en el desarrollo económico del país, analizando además, los elementos que conforman la infraestructura comercial del turismo regional y reconociendo cada elemento en la generación de la oferta y la demanda del marketing de los destinos turísticos y hoteleros, así como también determinar la importancia y el valor del capital humano en el sector turismo.

Se desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: I. El Turismo, su evolución e importancia, Elementos básicos de la actividad turística. II. Turismo sostenible. Marketing turístico. Turismo y economía Calidad total. Recursos humanos en turismo. IV. Tendencias de la actividad, Política turística e impacto medio ambiental.



III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Gestionar y desarrollar servicios turísticos para el entorno local e internacional, considerando las demandas de los usuarios y con respecto a la normatividad vigente

Capacidad: Gestionar y desarrollar servicios de turismo local e internacional considerando las demandas de los usuarios.



MATEMÁTICA BÁSICA

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Matemática Básica |
| 1.2. Código de la asignatura: | CB.1 |
| 1.3. Créditos: | 4 |
| 1.4. Horas teóricas: | 3 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | Ninguno |
| 1.7. Semestre Académico: | I |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |



II. SUMILLA

La asignatura de Matemática Básica pertenece al primer ciclo de la carrera de Administración de Turismo y Hotelería, es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio y tiene el propósito de desarrollar conceptos básicos de matemáticas, poniendo énfasis en las aplicaciones y resolución de problemas aplicados a la carrera de Administración de Turismo y Hotelería. Se espera que el estudiante aplique principios, leyes, reglas y métodos para organizar y desarrollar su razonamiento y comprenda el carácter formativo e instrumental de la ciencia de los números priorizando su aplicación práctica empleando los términos matemáticos que utilizara para profundizar las capacidades propias del desarrollo de su carrera profesional.

Se desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: I. Operaciones algebraicas, II. factorización, ecuaciones e inecuaciones de primer y segundo grado; III. Matrices y Determinantes. IV. Sistemas de coordenadas Rectangulares y conceptos de geometría básica.



III. COMPETENCIAS

Competencia General: Aplicar la teoría de las ciencias básicas generales, en la resolución de problemas que le permita analizar, sintetizar y describir la realidad, fomentando el aprendizaje autónomo, la adaptación a nuevas situaciones y la aplicación en su formación profesional.

Unidad de Competencia: Aplicar la teoría, conceptos y métodos de Matemática básica y aplicada en la solución de problemas en contextos reales propios de su formación profesional.

Capacidad: Aplicar conceptos y métodos de la Matemática Básica en la solución de problemas en contextos reales propios de su formación profesional



METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO

I. DATOS GENERALES

- 1.1. Nombre de la asignatura: Metodología del trabajo universitario
- 1.2. Código de la asignatura: FG.3
- 1.3. Créditos: 3
- 1.4. Horas teóricas: 2
- 1.5. Horas de práctica: 2
- 1.6. Requisito: Ninguno
- 1.7. Semestre Académico: I
- 1.8. Escuela profesional: Administración de Turismo y Hotelería
- 1.9. Docente



II. SUMILLA

La asignatura METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO, pertenece al curricular de formación general es de naturaleza teórico-práctica y tiene como propósito, dotar de capacidades al estudiante para aplicar el método científico de un modo sistemático, tanto en su perspectiva general como en sus elementos específicos que le permita la formulación de trabajos de investigación. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. La investigación. Método científico. Normativas en la UNDC. Normas APA. II. Investigación cuantitativa. Estructura. III. Investigación cualitativa. Estructura. IV. Investigación mixta. Estructura.



III. COMPETENCIAS

Competencia General: Construye su aprendizaje de manera autónoma y con sentido crítico y reflexivo en el marco del contexto universitario y de su formación profesional, a partir del uso de técnicas, conocimientos, métodos y estrategias que proporcionan las ciencias y humanidades, garantizando rigurosidad académica, responsabilidad social y actitud ética en el desarrollo de sus actividades.

Unidad de Competencia: Aplica técnicas y métodos de estudio para su aprendizaje, basado en la ciencia, tecnología e innovación que le permita desarrollar el pensamiento crítico y reflexivo, en el marco del contexto universitario y su formación profesional.

Capacidad: Planificar y desarrollar proyectos de investigación relacionados a su carrera profesional, siguiendo los métodos y técnicas de investigación cuantitativos o cualitativos.



II SEMESTRE

ADMINISTRACIÓN II

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Administración II
1.2. Código de la asignatura:	F1.2
1.3. Créditos:	4
1.4. Horas teóricas:	3
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	F1.1
1.7. Semestre Académico:	II
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	

II. SUMILLA

La asignatura de Fundamentos de Administración pertenece al curricular de formación específica es de naturaleza teórico-práctica, tiene como propósito introducir al estudiante en el marco conceptual de los Fundamentos de la Administración, indispensable para que pueda entender su rol dentro de los sistemas organizacionales. De esta manera se espera que esté en capacidad de identificar las principales funciones gerenciales y decisiones estratégicas que se toman al interior de las organizaciones considerando su gestión óptima en el marco de un conjunto de principios propios de la administración.

Se desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: I. Definición de administración. II. La organización como objeto de estudio de la administración. III. Método de estudio. IV. Las corrientes de pensamiento administrativo tradicionales y contemporáneas.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Administrar eficazmente los recursos de establecimientos turísticos locales o internacionales, con el fin de maximizar los beneficios y generar rentabilidad en la organización

Capacidad: Aplicar estrategias basadas en la teoría administrativa para gestionar de manera eficiente los recursos económicos financieros de establecimientos turísticos y contribuir con su rentabilidad.



HOTELERÍA

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Hotelería |
| 1.2. Código de la asignatura: | F1.3 |
| 1.3. Créditos: | 4 |
| 1.4. Horas teóricas: | 3 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | F1.1 |
| 1.7. Semestre Académico: | II |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de Hotelería pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, tiene como propósito orientar principalmente a introducir al estudiante en el marco conceptual de la Actividad Hotelera desarrollando una actitud de servicio y el espíritu de hospitalidad, entendiendo la importancia de conocer la interrelación del hotelaría, con las actividades básicas que se complementan para brindar servicios hoteleros de calidad e impacto en el área de desarrollo.

Se desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: I. La Actividad Hotelera. Concepto de la Hospitalidad. Comienzos de la Hotelería en el Mundo. II. La Organización del Hotel. Estructura y Organización. Actualidad Hotelera. Marco Legal e Institucional. III. Atención al Turista. Relación Hotel-Empresa Agencia de Viajes. Cadenas Hoteleras. IV. Diversificación de grupos y marcas. Estrategias de Marketing.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Administrar eficazmente los recursos de establecimientos turísticos locales o internacionales, con el fin de maximizar los beneficios y generar rentabilidad en la organización.

Capacidad: Planificar la gestión integral (estratégica y operativa) de establecimientos turísticos locales o globales buscando maximizar la satisfacción del cliente y la rentabilidad de la organización.



DESING THINKING

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Desing Thinking |
| 1.2. Código de la asignatura: | F3.2 |
| 1.3. Créditos: | 3 |
| 1.4. Horas teóricas: | 2 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | Ninguno |
| 1.7. Semestre Académico: | II |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de Desing Thinking, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, tiene como propósito de desarrollar capacidades para la aplicación de técnicas que permitan conocer y descifrar las necesidades, requerimientos y preferencias del cliente con el fin de desarrollar nuevos conceptos de negocio a partir de la identificación de problemáticas que se traducen en oportunidades. Así mismo desarrollara capacidades en la aplicación práctica a través de un proceso de análisis centrado en el usuario y en sus necesidades reales, empleando los términos y conceptos para elaborar diseños rentables y competitivos, que le permite profundizar en las capacidades propias del desarrollo de su carrera profesional.

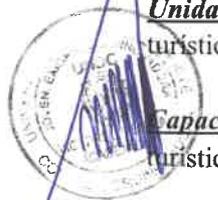
Se desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: I. Creatividad e innovación. II. Herramientas de Design Thinking. III. Procesos centrados en el usuario. El proceso de ideación. Pensamiento divergente y convergente. Prototipado. IV Experiencia del cliente. Concepto del modelo de negocio. Presentación de proyectos

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Diseñar e implementar estrategias de marketing para la promoción de servicios turísticos y hoteleros considerando aspectos de rentabilidad y responsabilidad social sostenible.

Capacidad: Realiza propuesta creativas e innovadoras para el desarrollo de nuevos productos o servicios turísticos y hoteleros, considerando las características del público al cual se orienta su propuesta.



ECONOMÍA DEL TURISMO

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Economía del Turismo
1.2. Código de la asignatura:	F6.5
1.3. Créditos:	3
1.4. Horas teóricas:	2
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	CB.2
1.7. Semestre Académico:	II
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	



II. SUMILLA

La asignatura de Economía del Turismo, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, tiene como propósito que el estudiante, este capacitado en la comprensión general de la forma en que funciona la economía relacionado al sector turismo y el rol que cumple en el desarrollo económico, analizando el comportamiento de la oferta y demanda de las actividades turísticas, en el contexto internacional y nacional, proponiendo estrategias para la creación de proyectos y emprendimientos turísticos innovadores, empleando las herramientas técnicas de la planificación turística, en base a principios de desarrollo sostenible y responsabilidad con el medio social. Así mismo a través del estudio de los fundamentos y principios teóricos que aporta la economía como ciencia al conocimiento humano, se desarrolla competencias para que el estudiante, tome decisiones racionales en su quehacer profesional vinculado a la administración de los recursos turísticos.

Se desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: I. Introducción a la Economía. II. Comportamiento del consumidor turístico. Oferta y demanda turística. III. Elasticidades. Producción y costos. Mercados turístico internacional. Empresas turísticas. Política Publicas en el sector turismo. IV. Desarrollo Turístico y Comercio Exterior. Mercado y tendencias turísticas.

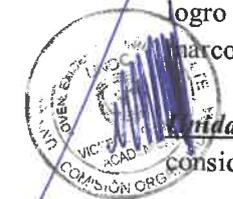


III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Gestionar y desarrollar servicios turísticos para el entorno local e internacional, considerando las demandas de los usuarios y con respecto a la normatividad vigente.

Capacidad: Desarrolla actividades para la atención oportuna de los clientes considerando estándares internacionales.



MATEMÁTICA FINANCIERA

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Matemática Financiera |
| 1.2. Código de la asignatura: | CB.2 |
| 1.3. Créditos: | 3 |
| 1.4. Horas teóricas: | 2 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | CB.1 |
| 1.7. Semestre Académico: | II |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de Matemática Financiera, pertenece al curricular de formación ciencias básicas, es de naturaleza teórico- práctica, tiene como propósito de desarrollar conceptos básicos de matemáticas financieras, de tal manera que el estudiante pueda resolver problemas de aplicación que se presentan en el transcurso de su formación profesional, así como tener las capacidades técnicas para calcular e interpretar los índices financieros más importantes en el análisis de inversión y financiamiento. La asignatura de matemática financiera es importante porque proporcionará al alumno de la escuela de Administración de Turismo y Hotelería, la orientación y conocimientos necesarios para realizar cálculos en el área de las finanzas.

Se desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: I. Nociones Básicas de Matemática Financiera. II. Interés simple. Interés Compuesto. III. Tasas Utilizadas en el Sistema Financiero. Descuentos. IV. Anualidades. Amortización. Excel Financiero.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Aplicar la teoría de las ciencias básicas generales, en la resolución de problemas que le permita analizar, sintetizar y describir la realidad, fomentando el aprendizaje autónomo, la adaptación a nuevas situaciones y la aplicación en su formación profesional.

Unidad de Competencia: Aplicar la teoría de las ciencias básicas generales en la resolución de problemas que le permita analizar, sintetizar y describir la realidad, fomentando el aprendizaje autónomo, la adaptación a nuevas situaciones y la aplicación en su formación profesional.

Capacidad: Aplicar conceptos y métodos de Matemática Financiera, para realizar cálculos en el área de finanzas en contextos reales propios de su carrera profesional.



CIUDADANÍA

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Ciudadanía |
| 1.2. Código de la asignatura: | FG.5 |
| 1.3. Créditos: | 3 |
| 1.4. Horas teóricas: | 2 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | Ninguno |
| 1.7. Semestre Académico: | II |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de Ciudadanía pertenece al curricular de formación general es de naturaleza teórico-práctica, tiene el propósito de que el estudiante haga una valoración con sentido crítico de la realidad actual del país, de su diversidad y los riesgos a los que está expuesto, a partir de la comprensión de su proceso histórico y de los elementos y factores (culturales, económicos, humanos y geográficos) que lo constituyen como un Estado, para con base en ello tener una comprensión del contexto actual y su rol dentro del escenario nacional e internacional.

Se desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: I. Cultura peruana, los principales elementos históricos que lo constituye, la importancia de la identidad cultural en la formación de los valores individuales y sociales, los principales indicadores económicos, II. Rol estratégico de la demografía, el espacio geográfico, los principales riesgos y desastres. III. La historia de los años recientes, reforma agraria, violencia armada y el retorno a la vida en democracia. IV políticas de Defensa Nacional su finalidad, características y aspectos que considera esta política.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Construye su aprendizaje de manera autónoma y con sentido crítico y reflexivo en el marco del contexto universitario y de su formación profesional, a partir del uso de técnicas, conocimientos, métodos y estrategias que proporcionan las ciencias y humanidades, garantizando rigurosidad académica, responsabilidad social y actitud ética en el desarrollo de sus actividades.

Unidad de Competencia: Realizar el análisis crítico y reflexivo de la historia del país y su influencia en los valores cívicos y ciudadanos, recurriendo a diferentes fuentes de información para comprender la situación actual del país, su marco normativo e identificar diferentes tipos de riesgos en un contexto globalizado.

Capacidad: Realizar el análisis crítico y reflexivo de la historia del país y su influencia en los valores cívicos y ciudadanos, recurriendo a diferentes fuentes de información para comprender la situación actual del país e identificar diferentes tipos de riesgos en un contexto globalizado.



III SEMESTRE

TÉCNICAS HOTELERAS

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Técnicas Hoteleras
1.2. Código de la asignatura:	F1.4
1.3. Créditos:	3
1.4. Horas teóricas:	2
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	F1.2, F1.3
1.7. Semestre Académico:	III
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	

II. SUMILLA

La asignatura de Técnicas Hoteleras pertenece al curricular de formación específica es de naturaleza teórico-práctica, tiene como propósito orientar principalmente que el alumno adquiera los conocimientos básicos sobre los aspectos genéricos y organizativos de los establecimientos hoteleros, así como los establecimientos extra hoteleros, reconociendo la importancia de la administración del servicio, interpretando los mecanismos de interacción entre sus diversas áreas y departamentos para un mejor funcionamiento del sistema.

Se desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: I. Aspectos Genéricos de la Hotelería. II. Dirección y organización de los Establecimientos de Hospedaje. III. Departamento de Recepción. Departamentos de Atención directa con los Clientes. IV. Departamentos Técnicos. Áreas Complementarias de un Hotel.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Administrar eficazmente los recursos de establecimientos turísticos locales o internacionales, con el fin de maximizar los beneficios y generar rentabilidad en la organización

Capacidad: Realizar la gestión logística y operativa necesaria para el funcionamiento óptimo del establecimiento turístico considerando la estacionalidad de los servicios y características de la organización.



GERENCIA ESTRATÉGICA DE SERVICIOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Gerencia estratégica de servicios turísticos y hoteleros |
| 1.2. Código de la asignatura: | F2.3 |
| 1.3. Créditos: | 3 |
| 1.4. Horas teóricas: | 2 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | F1.2 |
| 1.7. Semestre Académico: | III |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

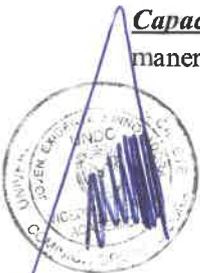
La asignatura de Gerencia estratégica de servicios turísticos y hoteleros pertenece al curricular de formación específica es de naturaleza teórico- práctica, tiene como propósito orientada principalmente a introducir al estudiante en el marco conceptual de los lineamientos fundamentales para dirigir estratégicamente una institución, aplicando herramientas de calidad hacia el logro de objetivos corporativos eficientes, basado en la formulación del plan estratégico corporativo. Se desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: I. El pensamiento Estratégico. II. Fundamentos de Gestión estratégica. III. Dirección Estratégica de los Servicios Turísticos y Hoteleros. IV. Formulación de estrategias generales de servicios turísticos y hoteleros.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Promover y gestionar negocios y servicios turísticos diversos, considerando la satisfacción de las expectativas de los clientes y cumpliendo las normas de calidad y seguridad vigentes

Capacidad: Aplicar los recursos disponibles para la gestión estratégica y operativa de la organización, de manera que permitan la satisfacción del cliente y la rentabilidad del servicio turístico u organización.



INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Investigación de Mercados |
| 1.2. Código de la asignatura: | F3.1 |
| 1.3. Créditos: | 4 |
| 1.4. Horas teóricas: | 3 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | CB.2 |
| 1.7. Semestre Académico: | III |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |



II. SUMILLA

La asignatura de Investigación de Mercados pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctico, tiene como propósito proporcionar al estudiante las competencias necesarias para Desarrollar un Plan de Investigación de Mercados, valorando su importancia en la recolección de datos. Así mismo, desarrolla capacidades y técnicas en el procesamiento, análisis e interpretación de la información en el contexto de la investigación de mercados, permitiéndole tomar decisiones acertadas y oportunas en la gestión de los servicios turísticos y hoteleros

Se desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: I. Introducción a la Investigación de Mercados. II. Planeación de la Investigación. Diseño de la Investigación de Mercado. III. Técnicas Cualitativas. Técnicas Cuantitativas. Definición de la Población y Estrategia de Selección y Muestreo. IV. Procesamiento y Análisis de Datos.

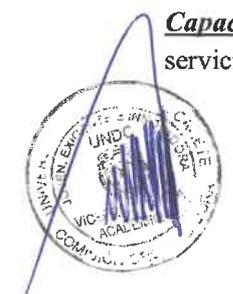
III. COMPETENCIAS



Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Diseñar e implementar estrategias de marketing para la promoción de servicios turísticos y hoteleros considerando aspectos de rentabilidad y responsabilidad social sostenible.

Capacidad: Aplica la metodología de investigación de mercados para identificar demandas de productos y servicios turísticos y hoteleros, considerando la atención a las necesidades identificadas.



INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Introducción a la Gastronomía |
| 1.2. Código de la asignatura: | F5.1 |
| 1.3. Créditos: | 4 |
| 1.4. Horas teóricas: | 3 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | Ninguno |
| 1.7. Semestre Académico: | III |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de Introducción a la Gastronomía pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico – práctico, tiene como propósito el estudiante obtenga conocimientos, sobre la carta básica y componentes de platos de la cocina local, regional y nacional, adquiriendo habilidades y destrezas en las preparaciones básicas de cocina, conocimiento de insumos. Se desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje I. Introducción a la Gastronomía. II. Preparaciones Básicas en Cocina, Fondos. III. Salsas madres y derivados, salsas blancas y oscuras, emulsionadas. IV. Salsa americana y Carnes y Pescados.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Gestionar operaciones para ofrecer servicios de alimentos y bebidas y atención al cliente, de acuerdo con las normas de seguridad e higiene, y a los criterios económicos de la empresa.

Capacidad: Gestionar la preparación y presentación de diferentes platos combinados, bocaditos diversos y platos a la vista de los clientes



TURISMO ARQUEOLÓGICO

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Turismo Arqueológico
1.2. Código de la asignatura:	F7.1
1.3. Créditos:	4
1.4. Horas teóricas:	3
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	Ninguno
1.7. Semestre Académico:	III
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	



II. SUMILLA

La asignatura de Turismo Arqueológico pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctico, tiene como propósito la formación de los estudiantes de la carrera de Administración de Turismo y Hotelería, compuesta por el estudio de las culturas antiguas de nuestro país y el legado en el patrimonio del turismo del Perú. El estudiante desarrollara conocimientos acerca de la arqueología, como elemento complementario a la historia cultural que le permita obtener una visión integral de la realidad histórica y cultural de nuestra nación y en especial de las regiones en donde se han desarrollado las culturas antiguas de nuestro país, incluyendo el análisis y el conocimiento de los cambios suscitados hasta los tiempos modernos.

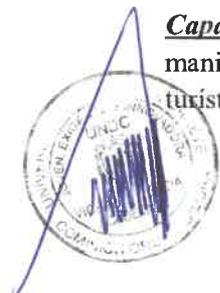
Se desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: I. Arqueología como ciencia histórica y Antropológica. II. Desarrollo de las Culturas Peruanas. III. La Arqueología en el Perú. IV. Cultura y la Ciencia del folklore. Turismo sostenible y patrimonio.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Comprende, explica y analiza la organización y oferta de los distintos tipos de actividad turística en el país, teniendo en cuenta la importancia del desarrollo turístico sostenible.

Capacidad: Interpreta el patrimonio arqueológico, histórico y artístico, así como también su conservación y manifestaciones culturales, dentro del contexto histórico peruano para aprovechar sus potencialidades turísticas



ESTADÍSTICA

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Estadística |
| 1.2. Código de la asignatura: | CB.3 |
| 1.3. Créditos: | 4 |
| 1.4. Horas teóricas: | 3 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | Ninguno |
| 1.7. Semestre Académico: | III |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de Estadística General pertenece al curricular de formación general, es de naturaleza teórico-práctico, tiene como propósito lograr que el estudiante utilice métodos y procedimientos estadísticos básicos orientados a la investigación científica, a través de métodos de tratamiento de datos desde su recolección, procesamiento, presentación y obtención de conclusiones descriptivas o inferenciales, permitiendo que el estudiante aprenda a solucionar problemas, haciendo uso de las herramientas, cálculos e interpretaciones, así como la aplicación de los diferentes análisis estadísticos, para una mejor toma de decisiones en el ejercicio de su carrera.

Se desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: I. la estadística descriptiva como el diseño de instrumentos para el recojo de información, descripción y presentación de estos. II. Medidas de tendencia central, de Posición y Variación, Estadística Bidimensional. Análisis de Regresión y Correlación Lineal. III. A nivel de estadística inferencial IV. El muestreo aleatorio y pruebas de hipótesis.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Aplicar la teoría de las ciencias básicas generales, en la resolución de problemas que le permita analizar, sintetizar y describir la realidad, fomentando el aprendizaje autónomo, la adaptación a nuevas situaciones y la aplicación en su formación profesional.

Unidad de Competencia: Realizar el análisis de datos cuantitativos y cualitativos a través de métodos estadísticos aplicados al campo de la su profesión, para el análisis de fenómenos científicos o humanos que forman parte del entorno de su especialidad.

Capacidad: Realizar el análisis de datos a través de métodos estadísticos aplicados al campo de la Contabilidad, utilizando adecuadamente la información y métodos estadísticos a fenómenos y operaciones que formarán parte del entorno de su profesión.

IV SEMESTRE

GESTIÓN HOTELERA

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Gestión Hotelera |
| 1.2. Código de la asignatura: | F1.5 |
| 1.3. Créditos: | 4 |
| 1.4. Horas teóricas: | 3 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | F1.4 |
| 1.7. Semestre Académico: | IV |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de Gestión Hotelera ,pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio, orientada principalmente a desarrollar conocimientos sobre aspectos vinculados al planeamiento, organización, integración dirección y control de las Empresas Turísticas; desarrollando capacidades en los lineamientos básicos de gerencia eficaz y eficiente de todo tipo de organización dentro del sector turístico y hotelero, en el marco de la región geográfica de influencia, gestionando una dirección que una los recursos financieros, materiales y humanos en búsqueda de óptimos resultados.

Para el desarrollo de este curso proporcionaran los siguientes contenidos: Teoría Turística. Administración Hotelera. Generalidades de la Gestión. Gestión en los Departamentos de un Establecimiento de Hospedaje Innovación Hotelera. Gestión Hotelera. Turismo Sostenible.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Administrar eficazmente los recursos de establecimientos turísticos locales o internacionales, con el fin de maximizar los beneficios y generar rentabilidad en la organización

Capacidad: Realizar la gestión logística y operativa necesaria para el funcionamiento óptimo del establecimiento turístico considerando la estacionalidad de los servicios y características de la organización.



COMERCIALIZACIÓN DE NEGOCIOS TURÍSTICOS

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Comercialización de Negocios Turísticos |
| 1.2. Código de la asignatura: | F2.5 |
| 1.3. Créditos: | 2 |
| 1.4. Horas teóricas: | 2 |
| 1.5. Horas de práctica: | 1 |
| 1.6. Requisito: | F2.4 |
| 1.7. Semestre Académico: | IV |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de Comercialización de Negocios Turísticos, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, es un curso de carácter obligatorio, orientada principalmente a desarrollar conocimiento de las preferencias de los consumidores para determinar los alcances mínimos de los negocios turísticos, así como las características propias de los bienes y servicios que se comercializan como gamas promocionales, imagen corporativa, necesarias para el logro de la expansión de sus servicios y productos, a la vez de promover estrategias competitivas.

Para el desarrollo de este curso se desarrollarán los siguientes contenidos: Introducción al Marketing y la Comercialización. Bienes, Productos y Servicios. Tipos de Mercados y sus afectaciones al sector hotelero. Sectores estratégicos de turismo. Estrategias competitivas. Empresas proveedoras. Publicidad. Promoción. Red de Ventas y Distribución. *Merchandising*. Presupuesto y Comunicación.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Promover y gestionar negocios y servicios turísticos diversos, considerando la satisfacción de las expectativas de los clientes y cumpliendo las normas de calidad y seguridad vigentes

Capacidad: Comercializa servicios turísticos o conexos (catering, guiado, asesorías entre otros) a partir de las necesidades del mercado identificadas, con propuestas innovadoras y oportunas.



DESARROLLO Y PROMOCION DE SERVICIOS TURÍSTICOS

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Desarrollo de productos y servicios turísticos y hoteleros |
| 1.2. Código de la asignatura: | F3.3 |
| 1.3. Créditos: | 4 |
| 1.4. Horas teóricas: | 3 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | F2.1, F3.1 |
| 1.7. Semestre Académico: | IV |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de Desarrollo de productos y servicios turísticos y hoteleros, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio y tiene como propósito proporcionar al estudiante las competencias necesarias para ser capaz de aplicar matrices de evaluación de la cartera de productos o servicios de la empresa, sugiriendo cambios en la estructura de los productos en función al mercado, basado en una interpretación original y creativa.

Para el desarrollo de este curso se desarrollarán los siguientes contenidos: Orígenes de la Gestión de Productos. Estrategias de Marketing para el Producto. Producto/Servicio. Componentes del Producto. Atributos Extrínsecos. Servicios de Apoyo.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Diseñar e implementar estrategias de marketing para la promoción de servicios turísticos y hoteleros considerando aspectos de rentabilidad y responsabilidad social sostenible.

Capacidad: Realiza propuesta creativas e innovadoras para el desarrollo de nuevos productos o servicios turísticos y hoteleros, considerando las características del público al cual se orienta su propuesta.

SOCIOLOGIA DEL TURISMO

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Sociología del Turismo |
| 1.2. Código de la asignatura: | F4.4 |
| 1.3. Créditos: | 3 |
| 1.4. Horas teóricas: | 2 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | Ninguno |
| 1.7. Semestre Académico: | IV |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de Sociología del Turismo, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico – práctico, brinda al estudiante las herramientas básicas que le permitan conocer y aplicar los instrumentos de la sociología y psicología, para explicar la relación entre individuo, empresa, tecnología y sociedad, considerando las implicancias de los cambios de la sociedad en el ámbito turístico y analizando el aporte de la sociología en el estudio de la relación entre el individuo, la cultura y la sociedad. Así mismo esta asignatura desarrolla competencias para realizar el análisis de las motivaciones turísticas, las instituciones que brindan estos servicios, su implicancia social y cultural y el impacto que produce el turismo en las sociedades de destino turísticas, proponiendo alternativas de solución de acuerdo al conocimiento y caracterización de las organizaciones o grupos sociales, identificando las implicancias del cambio en las estructuras económicas, ocupacionales y en la sociedad.

El curso desarrolla los contenidos siguientes: Individuo, cultura y sociedad. Sociología y realidad social. Inteligencias múltiples y habilidades blandas. Relaciones y procesos sociales. Cultura general y cultura peruana. Procesos y estructuras sociales. Dinamismo y desarrollo social del turismo. Teorías sociológicas del turismo. Planificación del Turismo. Nuevos retos del Turismo. Turismo, Ciencias Sociales y tecnologías. Tecnología y sociedad del conocimiento. La sociedad peruana: características poblacionales, niveles de vida y sectores económicos.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Implementar procesos para la gestión del personal en los establecimientos turísticos y hoteleros del entorno local o internacional, respetando el marco legal nacional e internacional sobre el trabajo

Capacidad: A partir de diagnósticos elaborados, realizar propuestas para contribuir a la mejora o mantenimiento de un clima favorable de los trabajadores de las organizaciones, considerando su dimensión.

ANTROPOLOGÍA DEL TURISMO

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Antropología del Turismo |
| 1.2. Código de la asignatura: | F7.3 |
| 1.3. Créditos: | 4 |
| 1.4. Horas teóricas: | 3 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | Ninguno |
| 1.7. Semestre Académico: | IV |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |



II. SUMILLA

La asignatura de Antropología del Turismo, pertenece al curricular de formación específica, es un curso de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio, cuyo propósito es brindar capacidades para que el estudiante comprenda y analice el impacto de la industria turística en relación a los procesos de las diferentes dinámicas sociales. Así mismo se necesita que el profesional en Administración de Turismo y Hotelería se relacione con su entorno (social, histórico-cultural y ambiental, para poder ejercer su profesión con responsabilidad y diseñando salidas emprendedoras y respetuosas de las prácticas culturales, buscando espacios de desarrollo sostenible en los que la industria turística se transforme en dinamizador de la cultura y no en destructor de ésta., ofreciendo propuestas de turismo cultural con desarrollo social de los grupos humanos ubicados en las zonas turísticas elegidas.

Para el desarrollo de este curso se proporcionan los siguientes contenidos: Cultura en el contexto de las ciencias antropológicas. Cultura y Turismo. Antropología Cultural. Factores sociales y culturales que intervienen en el turismo. Impactos del Turismo. Productos culturales asociados al turismo. Identidad cultural.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Comprende, explica y analiza la organización y oferta de los distintos tipos de actividad turística en el país, teniendo en cuenta la importancia del desarrollo turístico sostenible.

Capacidad: Comprende la importancia y potencialidades del turismo antropológico, y formula planes de explotación considerando las características de potenciales usuarios.



PATRIMONIO TURÍSTICO NACIONAL

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Patrimonio Turístico Nacional
1.2. Código de la asignatura:	F7.7
1.3. Créditos:	3
1.4. Horas teóricas:	2
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	Ninguno
1.7. Semestre Académico:	IV
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	



II. SUMILLA

La asignatura de Patrimonio Cultural, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio y tiene por propósito adquirir conocimientos sobre el estudio y análisis del patrimonio arqueológico, histórico, artístico, bibliográfico y documental, así como también los medios para promover su conservación y manejo sostenible. El estudiante adquiere capacidades para identificar y conocer de manera crítica y analítica las diversas manifestaciones culturales, monumentos históricos, clasificaciones, tipología del Patrimonio cultural que conforman parte del entorno turístico local, regional y nacional, en las diferentes épocas de la historia.

Organiza sus contenidos en las siguientes unidades de aprendizaje: 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 de la Arquitectura Militar, Civil y Arqueológica.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Comprende, explica y analiza la organización y oferta de los distintos tipos de actividad turística en el país, teniendo en cuenta la importancia del desarrollo turístico sostenible.

Capacidad: Interpreta el patrimonio arqueológico, histórico y artístico, así como también su conservación y manifestaciones culturales, dentro del contexto histórico peruano para aprovechar sus potencialidades turísticas.



SEMESTRE

GESTIÓN DE INFORMACIÓN

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Gestión de Información |
| 1.2. Código de la asignatura: | F1.7 |
| 1.3. Créditos: | 3 |
| 1.4. Horas teóricas: | 2 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | F1.6 |
| 1.7. Semestre Académico: | V |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura Gestión de la Información, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctico, correspondiente al eje temático de Herramientas de Gestión, tiene como propósito brindar al estudiante universitario, conocimientos básicos teórico-prácticos en el análisis de los principios, criterios y herramientas de gestión, para el manejo de un sistema de información, que son necesarios para la toma de decisiones, con el objeto de implementar su aplicación en la dirección eficiente de una empresa. Así mismo se capacita al estudiante en técnicas de gestión y modelado de base de datos multidimensionales, para evaluar adecuadamente y tomar las decisiones apropiadas, optimizando tiempo y costos en el desarrollo de actividades propias de su carrera profesional.

Los contenidos que se desarrollan en esta asignatura son: Información e Informática. Tecnologías y sistemas de Información. Gestión del Conocimiento. Toma de decisiones. Sistemas de Información Gerencial.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Administrar eficazmente los recursos de establecimientos turísticos locales o internacionales, con el fin de maximizar los beneficios y generar rentabilidad en la organización

Capacidad: Emplea racionalmente las tecnologías de la información como soporte para el desarrollo de actividades de los establecimientos turísticos locales o internacionales



GERENCIA DE MARKETING DE SERVICIOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Gerencia de Marketing de servicios turísticos y hoteleros |
| 1.2. Código de la asignatura: | F3.4 |
| 1.3. Créditos: | 4 |
| 1.4. Horas teóricas: | 3 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | F3.3 |
| 1.7. Semestre Académico: | V |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de Gerencia de Marketing de servicios turísticos y hoteleros, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio, y tiene como propósito proporcionar al estudiante las competencias necesarias para mantener a la empresa en el mercado mediante una efectiva labor de mercadotecnia orientada a desarrollar los servicios turísticos y hoteleros tanto a nivel nacional como internacional de modo que estos sean capaces de satisfacer las necesidades de un mercado meta, para lo cual diseña estrategias para promover servicios turísticos y hoteleros rentables y sostenibles. Para el desarrollo de este curso se desarrollarán los siguientes contenidos generales: Estrategias del Marketing en la política de la actividad turística y hotelera. La Estrategia del Plan de Marketing en el desarrollo turístico y hotelero. Estrategias competitivas en turismo y hotelería. El Marketing de los servicios turísticos y hoteleros en las ciudades.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Diseñar e implementar estrategias de marketing para la promoción de servicios turísticos y hoteleros considerando aspectos de rentabilidad y responsabilidad social sostenible.

Capacidad: Diseña estrategias de marketing para promover servicios turísticos y hoteleros rentables y sostenibles, con base en los resultados de la investigación de mercados.



COMPORTAMIENTO ORGANIZACIONAL

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Comportamiento Organizacional
1.2. Código de la asignatura:	F4.5
1.3. Créditos:	3
1.4. Horas teóricas:	2
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	F4.4
1.7. Semestre Académico:	V
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	

II. SUMILLA

La asignatura de Comportamiento Organizacional, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, es un curso de carácter obligatorio, y desarrolla en el estudiante universitario técnicas, habilidades y actitudes para modelar el comportamiento humano, desde la posición individual y grupal de una organización. Así mismo fortalece al profesional, desarrollando capacidades que le permitan administrar la gestión, dirigiendo adecuadamente el desempeño de las labores directivas desde un enfoque sistémico, comprometiendo y convirtiendo a las personas en actores principales de la organización, explicando el sistema y dinámica organizacional desde la perspectiva del papel que cumple el capital humano y la gestión del comportamiento organizacional.

Para el logro de los objetivos de este curso se desarrollarán los siguientes contenidos generales: Introducción al comportamiento organizacional. El Individuo. El Grupo. El sistema de la Organización. Dinámica organizacional.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Implementar procesos para la gestión del personal en los establecimientos turísticos y hoteleros del entorno local o internacional, respetando el marco legal nacional e internacional sobre el trabajo.

Capacidad: A partir de diagnósticos elaborados, realizar propuestas para contribuir a la mejora o mantenimiento de un clima favorable de los trabajadores de las organizaciones, considerando su dimensión.



GASTRONOMÍA PERUANA

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Gastronomía Peruana |
| 1.2. Código de la asignatura: | F5.2 |
| 1.3. Créditos: | 4 |
| 1.4. Horas teóricas: | 3 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | F5.1 |
| 1.7. Semestre Académico: | V |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura del curso de Gastronomía Peruana, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico – práctico, y se encuentra orientado a que el estudiante obtenga conocimientos, sobre la carta básica y componentes de bebidas y platos de la cocina local, regional y nacional, adquiriendo habilidades y destrezas en las preparaciones básicas de cocina peruana. Así mismo adquiere conocimientos y habilidades en técnicas de cocina, insumos, especias y yerbas.; abordando destrezas en cortes básicos de verduras y su aplicación en preparaciones básicas, porcionamiento y conservación de carnes y pescados. El estudiante se encontrará capacitado en la preparación de diversos platos de cocina regional, empleando los equipos básicos de cocina, y manipulación de alimentos, demostrando técnicas de buen servicio y aplicando las normas de higiene y salubridad.

Los temas están organizados en cuatro unidades: Introducción a la Gastronomía, Historia de la Gastronomía Peruana Prehispánica. La cocina profesional. Cocina de las regiones del Perú. Influencias de la cocina peruana. Cocina Novoandina y la Gastronomía Criolla Peruana

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Gestionar operaciones para ofrecer servicios de alimentos y bebidas y atención al cliente de acuerdo con las normas de seguridad e higiene y a los criterios económicos de la empresa.

Capacidad: Proponer, preparar y presentar bebidas considerando su relación con los alimentos y las características del tipo de cliente.



GEOGRAFIA DEL TURISMO

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Geografía del Turismo
1.2. Código de la asignatura:	F7.2
1.3. Créditos:	3
1.4. Horas teóricas:	2
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	Ninguno
1.7. Semestre Académico:	VI
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	



II. SUMILLA

La asignatura de Geografía del Turismo, pertenece al curricular de formación específica, es un curso de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio, y se propone que el futuro profesional turístico, obtenga conocimientos sobre los fundamentos básicos de la ciencia geográfica, y desarrolle una perspectiva continua de evaluación del espacio territorial en función de la identificación de recursos y atractivos turísticos ubicados en diferentes regiones del País, especialmente las Áreas Naturales Protegidas. Así mismo desarrollara capacidades para identificar y localizar las zonas geográficas del Perú, relacionando la geografía con la atracción turística y así ofrecer guía e información fomentando la participación en acciones conducentes al aprovechamiento, manejo y protección de los recursos naturales para el desarrollo sostenido en beneficio del hombre y de la actividad turística.

Esta Asignatura desarrollara los siguientes contenidos: La Ciencia Geográfica. El Medio Geográfico y la Sociedad. La Interculturalidad y la Geografía Política del Perú. Geografía Turística. Localización de las Actividades Turísticas. Medición del Flujo Turístico. Circuitos Turísticos. Determinación del Espacio Turístico. Ordenación Turística del Perú. Geografía del Perú. Panorama Demográfico. Regiones del Perú. Áreas Naturales Protegidas.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Comprende, explica y analiza la organización y oferta de los distintos tipos de actividad turística en el país, teniendo en cuenta la importancia del desarrollo turístico sostenible.

Capacidad: Identificar y localiza las zonas geográficas del Perú, las áreas naturales protegidas y zonas de desarrollo turístico, relacionando la geografía con la atracción turística.



METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN I

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Metodología de la investigación I |
| 1.2. Código de la asignatura: | IF.1 |
| 1.3. Créditos: | 3 |
| 1.4. Horas teóricas: | 2 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | Ninguno |
| 1.7. Semestre Académico: | V |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN I, pertenece al curricular de investigación formativa, es de naturaleza teórico-práctica y está orientada a introducir al estudiante en el uso del método científico para la **elaboración de un proyecto de investigación** que cumplan con requisitos académicos exigidos en el nivel universitario y le permita la **obtención del grado de Bachiller**. Complementariamente se busca proporcionar al estudiante un conjunto de herramientas cognitivas y metacognitivas para el aprendizaje y la investigación, técnicas de comprensión lectora y de redacción. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Estructura del proyecto de investigación. Enfoque. Elaboración de la matriz de consistencia o categorización. Planteamiento de la investigación. II. Diseño teórico. III. Diseño metodológico. IV. Actividades y recursos. Bibliografía.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Elaborar, analizar e interpretar estados financieros, para la toma de decisiones de diferentes usuarios; con responsabilidad, ética y transparencia, siendo un actor estratégico de las organizaciones en el contexto económico - financiero global.

Unidad de Competencia: Aplicar métodos y técnicas de investigación cuantitativa o cualitativa para la generación de conocimiento académico de nivel universitario a partir de la observación de la realidad y la gestión de información confiables.

Capacidad: Planificar y desarrollar un proyecto de investigación relacionados a su carrera profesional, siguiendo los métodos y técnicas de investigación seleccionados para darle consistencia y confiabilidad a sus resultados y le permita obtener el grado de Bachiller.



SEMESTRE

GESTIÓN DE TALENTO HUMANO I

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Gestión de Personal
1.2. Código de la asignatura:	F4.2
1.3. Créditos:	3
1.4. Horas teóricas:	2
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	Ninguno
1.7. Semestre Académico:	VI
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	

II. SUMILLA

La asignatura de Gestión del Talento Humano I, pertenece al curricular de formación específica, Gestión de Personal es de naturaleza teórico- práctica, de carácter obligatorio, y tiene el propósito de proporcionar al estudiante las competencias necesarias para gestionar personal para los diferentes rubros de los servicios de turismo y hotelería, aplicando procesos técnicos de la Gestión Humana, analizando la importancia del talento humano y ejecutándolos de acuerdo a los diferentes contextos organizacionales.

Se tratarán de manera práctica temas como herramientas de selección de personal, herramientas de capacitación permanente, evaluación de desempeños y otros temas relacionados con la gestión de recursos humano.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Implementar procesos para la gestión del personal en los establecimientos turísticos y hoteleros del entorno local o internacional, respetando el marco legal nacional e internacional sobre el trabajo.

Capacidad: Elaborar e implementar propuestas para la inducción del personal nuevo que se incorpora en los establecimientos turísticos y hoteleros considerando las características de la cultura institucional y pensando en la prestación de un buen servicio al cliente.

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Gastronomía Internacional
1.2. Código de la asignatura:	F5.3
1.3. Créditos:	4
1.4. Horas teóricas:	3
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	F5.2
1.7. Semestre Académico:	VI
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	

II. SUMILLA

La asignatura del curso de Gastronomía Internacional, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico – práctico, y está orientado a que el estudiante obtenga conocimientos, sobre la carta básica y componentes de bebidas y platos de la cocina local, regional y nacional, adquiriendo habilidades y destrezas en las preparación de alimentos y bebidas de acuerdo a las normas de salubridad y la cultura Gastronómica Internacional relacionada al Turismo . Adquiere conocimientos y habilidades en técnicas de cocina, insumos, especias y yerbas.; abordando destrezas en cortes básicos de verduras y su aplicación en preparaciones básicas, porcionamiento y conservación. El estudiante se encontrará capacitado en la preparación de diversas bebidas y platos de cocina internacional, empleando los equipos básicos de cocina, y manipulación de alimentos, demostrando técnicas de buen servicio y aplicando las normas de higiene y salubridad.

Los temas están organizados en cuatro unidades: Introducción a la Gastronomía Internacional, La cocina internacional. Insumos y productos. Taller de cocina mediterránea. Taller de cocina asiática. Preparación y manejo de cartas.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Gestionar operaciones para ofrecer servicios de alimentos y bebidas y atención al cliente de acuerdo a las normas de seguridad e higiene y a los criterios económicos de la empresa.

Capacidad Proponer, preparar y presentar bebidas considerando su relación con los alimentos y las características del tipo de cliente.



LEGISLACIÓN TURÍSTICA

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Legislación Turística |
| 1.2. Código de la asignatura: | F6.3 |
| 1.3. Créditos: | 3 |
| 1.4. Horas teóricas: | 2 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | Ninguno |
| 1.7. Semestre Académico: | VI |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de Legislación Turística, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, orientada principalmente a brindar al estudiante los conocimientos básicos sobre la normatividad legal en la que se desarrolla la actividad turística nacional y las empresas prestadoras de servicios turísticos y tiene como propósito que el estudiante conozca y aplique las normas vigentes en la realización de proyectos y negocios turísticos. Así mismo desarrolla capacidades y habilidades en la aplicación de los reglamentos y la normatividad pertinente, evidenciando cultura turística y conociendo la importancia de la aplicación del ordenamiento jurídico relacionado al sector turístico para la adecuada gestión de destinos turísticos y la protección del patrimonio natural y cultural.

Los temas principales para este curso son: Nacimiento y evolución del Derecho. Normatividad general supranacional y nacional turística. Reglamentación de las empresas prestadoras de servicios turísticos. Normas legales complementarias aplicables a la actividad turística

Conoce la importancia de la aplicación del ordenamiento jurídico relacionado al sector turístico para la adecuada gestión de destinos turísticos.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Gestionar y desarrollar servicios turísticos para el entorno local e internacional, considerando las demandas de los usuarios y con respecto a la normatividad vigente.

Capacidad: Aplicar la legislación turística, nacional e internacional, en la implementación de servicios turísticos y hoteleros.



INGLÉS TÉCNICO I

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Inglés Técnico I |
| 1.2. Código de la asignatura: | FG.1 |
| 1.3. Créditos: | 3 |
| 1.4. Horas teóricas: | 2 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | Ninguno |
| 1.7. Semestre Académico: | VI |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La Asignatura de Inglés Técnico I, pertenece al curricular de formación general, es de naturaleza teórico-práctica, tiene el propósito de proporcionar elementos para una comunicación oral y escrita del nivel básico, en el idioma inglés, considerando los términos idiomáticos propios de la carrera. Se fortalecerá el uso de formas gramaticales para poder interactuar y sostener una conversación sencilla.

En ese sentido se reforzarán expresiones de saludo y de información cotidiana (saludos, horarios, familia, lugares ocupaciones), proposiciones, tiempos verbales presente y pasado (formas gramaticales), sustantivos, posesivos, adjetivos comparativos y superlativos, invitaciones y sugerencias.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Construye su aprendizaje de manera autónoma y con sentido crítico y reflexivo en el marco del contexto universitario y de su formación profesional, a partir del uso de técnicas, conocimientos, métodos y estrategias que proporcionan las ciencias y humanidades, garantizando rigurosidad académica, responsabilidad social y actitud ética en el desarrollo de sus actividades.

Unidad de Competencia: Emplear recursos de nivel intermedio en el uso de la lengua extranjera para solicitar y brindar información de manera comprensible y que además le permita la socialización de ideas en espacios de expresión oral y escrita de comunicación interpersonal y académica.

Capacidad: Comunicarse de forma oral y escrita a nivel básico de manera coherente en diferentes situaciones cotidianas.



LIDERAZGO Y EMPRENDIMIENTO

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Liderazgo y Emprendimiento
1.2. Código de la asignatura:	FG.4
1.3. Créditos:	4
1.4. Horas teóricas:	3
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	Ninguno
1.7. Semestre Académico:	VI
Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
Docente	

II. SUMILLA

La asignatura de Liderazgo y Emprendimiento, pertenece al curricular de formación general, es de naturaleza teórico-práctico, busca que el estudiante tome contacto y reflexione acerca de la importancia del liderazgo para desarrollar emprendimientos y de sus implicancias de gestionar estos en un contexto global.

Para ello se desarrollarán temas orientados a que el estudiante identifique y reconozca su potencial de liderazgo, los tipos de liderazgo que existen y sus características y como estas influyen en el fortalecimiento del carácter emprendedor e innovador y partir de ello trabajar temas que motiven su interés para la gestión de emprendimientos.

Se analizará la actitud emprendedora y de innovación, el perfil del líder y del emprendedor, similitudes y convergencias, motivación, habilidades sociales y actitudes, creatividad, integridad e interdependencia, complementariamente se trabaja temas relacionados a planes básicos de negocio como herramienta de gestión de emprendimientos. Se espera que el estudiante al finalizar la unidad didáctica, presente un plan de negocio para llevar a cabo una innovación de un producto o servicio o un plan de negocio para un emprendimiento social, económico o cultural.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Construye su aprendizaje de manera autónoma y con sentido crítico y reflexivo en el marco del contexto universitario y de su formación profesional, a partir del uso de técnicas, conocimientos, métodos y estrategias que proporcionan las ciencias y humanidades, garantizando rigurosidad académica, responsabilidad social y actitud ética en el desarrollo de sus actividades.

Unidad de Competencia: Aplicar la teoría de las ciencias sociales considerando el contexto de su profesión y reflexionando sobre su importancia para reflexionar sobre la realidad y transformarla con una actitud proactiva, innovadora y de emprendimiento.

Capacidad: Analizar y comprender las características claves que definen a un líder y como estas influyen para llevar a cabo emprendimientos que tengan o generen impacto en su medio inmediato.



METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN II

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Metodología de la investigación II |
| 1.2. Código de la asignatura: | IF.2 |
| 1.3. Créditos: | 4 |
| 1.4. Horas teóricas: | 3 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | Metodología de Investigación I |
| 1.7. Semestre Académico: | VI |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN II, pertenece al curricular de investigación formativa, es de naturaleza teórico-práctica y está orientada a que el estudiante consolide sus conocimientos y habilidades en el **desarrollo del Informe de investigación** para la obtención del grado de Bachiller. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Estructura del Informe de Investigación. Marco protocolar y forma de presentación de los componentes. Introducción. II. Antecedentes y bases teóricas. Métodos y materiales. III. Resultados y discusión. IV. Conclusiones y recomendaciones. Redacción del resumen. Abstract. Bibliografía.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Elaborar, analizar e interpretar estados financieros, para la toma de decisiones de diferentes usuarios; con responsabilidad, ética y transparencia, siendo un actor estratégico de las organizaciones en el contexto económico - financiero global.

Unidad de Competencia: Aplicar métodos y técnicas de investigación cuantitativa y cualitativa para la generación de conocimiento académico de nivel universitario a partir de la observación de la realidad y la gestión de información confiables.

Capacidad: Planificar y redactar el Informe de investigación relacionado a su carrera profesional, siguiendo los métodos y técnicas de investigación cuantitativos o cualitativos, que le permita obtener el grado de Bachiller.



VII SEMESTRE

PLANIFICACIÓN DEL ESPACIO TURÍSTICO

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Planificación del Espacio Turístico |
| 1.2. Código de la asignatura: | F2.1 |
| 1.3. Créditos: | 3 |
| 1.4. Horas teóricas: | 2 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | F1.2, F3.2 |
| 1.7. Semestre Académico: | VII |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de PLANIFICACIÓN DEL ESPACIO TURÍSTICO, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio, y tiene el propósito de proporcionar al estudiante las competencias necesarias para elaborar y sustentar planes para el aprovechamiento sostenible del potencial turístico existente dentro de un territorio, optimizando la relación oferta – demanda turística y generando mejores oportunidades de desarrollo socioeconómico. Se desarrollarán las siguientes unidades de aprendizaje: I. Emprendimiento en Turismo y Hotelería: tendencias y potencialidades. II. Generalidades de la planificación. La planificación turística a nivel local, regional y nacional. III. Creación de un Negocio Turístico y Hotelero. IV. Elaboración del plan de negocio.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Promover y gestionar negocios y servicios turísticos diversos, considerando la satisfacción de las expectativas de los clientes y cumpliendo las normas de calidad y seguridad vigentes.

Capacidad: Aplicar métodos de investigación para identificar oportunidades de negocio turísticos y establecer planes para su exploración y posterior explotación.



GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO II

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Gestión del Talento Humano II |
| 1.2. Código de la asignatura: | F4.3 |
| 1.3. Créditos: | 3 |
| 1.4. Horas teóricas: | 2 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | F1.2 |
| 1.7. Semestre Académico: | VII |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |



II. SUMILLA

La asignatura de **GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio, y tiene como propósito desarrollar capacidades que proporcionarán al estudiante las competencias necesarias para combinar las técnicas, teorías y funciones aplicables a la dirección y control del personal de una empresa turística y hotelera, respetando las normas laborales vigentes y adecuándose a la realidad local para la gestión de los recursos de la empresa. Asimismo, diseña estrategias para implementar programas de capacitación constante con el propósito de contar con personal más idóneo y fiel a la organización. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Organización y gestión del talento. II. Elementos y etapas de la gestión del talento. III. Programa de gestión de RRHH. Planillas. IV. Beneficios sociales y condiciones laborales. Formalidad e informalidad.



III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Implementar procesos para la gestión del personal en los establecimientos turísticos y hoteleros del entorno local o internacional, respetando el marco legal nacional e internacional sobre el trabajo.

Capacidad: Diseñar e implementar planes y programas de capacitación permanente para el personal, a partir de diagnósticos desarrollados y considerando estrategias adecuadas para su ejecución.



GESTIÓN DEL TURISMO EN ORGANISMOS GUBERNAMENTALES

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Gestión del Turismo en Organismos Gubernamentales
1.2. Código de la asignatura:	F6.7
1.3. Créditos:	3
1.4. Horas teóricas:	2
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	F6.3
1.7. Semestre Académico:	VII
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	

II. SUMILLA

La asignatura de GESTIÓN DEL TURISMO EN ORGANISMOS GUBERNAMENTALES, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio, tiene como propósito que el estudiante conozca la importancia de las políticas turísticas que se implementan en el país, así como el rol que cumplen los organismos del estado en la promoción y desarrollo de las actividades turísticas. Así mismo desarrolla capacidades para la identificación de los organismos gubernamentales locales, nacionales y extranjeros y su participación y funciones en el sector turismo, así como el conocimiento de la reglamentación, las normas vigentes y planes turísticos para el desarrollo del turismo con un enfoque sostenible e inclusivo. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Políticas Turísticas en el Perú. Gestión de la actividad turística del Estado. II. Organismos Gubernamentales Nacionales de la Actividad Turística. III. Organismo Internacionales relacionados con la Actividad Turística. IV. Planes y Desarrollo de Programas Turísticos.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Gestionar y desarrollar servicios turísticos para el entorno local e internacional, considerando las demandas de los usuarios y con respecto a la normatividad vigente.

Capacidad: Aplicar la legislación turística, nacional e internacional, en la implementación de servicios turísticos y hoteleros.



CIRCUITOS TURÍSTICOS

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Circuitos Turísticos
1.2. Código de la asignatura:	F7.4
1.3. Créditos:	3
1.4. Horas teóricas:	2
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	Ninguno
1.7. Semestre Académico:	VII
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	

II. SUMILLA

La asignatura de CIRCUITOS TURÍSTICO, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, es de carácter obligatorio, y tiene como propósito desarrollar competencias para aplicar técnicas de organización de la información y elaboración de circuitos turísticos, conociendo la dinámica de los diferentes destinos turísticos en las regiones o departamentos del país, destacando los circuitos más importantes que son principal motivación para el turismo receptivo mundial. Asimismo, estará capacitado para crear y diseñar nuevos circuitos turísticos, integrando y combinando los destinos turísticos de acuerdo al requerimiento de los visitantes nacionales y extranjeros. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. El Sistema Turístico. Destinos Turísticos. Productos Turísticos. II. Estudio de la Oferta y Demanda Turística. III. El producto Turístico. Perfil del turista. IV. Circuitos Turísticos. Inventario Turístico.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Comprende, explica y analiza la organización y oferta de los distintos tipos de actividad turística en el país, teniendo en cuenta la importancia del desarrollo turístico sostenible.

Capacidad: Aplica técnicas para la identificación e implementación de circuitos turísticos, a partir del conocimiento de la dinámica de sus elementos basados en los productos y destinos turísticos, considerando las zonas donde se va a desarrollar y evaluando previamente los impactos para una explotación exitosa.

ECOTURISMO

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Ecoturismo
1.2. Código de la asignatura:	F7.5
1.3. Créditos:	4
1.4. Horas teóricas:	3
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	Ninguno
1.7. Semestre Académico:	VII
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	

II. SUMILLA

La asignatura de ECOTURISMO, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio, y tiene como propósito facilitar conocimiento a los estudiantes, para lograr capacidades en la búsqueda de nuevos modelos de desarrollo de proyectos turísticos sostenibles, desarrollando la actividad turística con un enfoque de responsabilidad, cumpliendo con el principio de conservación de las culturas y el ambiente. Así mismo brinda capacidades en relación al conocimiento y comprensión del impacto de esta actividad, así como en el manejo adecuado y el diseño de modelos ecoturísticos para el desarrollo de la actividad turística. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Introducción al Ecoturismo. Principios del ecoturismo. II. Ecoturismo en distintos ambientes. III. Impactos del ecoturismo. Planificación, manejo y políticas. IV. Gestión y Promoción Ecoturística en el mundo

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Comprende, explica y analiza la organización y oferta de los distintos tipos de actividad turística en el país, teniendo en cuenta la importancia del desarrollo turístico sostenible.

Capacidad: Valora la relevancia del turismo sostenible, considerando las zonas donde se va a desarrollar y evaluando previamente los impactos para una explotación exitosa.

INGLÉS TÉCNICO II

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Inglés Técnico II |
| 1.2. Código de la asignatura: | FG.2 |
| 1.3. Créditos: | 3 |
| 1.4. Horas teóricas: | 2 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | FG.1 |
| 1.7. Semestre Académico: | VII |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA



La asignatura de INGLÉS TÉCNICO II, pertenece al curricular de formación general, es de naturaleza práctica y tiene el propósito de proporcionar elementos para una comunicación oral y escrita del nivel intermedio en el idioma inglés, considerando los términos idiomáticos propios de la carrera. Se fortalecerá el uso de formas gramaticales trabajadas en el Inglés Técnico I para poder comprender información relacionada a su carrera. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Tiempos verbales de pasado y pretérito. II. Primera y segunda condicional. II. Uso y el vocabulario propio de la especialidad de Administración de Turismo y Hotelería. III. Las expresiones empleadas en el contexto internacional y empleado en las normas de la carrera, aceptadas internacionalmente.

III. COMPETENCIAS



Competencia General: Construye su aprendizaje de manera autónoma y con sentido crítico y reflexivo en el marco del contexto universitario y de su formación profesional, a partir del uso de técnicas, conocimientos, métodos y estrategias que proporcionan las ciencias y humanidades, garantizando rigurosidad académica, responsabilidad social y actitud ética en el desarrollo de sus actividades.

Unidad de Competencia: Emplear recursos de nivel intermedio en el uso de la lengua extranjera para solicitar y brindar información de manera comprensible y que además le permita la socialización de ideas, en espacios de expresión oral y escrita de comunicación interpersonal y académica.



Capacidad: Comunicarse de forma oral y escrita en el uso de la lengua extranjera a nivel intermedio y de manera coherente en situaciones propias de su carrera.

VII SEMESTRE

FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Formulación y Evaluación de Proyectos Turísticos
1.2. Código de la asignatura:	F2.4
1.3. Créditos:	3
1.4. Horas teóricas:	2
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	F3.2
1.7. Semestre Académico:	VII
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	



II. SUMILLA

La asignatura de FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS , pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico- práctica, de carácter obligatorio, orientada principalmente a introducir al estudiante en el marco conceptual de los contenidos conceptuales y procedimentales, que le permitan desarrollar habilidades para identificar, formular y analizar las diversas oportunidades de negocios turísticos y hoteleros, formando especialistas emprendedores capaces de aprovechar los recursos turísticos y hoteleros para su desarrollo personal, aportando a la creación de fuentes de trabajo. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Identificación de Negocios Turísticos. Análisis y Proyección de mercados Turísticos y Hoteleros. II. Aspectos técnicos y administrativos de los proyectos de negocios turísticos y hoteleros. III. Identificación de costos y beneficios económicos y sociales de negocios turísticos y hoteleros. IV. Evaluación empresarial de negocios turísticos y hoteleros.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento, en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Promover y gestionar negocios y servicios turísticos diversos, considerando la satisfacción de las expectativas de los clientes y cumpliendo las normas de calidad y seguridad vigentes.

Capacidad: Identifica, formula y evalúa un proyecto de negocios, a partir de las necesidades identificadas para aprovechar destinos turísticos nacionales o internacionales, para mejorar la situación de una organización y según la metodología aplicable.



SELECCIÓN Y RECLUTAMIENTO DE PERSONAL

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Selección y reclutamiento de Personal
1.2. Código de la asignatura:	F4.1
1.3. Créditos:	4
1.4. Horas teóricas:	3
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	F4.4
1.7. Semestre Académico:	VIII
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	

II. SUMILLA

La asignatura de SELECCIÓN Y RECLUTAMIENTO DE PERSONAL, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio, tiene el propósito de proporcionar al estudiante las competencias necesarias para dirigir los procesos de selección de personal con enfoque integral, conduciendo las entrevistas con respeto a la persona y aplicando criterios técnicos de selección de acuerdo a los procedimientos y a la actividad de la organización. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Herramientas de conducción de entrevistas. II. Procesos de selección interna y externa. III. Instrumentos de selección. IV. Costos, monitoreo y resultados.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento, en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Implementar procesos para la gestión del personal en los establecimientos turísticos y hoteleros del entorno local o internacional, respetando el marco legal nacional e internacional sobre el trabajo.

Capacidad: Planificar e implementar estrategias eficaces para el reclutamiento de personal para las diversas áreas de una organización turística, mediante una adecuada identificación de perfiles de puestos.

ENOLOGÍA Y BAR

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Enología y Bar
1.2. Código de la asignatura:	F5.5
1.3. Créditos:	4
1.4. Horas teóricas:	3
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	Ninguno
1.7. Semestre Académico:	VIII
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	

II. SUMILLA

La asignatura de ENOLOGÍA Y BAR, pertenece al curricular de formación específica, es un curso de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio, y tiene como propósito valorar la industria vitivinícola; producción, cepas, clases, zonas vitivinícolas en el mundo, etiquetas, tipos de servicio, cata y maridaje dentro del servicio de alimentos y bebidas. Asimismo, el estudiante tiene la capacidad de reconocer al vino como una bebida importante dentro del servicio de alimentos y bebidas, la realidad de la industria vinícola del país, la materia prima, los factores que intervienen en su producción, los métodos y operaciones de control de calidad, así como los análisis sensoriales del producto. Se busca desarrollar capacidades en la preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, describiendo su origen, historia, cultura y región; demostrando orientación a la excelencia del servicio del Bar y la Coctelería Nacional e Internacional. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Historia del vino, componentes y elaboración. II. Clasificación del vino y la cata. Vinos del viejo mundo; cepas clásicas. Vinos del nuevo mundo y el pisco. III. Buenas prácticas de manufactura en bodega. El bar y el bartender. IV. Coctelería Nacional e Internacional. Las cartas y fermentados

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Gestionar operaciones para ofrecer servicios de alimentos y bebidas y atención al cliente de acuerdo a las normas de seguridad e higiene y a los criterios económicos de la empresa.

Capacidad: Proponer, preparar y presentar bebidas considerando su relación con los alimentos y las características del tipo de cliente.



TURISMO ALTERNATIVO

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Turismo Alternativo
1.2. Código de la asignatura:	F7.6
1.3. Créditos:	3
1.4. Horas teóricas:	2
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	Ninguno
1.7. Semestre Académico:	VIII
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	

II. RESUMILLA

La asignatura de TURISMO ALTERNATIVO, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio, y tiene como propósito facilitar conocimientos a los estudiantes para lograr capacidades en la búsqueda de nuevos modelos de desarrollo de proyectos turísticos o tipologías turísticas, considerando al turismo alternativo o turismo no convencional, como una nueva modalidad turística. El estudiante universitario se encontrará capacitado para plantear una interrelación más estrecha entre el turismo y la naturaleza, preocupado en la conservación de los recursos naturales y sociales del área en que se efectúa la actividad turística, valorando y respetando las particularidades naturales y socioculturales autóctonas de los lugares visitados y contribuyendo al mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Fundamentos de entorno turístico. Desarrollo Sostenible y Turismo No Convencional. II. Turismo de Naturaleza. Ecoturismo y Turismo de Aventura. III. Turismo Místico y de Salud. Turismo Rural. Otros tipos de turismo alternativo. IV. Geografía turística Paquetes turísticos.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Gestionar y desarrollar servicios turísticos para el entorno local e internacional, considerando las demandas de los usuarios y con respecto a la normatividad vigente.

Capacidad: Identifica y promueve el desarrollo de turismo alternativo, considerando criterios de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente.

IX SEMESTRE

PANADERÍA Y PASTELERÍA FINA

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Panadería y Pastelería Fina
1.2. Código de la asignatura:	F5.4
1.3. Créditos:	3
1.4. Horas teóricas:	2
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	F5.1
1.7. Semestre Académico:	IX
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	

II. SUMILLA

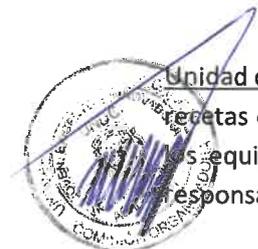
La asignatura de Panadería y Pastelería, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio, y desarrolla técnicas, habilidades para la elaboración de panes y pasteles a partir de materias primas e insumos de acuerdo a lo requerido en las recetas y dosificándolos según fórmulas. Asimismo, desarrolla capacidades en el uso de utensilios, equipos y herramientas necesarios para la realización del amasado, embollado, formado de piezas, cocción, enfriado, realización del empaque y almacenamiento del producto, de acuerdo a las normas de salubridad vigentes y demostrando responsabilidad en el desarrollo de prácticas seguras, evitando incidentes y el cuidado del medio ambiente. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. La pastelería moderna. II. Panadería y pastelería. Implementación del taller. III. Tipos de panes. Elaboración de panes y pasteles. IV. Gestión empresarial y formación laboral.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Gestionar operaciones para ofrecer servicios de panadería y pastelería, a partir de recetas existentes y del desarrollo de nuevas propuestas gastronómicas, utilizando adecuadamente todos los equipos y utensilios, aplicando normas sanitarias y de cuidado del ambiente, actuando con ética y responsabilidad.

Capacidad: Proponer, preparar y presentar los servicios de panadería y pastelería, de acuerdo a las características del tipo de cliente, a las normas de seguridad e higiene y a los criterios económicos de la empresa.



GESTIÓN DE SERVICIOS Y PRODUCTOS TURÍSTICOS

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Gestión de Servicios Turísticos |
| 1.2. Código de la asignatura: | F6.2 |
| 1.3. Créditos: | 4 |
| 1.4. Horas teóricas: | 3 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | F3.4, F6.3 |
| 1.7. Semestre Académico: | IX |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de GESTIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS pertenece al curricular de formación específica, es un curso de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio, y tiene como propósito desarrollar competencias para aplicar de forma integrada los conceptos, técnicas y herramientas de una buena gestión de los servicios turísticos, ejecutando apropiadamente el proceso administrativo, en general y en cada uno de sus procesos. Asimismo, el estudiante de Administración de Turismo y Hotelería estará capacitado para utilizar criterios correctos en la toma de decisiones, previsiones oportunas y control eficiente en la gestión de las operaciones turísticas. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Organización de los servicios turísticos. II. Dirección, control y gestión de servicios turísticos. III. Instrumentos. Gestión en la producción. IV. Productividad óptima. Impacto del rendimiento.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Gestionar y desarrollar servicios turísticos para el entorno local e internacional, considerando las demandas de los usuarios y la normatividad vigente.

Capacidad: Gestionar y desarrollar servicios de turismo local e internacional, considerando las demandas de los usuarios.



ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS Y EVENTOS

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Organización de Congresos y eventos
1.2. Código de la asignatura:	F6.4
1.3. Créditos:	4
1.4. Horas teóricas:	3
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	F6.3
1.7. Semestre Académico:	IX
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	



II. SUMILLA

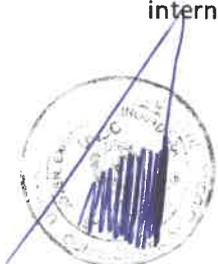
La asignatura de ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS Y EVENTOS , pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio, tiene como propósito proporcionar al estudiante las competencias necesarias para aplicar los procedimientos para el diseño, planeamiento, organización, programación y promoción de las diferentes modalidades de congresos y eventos desarrollados en el sector turístico, aplicando pertinentemente los protocolos , demostrando liderazgo y trabajo en equipo. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Relaciones públicas y protocolo. Tipos de reuniones. II. Planificación de congresos y eventos. Etiqueta. III. Organización y gestión de eventos en turismo. presupuesto. Manejo de base de datos. IV. Recursos humanos y etiqueta. Viajes. Itinerarios.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento, en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Gestionar y desarrollar servicios turísticos para el entorno local e internacional, considerando las demandas de los usuarios y la normatividad vigente.

Capacidad: Desarrolla actividades para la atención oportuna de los clientes considerando estándares internacionales.



TESIS I

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Tesis I |
| 1.2. Código de la asignatura: | IF.3 |
| 1.3. Créditos: | 4 |
| 1.4. Horas teóricas: | 3 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | IF2 |
| 1.7. Semestre Académico: | IX |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de TESIS I, pertenece al curricular de Investigación formativa, es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio y tiene como propósito, que el estudiante adquiera conocimientos y habilidades en la formulación del plan de tesis para concluir su proceso de formación. Asimismo, desarrolla capacidades para conducir procesos de investigación, con precisión y claridad, detallando referentes empíricos de la situación problemática, estableciendo los objetivos que dirigirán el proceso, así como la aplicación del diseño metodológico que dará respuesta a la investigación que realiza, cumpliendo y preparando el documento con los plazos y reglamentos actualizados. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Estructura. Planteamiento de la investigación. II. Diseño teórico. III. Diseño metodológico. IV. Actividades y recursos. Bibliografía.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Elaborar, analizar e interpretar estados financieros, para la toma de decisiones de diferentes usuarios; con responsabilidad, ética y transparencia, siendo un actor estratégico de las organizaciones en el contexto económico - financiero global.

Unidad de Competencia: Aplicar habilidades y estrategias eficaces, como base reflexiva para pensar críticamente, utilizando y presentando información pertinente, siguiendo técnicas para proponer ideas creativas, para resolver problemas y tomar decisiones fundadas en argumentos sólidos y estándares intelectuales.

Capacidad: Domina y aplica los conocimientos epistemológicos, metodológicos y técnicos para estructurar y culminar con éxito el Proyecto de Investigación.



DEONTOLOGÍA PROFESIONAL Y RESPONSABILIDAD SOCIAL

I. DATOS GENERALES

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura: | Deontología Profesional. |
| 1.2. Código de la asignatura: | FG.6 |
| 1.3. Créditos: | 4 |
| 1.4. Horas teóricas: | 3 |
| 1.5. Horas de práctica: | 2 |
| 1.6. Requisito: | Ninguno |
| 1.7. Semestre Académico: | IX |
| 1.8. Escuela profesional: | Administración de Turismo y Hotelería |
| 1.9. Docente | |

II. SUMILLA

La asignatura de DEONTOLOGÍA PROFESIONAL Y RESPONSABILIDAD SOCIAL, pertenece al curricular de formación general, es de naturaleza teórico – práctica, y tiene como propósito desarrollar la capacidad humanística del estudiante, focaliza los principios deontológicos del actuar humano y profesional. La asignatura ofrece los medios y las oportunidades para que el alumno logre el dominio de las competencias de investigar, analizar, asumir y aplicar los valores éticos, así como la actitud de rechazar los antivalores, demostrando comportamiento ético, en su actuar, personal, social y profesional, en base a principios éticos y deontológicos con responsabilidad social, actitud crítica y reflexiva. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Ética moral y deontología. La moral profesional, La conducta y comportamiento humano. II. La Responsabilidad profesional. III. Principios y fundamentos de la ética. La ética y la formación profesional. IV. La ética y la deontología en el trabajo turístico.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento, en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Aplicar los principios éticos y deontológicos, teniendo en cuenta los valores éticos y morales con compromiso y responsabilidad tomando en cuenta los aspectos culturales que caracterizan a la profesión y a la sociedad.

Capacidad: Aplica los principios éticos teniendo en cuenta a los valores éticos y morales con compromiso y responsabilidad social en las intervenciones de su ejercicio profesional.



X SEMESTRE

GESTIÓN DE LA CALIDAD DE SERVICIOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Gestión de la Calidad de servicios turísticos y hoteleros
1.2. Código de la asignatura:	F2.2
1.3. Créditos:	3
1.4. Horas teóricas:	2
1.5. Horas de práctica:	2
1.6. Requisito:	F2.3
1.7. Semestre Académico:	X
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	

II. SUMILLA

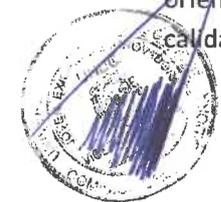
La asignatura de GESTIÓN DE LA CALIDAD DE SERVICIOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico- práctica, de carácter obligatorio, cuyo propósito es desarrollar y aplicar sistemas de gestión de acuerdo con las exigencias de los usuarios de servicios turísticos y hoteleros. Asimismo, desarrolla capacidades y habilidades para orientarse profesionalmente y posicionarse a la vanguardia de la competencia creciente de las empresas en este rubro, generando habilidades para una mejora continua de sus procesos y servicios que les permitan lograr ventajas competitivas en un modelo de calidad globalizado. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Filosofía de la calidad total y mejoramiento continuo. II. Fundamentos de la Calidad Servicio. El servicio y la calidad. III. Gestión de la calidad. IV. Modelos de gestión de la calidad.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Promover y gestionar negocios y servicios turísticos diversos, considerando la satisfacción de las expectativas de los clientes y cumpliendo las normas de calidad y seguridad vigentes.

Capacidad: Evaluar las necesidades del mercado de turismo local y global para proponer soluciones creativas orientadas a asegurar una experiencia turística satisfactoria en los clientes, cumpliendo estándares de calidad a nivel mundial.



GESTIÓN DE CADENAS DE SUMINISTROS PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Gestión Cadena de Suministros para Alimentos y Bebidas
1.2. Código de la asignatura:	F5.7
1.3. Créditos:	3
1.5. Horas teóricas:	2
1.6. Horas de práctica:	2
1.7. Requisito:	F5.1
1.8. Semestre Académico:	X
1.9. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	

II. SUMILLA

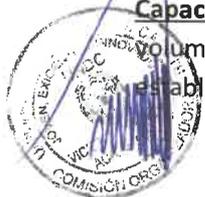
La asignatura de GESTIÓN CADENA DE SUMINISTROS PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS , pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico- práctica, es un curso de carácter obligatorio, y tiene como propósito desarrollar competencias en la aplicación de los fundamentos de la dirección de operaciones, implementando el proceso de gestión de la cadena de abastecimiento, con las actividades que generan valor a la cadena y el proceso, dentro de la organización y sus diferentes áreas de decisión. Asimismo, genera en el estudiante, competencias en el proceso de control de inventarios, almacenes, transporte y distribución, realizando el análisis de lotes de compras, la administración y planificación de almacenes, rutas y despachos, cumpliendo con los objetivos de la empresa, conociendo la realidad de los mercados externos y actuando con responsabilidad y ética empresarial. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Planeamiento de la gestión de cadenas de suministros. Cadena de distribución. II. Recursos logísticos. Diseño de la cadena de abastecimiento. III. Almacenes y embalajes. Gestión de stocks. Indicadores. IV. Tecnologías informáticas y seguridad.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento, en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Gestionar operaciones para ofrecer servicios de alimentos y bebidas y atención al cliente de acuerdo a las normas de seguridad e higiene y a los criterios económicos de la empresa.

Capacidad: Administrar la logística de las cadenas de suministro de alimentos y bebidas considerando el volumen requerido y los estándares de calidad requeridos para garantizar el aprovisionamiento del establecimiento.



GESTIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES Y TURISMO

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Gestión de Agencias de Viajes y Turismo
1.2. Código de la asignatura:	F6.6
1.3. Créditos:	4
1.5. Horas teóricas:	3
1.6. Horas de práctica:	2
1.7. Requisito:	F6.2
1.8. Semestre Académico:	X
1.9. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	

II. SUMILLA

La asignatura de GESTIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES Y TURISMO, pertenece al curricular de formación específica, es de naturaleza teórico-práctica y de carácter obligatorio; tiene como propósito comprender la importancia y función de los medios de transporte: aéreo, terrestre, marítimo, fluvial y lacustre en el desarrollo del turismo y su relación con la actividad turística y recreativa, de acuerdo a las políticas y reglamentación vigente que regula el transporte en las actividades turísticas nacional e internacional. Asimismo, estará capacitado para proveer una perspectiva global del mundo empresarial turístico y hotelero, así como conocer la forma como se realizan las operaciones con intermediarios de transporte y su intervención en el turismo, además de contar con las competencias necesarias para la Administración de una empresa de transporte turístico. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Clasificación del transporte. Transporte turístico terrestre. Organización de una empresa de transporte turístico terrestre. II. Transporte turístico marítimo. Empresas marítimas fluviales y/o lacustres. III. Transporte turístico aéreo. Empresas aéreas- Transporte turístico ferroviario. Empresas turísticas ferroviarias. IV. Ministerio de transportes y comunicaciones. Reglamento Nacional de transporte turístico terrestre. Transporte turístico a nivel mundial.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Gestionar el proceso administrativo de las organizaciones del entorno global, para el logro de sus objetivos a través de la investigación, innovación y emprendimiento en concordancia con los marcos éticos y normativos en los que se desempeña.

Unidad de Competencia: Gestionar y desarrollar servicios turísticos para el entorno local e internacional, considerando las demandas de los usuarios y a la normatividad vigente.

Capacidad: Desarrolla actividades para la atención oportuna de los clientes considerando estándares internacionales.



TESIS II

I. DATOS GENERALES

1.1. Nombre de la asignatura:	Tesis II
1.2. Código de la asignatura:	IF.4
1.3. Créditos:	4
1.4. Horas teóricas:	2
1.5. Horas de práctica:	3
1.6. Requisito:	IF.3
1.7. Semestre Académico:	X
1.8. Escuela profesional:	Administración de Turismo y Hotelería
1.9. Docente	

II. SUMILLA

La asignatura de TESIS II, pertenece al curricular de Investigación formativa, es de naturaleza práctica, de carácter obligatorio y tiene como propósito, que el estudiante consolide sus conocimientos y habilidades en el desarrollo de un trabajo de investigación para concluir su proceso de formación. Se enfoca en el desarrollo de capacidades para elaborar inferencias y conclusiones a partir de procesos de investigación rigurosos, redactando con precisión y claridad los resultados de sus investigaciones. Durante este último curso se espera que el estudiante culmine con éxito su informe de investigación de acuerdo con la normativa establecida por la UNDC, asimismo se espera que quede en disposición para sustentar su trabajo de investigación. Complementariamente en este último curso se proporcionará información acerca de la importancia y los requisitos para realizar publicaciones en revistas indexadas de investigación de su carrera. Se desarrollan las siguientes unidades de aprendizaje: I. Estructura del Informe de Investigación. Marco protocolar y forma de presentación de los componentes. Introducción. II. Antecedentes y bases teóricas. Métodos y materiales. III. Resultados y discusión. IV. Conclusiones y recomendaciones. Bibliografía. Redacción del resumen. Abstract. Artículo científico.

III. COMPETENCIAS

Competencia General: Elaborar, analizar e interpretar estados financieros, para la toma de decisiones de diferentes usuarios; con responsabilidad, ética y transparencia, siendo un actor estratégico de las organizaciones en el contexto económico - financiero global.

Unidad de Competencia: Aplicar habilidades y estrategias eficaces, como base reflexiva para pensar críticamente, utilizando y presentando información pertinente, siguiendo técnicas para proponer ideas creativas, para resolver problemas y tomar decisiones fundadas en argumentos sólidos y estándares intelectuales.

Capacidad: Domina y aplica los conocimientos epistemológicos, metodológicos y técnicos para estructurar y culminar con éxito su Tesis.

IV. LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN

La importancia de los métodos de evaluación por competencias se encuentra en lograr que el estudiante se acerque a una experiencia lo más cercana a la realidad. Poder identificar qué es lo que el estudiante debe lograr, es decir, desempeñarse en una situación específica aportará a poder evaluar el nivel de adquisición de las competencias. También recordar que al seleccionar las estrategias de enseñanza en la elaboración de un plan de estudios por competencias se debe, de manera consciente, considerar el método de evaluación.

A continuación, se presentan algunas recomendaciones para que la utilización de los métodos de evaluación aporte al proceso de enseñanza aprendizaje de los estudiantes.

a. Informar con anticipación, de manera clara y completa, a los estudiantes de lo que se espera demuestre en el momento de la evaluación.

- Dejar claras las actividades que se espera que el alumno realice (estudio, prácticas, ensayos, presentaciones, etc.) detallando las fechas de realización o entrega y las demás circunstancias relevantes.
- Detallar los elementos que se juzgarán en cada tipo de actividad y los criterios de evaluación que se usarán. Por ejemplo, si es una presentación se les podría informar de que se juzgará el contenido; la claridad, lógica y ritmo de la presentación y la calidad del material audiovisual utilizado. También habría que detallar qué criterios se usarán para determinar que estos elementos de la presentación están Bien, Regular o Mal. Y así para todas las actividades. Para ello formular rúbricas con anticipación facilitará el proceso.
- Poner en la web de la asignatura ejemplos de exámenes; de informes de prácticas; de ejercicios bien resueltos; etc., para que les sirvan a los alumnos como referencia. Asimismo, alertar sobre los errores más comunes que los estudiantes suelen cometer.
- La situación de evaluación y el método que se elige es un importante factor de motivación del estudiante y le transmite, con gran fuerza, lo que se espera de él.

b. Recordar que el aprendizaje es un proceso.

- Devolver al estudiante, con la menor dilatación posible, información sobre la calidad del trabajo que ha hecho, y darle oportunidad de mejorarlo.
- Valorar no sólo la calidad objetiva del trabajo realizado sino también el progreso. Dar menos peso a una calificación de las primeras semanas de curso que a otra similar cuando ya el semestre ha avanzado, especialmente si el estudiante ha mostrado mejora clara.

Al calificar, procurar anotar toda retroalimentación que ayude al estudiante a entender por qué no llegó al puntaje más alto. Asimismo, en clase poder comentar cómo se comportó el grupo frente a la situación de evaluación y en qué pueden mejorar.

c. Dar el peso adecuado a las actividades de evaluación.

- Dar a las prácticas, ensayos, presentaciones y demás actividades, un porcentaje de la nota acorde con su importancia y el esfuerzo que hayan exigido.

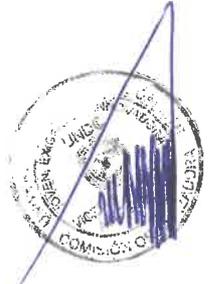
d. Ser un docente consciente de su rol transformador de vidas

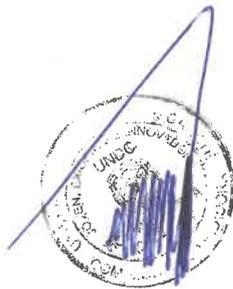
- Reflexionar de forma permanente y no casual, constante y no ocasional, antes, durante y después de las sesiones.



- Revisar los aciertos y errores alcanzados al finalizar una actividad de aprendizaje, dialogando con los estudiantes.
- Plantearse preguntas acerca de sus objetivos y su método de enseñanza e intercambiar experiencias de aprendizaje con el profesorado.

Finalmente resaltar que la evaluación debe dejar de usarse como mero instrumento de control y, en cambio, ofrecerse como oportunidad de mejora. Esto supone dejar de lado una lógica en la que el error es visto de manera punitiva y, más bien, adoptar una en la que se lo valora como una herramienta para generar aprendizaje.



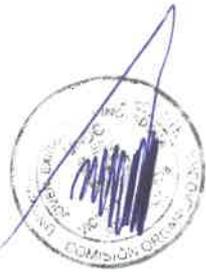


CUADRO ORIENTATIVO PARA LA SELECCIÓN DE LOS MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Método	Objetivo del método	Cuándo utilizar el método
1. Autoevaluación y coevaluación	Reflexionar y ayudar a reflexionar sobre el nivel de logro alcanzado. Complementa otros métodos.	Al final de las sesiones o temas de aprendizaje.
2. Casos	Verificar los aprendizajes de aplicación, análisis, reflexión, a partir de casos reales o simulados.	Durante y para la construcción del aprendizaje.
3. Debate	Verificar la capacidad de sostener un argumento, demostrando un conocimiento amplio y adecuado de los temas.	Durante y para la construcción del aprendizaje.
4. Ensayos/informes	Verificar la calidad y el estándar de escritura académica y el uso de referencias, la habilidad para desarrollar un argumento coherente, y confirmar la extensión, comprensión y transferencia de conocimiento y evaluación crítica de ideas.	Después de las sesiones de aprendizaje.
5. Mapa conceptual	Verificar la articulación y jerarquización entre conceptos, teorías.	Al final de las sesiones o temas de aprendizaje.
6. Portafolio	Verificar el proceso de construcción del aprendizaje y el resultado final valiéndose de la reflexión del estudiante y la retroalimentación docente.	Durante y para la construcción del aprendizaje.
7. Preguntas de un minuto	Verificar conocimiento básico sobre un tema y opinión.	Como diagnóstico al inicio y al final de las sesiones de aprendizaje, para verificar el resultado.
8. Pruebas escritas	Verificar la profundidad de análisis e integración de los saberes y su aplicación	Como diagnóstico al inicio y al final de las sesiones de aprendizaje, para verificar el resultado.

Método	Objetivo del método	Cuándo utilizar el método
9. Pruebas orales	Verificar la profundidad de la comprensión de temas complejos y la habilidad para explicarlos en términos simples y de manera oral.	Como diagnóstico al inicio y al final de las sesiones de aprendizaje, para verificar el resultado.
10. Trabajo en grupo/proyectos	Verificar la profundidad de análisis e integración de saberes de manera cooperativa.	Durante y para la construcción del aprendizaje.

Fuente: elaboración propia





V. ORGANIZACIÓN INTEGRAL

I Ciclo	II Ciclo	III Ciclo	IV Ciclo	V Ciclo	VI Ciclo	VII Ciclo	VIII Ciclo	IX Ciclo	X Ciclo
Administración I	Administración II	Técnicas hoteleras	Gestión hotelera	Gestión de la información	Gestión del talento humano I	Planificación del espacio turístico	Form. Y evaluac. Proyectos	Panadería y pastelería fina	Gestión de cadenas de sumin.
Introducción al turismo	Design Thinking	Gerencia estrat. Serv. turísticos	Comercialización de negocios Turist. Hotel.	Gerencia de marketing de servicios	Gastronomía internacional	Gestión del talento humano II	Selección y reclutamiento de personal	Gestión de servicios y prod. Turist.	Gestión de la calidad de serv. turísticos
Contabilidad General	Hotelería	Investigación de mercados	Desarrollo y promoción de servicios tur.	Comportam. Organizacional	Legislación Turística	Gestión de turismo en OG	Emología y bar.	Org. De congresos y eventos	Gestión de agencias de viaje y turismo
Eligiería (Protocolos y RUT) II	Economía del turismo	Int. A la Gastronomía	Sociología del turismo	Gastronomía preparada	Inglés técnico I	Circuitos turísticos	Taller alternativo	Tesis I	Tesis II
Matemática Básica	Matemática financiera	Turismo Acupuntura	Antropología del turismo	Geografía del turismo	Liderazgo y emprendim.	Ecoturismo	Electivo I	Electivo III	Práctica II
Met. Del trabajo universitario	Ciudadanía	Estadística	Patrimonio turístico nacional	Metodología de la investigación I	Metodología de la investigación II	Inglés técnico II	Practica I	Deontología Profesional	Electivo III



LEYENDA DE LA ORGANIZACIÓN MODULAR

GESTIÓN HOTELERA

NEGOCIOS TURÍSTICOS

MARKETING

GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

ALIMENTOS Y BEBIDAS

GESTIÓN TURÍSTICA

TURISMO