

PLAN DE ESTUDIO

Carrera
Código de Plan de Estudio

(GA) GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
2024

MÓDULO 1: --

1 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
1	EFSRT1	Extensión profesional Gerencia de bares y Coctelería		0	128	3.0	P	
2	GA-101	Introducción y Técnicas básicas en cocina		64	32	5.0	O	
3	GA-102	Técnicas de panadería y pastelería		48	32	4.0	O	
4	GA-103	Buenas Prácticas de Manipulación		32	32	3.0	O	
5	GA-104	Etiqueta y protocolo		32	32	3.0	O	
6	GA-105	Comunicación efectiva		32	32	3.0	O	
7	GA-106	Inglés		16	32	2.0	O	

2 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
8	EFSRT2	Extensión profesional Cocina Arequipeña		0	128	3.0	P	
9	GA-201	Técnicas avanzadas en Cocina		64	32	5.0	O	
10	GA-202	Panadería y Pastelería peruana		64	32	5.0	O	
11	GA-203	Logística Culinaria		48	32	4.0	O	
12	GA-204	Tallados y decoraciones		16	64	3.0	O	
13	GA-205	Tecnologías de la Información		32	32	3.0	O	

3 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
14	EFSRT3	Extensión profesional Técnicas de Vanguardia		0	128	3.0	P	
15	GA-301	Cocina Europea (francesa, Italiana, Española y Mediterránea)		64	32	5.0	O	
16	GA-302	Cocina peruana		64	64	6.0	O	
17	GA-304	Panadería y pastelería internacional		32	32	3.0	O	
18	GA-402	Cocina en pescados y mariscos		48	32	4.0	O	
19	GA-405	Trabajo en equipo		16	32	2.0	O	

4 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
20	EFSRT4	Extensión profesional Diseño de platos		0	128	3.0	P	
21	GA-303	Cocina peruana Fusión		64	32	5.0	O	
22	GA-401	Cocina andina creativa		64	32	5.0	O	
23	GA-403	Catering y Cocina Latinoamericana y Asiática		48	32	4.0	O	
24	GA-404	Cocina saludable, vegetariana y vegana		64	32	5.0	O	

5 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
25	EFSRT5	Extensión profesional Alta Cocina		0	128	3.0	P	
26	GA-501	Ética		16	32	2.0	O	
27	GA-502	Diseño de cartas y menús		32	32	3.0	O	
28	GA-503	Mixología y preparación de cocteles		16	64	3.0	O	
29	GA-504	Organización de Recursos Humanos		16	32	2.0	O	
30	GA-505	Comunicación en inglés gastronómico		16	32	2.0	O	
31	GA-506	Técnicas de atención en comedor y restaurantes		48	32	4.0	O	

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
32	GA-507	Cultura ambiental		16	32	2.0	O	
33	GA-508	Emprendimientos		32	32	3.0	O	

6 Unidad educativa

ORDEN	CÓDIGO	UNIDAD DIDACTICA	REQ	H TEO	H PRA	CRÉD	TIP CUR	ÁREA
34	EFSRT6	Extensión profesional Restauración		0	128	3.0	P	
35	GA-601	Restauración Gastronómica		48	32	4.0	O	
36	GA-602	Costos y presupuestos en Alimentos y Bebidas (AAyBB)		48	32	4.0	O	
37	GA-603	Gestión de alimentos y bebidas AA y BB		48	32	4.0	O	
38	GA-604	Gestión de planillas y legislación laboral		32	64	4.0	O	
39	GA-605	Investigación e innovación tecnológica		32	32	3.0	O	

===== RESUMEN DE PLAN DE ESTUDIO =====

Total Créditos Plan de Estudio: 137

Fecha de Resolución
Nro de Resolución
Descripción

:0000-00-00
:
:

--- LEYENDA ---

Áreas Curso:
EC: ESPECIALIDAD
EF: ESPECIFICA
FG: FORMACIÓN GENERAL
PP: PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES

Condición del Curso:
OB: Obligatorio
EL: Electivo

Req: Requisitos
Tip Cur: Tipo Curso

Créd: Créditos
H Teo: Horas Teoría

H Prá: Horas Práctica
Cond: Condición Curso