

PERFIL DE EGRESO

El perfil de egreso esta orientado a medir cinco competencias en los estudiantes de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía

1. Emprendedurismo

Gestiona y emprende negocios, empresas y organizaciones turísticas considerando los procesos administrativos, logísticos, tecnológicos, de mercado, económicos, financieros y legislación con el propósito de generar empresas propias y/o gestionar empresas y organizaciones existentes con capacidad de liderazgo, trabajo en equipo e innovación.

2. Planes de desarrollo turístico

Formula planes estratégicos de desarrollo turístico considerando productos competitivos y rentables, ordenamiento territorial, siguiendo lineamientos nacionales e internacionales con el propósito de desarrollar nuevos proyectos y destinos turísticos en el Perú con un enfoque sostenible, demostrando respeto y responsabilidad respecto de las comunidades y culturas locales y el medio ambiente.

3. Proyectos turísticos

Elabora e implementa proyectos de inversión públicos y privados en el sector turístico aplicando criterios técnicos, legales, de mercado, económicos, financieros, sociales y ambientales con el fin de determinar la viabilidad económica e impacto social, demostrando capacidad para liderar equipos de trabajo.

4. Estrategias de marketing

Diseña y opera planes de marketing e información que se orienten a desarrollar nuevos productos y destinos turísticos sostenibles y competitivos, promoviendo e incrementando las corrientes turísticas nacionales e internacionales, aprovechando el uso hacia los destinos desde sus emprendimientos o empresas y ser competitivo aprovechando el uso de la tecnología, demostrando creatividad e innovación.

5. Habilidades de comunicación

Aplica técnicas de comunicación en idioma español y lengua extranjera para interactuar en diversos entornos socioculturales, haciendo uso de habilidades blandas con el fin de mantener comunicaciones asertivas tanto a nivel empresarial, como con el cliente, demostrando coherencia y asertividad.

Primer Ciclo

Actividades artísticas y deportivas

El Taller de Actividades Artísticas y Deportivas es de carácter obligatorio y de naturaleza práctica, correspondiendo a la Formación General. Aporta a la competencia genérica del pensamiento crítico, creativo y de liderazgo compartido. Su propósito es ofrecer a los estudiantes los conocimientos, procedimientos y actitudes que le permitan descubrir, proponer y aplicar los principios del arte y el deporte mediante el ejercicio de las diferentes actividades artísticas y deportivas sensibilizando sus habilidades creativas, su libre expresión, su potencial humano y capacidad física. Sus principales ejes temáticos son: la percepción visual, la inteligencia emocional, la resiliencia, la expresión creativa, la interrelación social y la potencialidad física.

Taller de métodos de estudio universitario

El Taller es de naturaleza práctica, es obligatorio y pertenece a la Formación General. Tributa al logro de las competencias genéricas de autoaprendizaje, investigación científica y tecnológica y comportamiento ético. Tiene como propósito que el alumno aplique técnicas de estudio y de trabajo intelectual, elabore y sustente oralmente investigaciones de tipo monográfico con resultado satisfactorio, poniendo en práctica una conducta ética, trabajo en equipo y responsable. La asignatura se desarrolla en cuatro unidades temáticas: La universidad y el estudio universitario. Técnicas de estudio. La investigación monográfica escrita. La exposición Oral de la investigación monográfica.

Taller de argumentación oral y escrita

El Taller de Argumentación Oral y Escrita es de naturaleza exclusivamente práctica, de carácter obligatorio y pertenece a la Formación General. Aporta a la competencia genérica de la comunicación efectiva, así como del pensamiento crítico y creativo para dar respuesta a situaciones controversiales de su entorno local y nacional a través de la construcción de tesis válidas. Su propósito es desarrollar la competencia lingüística oral y escrita de los estudiantes, mediante la comprensión de textos en sus tres niveles: literal, inferencial y crítico; de la ejecución del debate como técnica oral y sociocultural; y finalmente, con la producción de un ensayo argumentativo.

Lógica

La asignatura es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio y pertenece a la Formación General. Aporta a las competencias básicas del pensamiento crítico y creativo; así como el análisis de problemas para crear soluciones que logren fortalecer el aprendizaje integral aplicado a la investigación científica y tecnológica. Estudia la lógica no formal: La naturaleza de la lógica, la teoría de la argumentación, las falacias, las funciones y los niveles del lenguaje. La lógica formal: La interpretación y el análisis formal del lenguaje, el uso de las reglas lógicas en la demostración de validez inferencial, uso del método de los diagramas semánticos y, para demostrar la validez, el método de la derivación. Finalmente, le permitirán hacerse de las herramientas necesarias para aplicarlas en el ámbito de la vida cotidiana y en su desenvolvimiento como profesional.

Matemática Básica

Asignatura teórico-práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante herramientas básicas para solucionar situaciones de naturaleza cuantitativa y poder resolverlas. En él se estudian temas como: teoría de conjuntos; el sistema de los números reales y sucesiones definidas en el sistema de los números naturales; funciones continuas, diferenciales y álgebra lineal; aplicaciones matemáticas en el ámbito de las ciencias empresariales.

Fundamentos de Turismo y Hotelería

Asignatura teórico-práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante conocimientos para desenvolverse en el mercado turístico nacional e internacional entendiendo sus interioridades. Aporta a la competencia específica: Emprendedurismo. Los contenidos comprenden los siguientes grandes temas: Antecedentes del turismo y hotelería, las diferentes definiciones y conceptos esenciales; conformación del mercado, su sistema de operación y terminología propia de su uso; operación en los alojamientos; alimentos y bebidas, logística y mantenimiento.

Administración

Asignatura teórico-práctica que pertenece al área de estudios profesionales básicos permite al estudiante sentar las bases de análisis de la gestión administrativa a nivel local y global de las organizaciones. En él se estudian temas como: Teoría y enfoque de la administración; la competitividad y la calidad; el proceso de globalización en el sector empresarial y gestión administrativa dentro de un marco de conductas éticas y socialmente responsables

Segundo ciclo

Psicología general

La asignatura es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio pertenece al área de Formación General. Aporta al logro de las competencias genéricas de comportamiento ético, el sentido crítico y creativo, así como el trabajo individual y en equipo, contribuyendo a la formación profesional. Su propósito es brindar la comprensión, análisis y aplicación del conocimiento psicológico para alcanzar un mejor entendimiento del comportamiento humano. Sus principales ejes temáticos son: La psicología como ciencia, las bases biológicas y evolutivas del comportamiento, la inteligencia, la motivación, emoción y estrés. Analiza la influencia que ejerce al medio ambiente social y cultural.

Formación histórica del Perú

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, pertenece a la Formación General y humanística, siendo de carácter obligatorio. Contribuye y se compromete en el fortalecimiento de las competencias genéricas de sentido crítico y creativo, comportamiento ético, preservación de su medio sociocultural ambiental y gestión del aprendizaje con autonomía para beneficio de la formación personal y profesional. Tiene como propósito comprender y reflexionar los principales aspectos del proceso histórico peruano, manifestados en: Las civilizaciones autóctonas, la construcción del espacio peruano, la evolución económica, los movimientos sociales, la organización política e institucional y, finalmente, la comprensión de los diversos rasgos culturales nacionales. La asignatura abordará estos aspectos a través del análisis, perspectiva y comprensión histórica.

Taller de interpretación y redacción de textos

El Taller de Interpretación y Redacción de Textos es de naturaleza exclusivamente práctica, de carácter obligatorio y pertenece a la Formación General. Aporta a la competencia genérica de la comunicación eficaz, así como del pensamiento crítico y creativo. Su propósito es desarrollar en los estudiantes la capacidad de comprender, interpretar y construir la macroestructura de los textos científicos, académicos y literarios que lee relacionándolos con los saberes previos. Finalmente, redactará una reseña de literatura asumiendo las propiedades textuales: coherencia, cohesión y adecuación a la situación comunicativa.

Filosofía y ética

La asignatura es de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio y pertenece a la Formación General. Fomenta la reflexión y el análisis de la naturaleza y el hombre en su comportamiento ético, fortaleciendo el crecimiento personal, moral y social para formar seres humanos competitivos. Aporta a la competencia genérica del desarrollo del pensamiento crítico y creativo. Considerando que la filosofía orienta los pasos de la humanidad, se desarrollarán los siguientes ejes temáticos: Surgimiento de la filosofía, su naturaleza y disciplinas; los problemas del conocimiento, así como el conocimiento científico y tecnológico; abordará el problema del hombre frente al comportamiento político y social. Considerando que la ética permite la reflexión sobre el comportamiento moral, se desarrollarán las teorías éticas, sus enfoques y casos prácticos, se analizará como eje los valores, la tolerancia y el sentido del otro, posibilitando un comportamiento moral con enfoque crítico frente a los problemas de la realidad.

Economía

Asignatura teórico-práctica que pertenece al área de estudios profesionales básicos. Brindará al estudiante conocimientos sobre los agentes económicos y la variación entre oferta y demanda turística. En él se estudian temas como: Sistemas económico; mercado y sus agentes; la elasticidad y el ajuste del mercado; medición de producción y rentas.

Geografía Turística.

Asignatura teórico-práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante conocimientos para identificar el potencial de los recursos turísticos, sus ubicaciones, comparaciones en los mercados y sus efectos en el desarrollo sostenible. Aporta a las competencias específicas: Planes de Desarrollo Turístico y Proyectos Turísticos. Comprende los siguientes grandes temas: Conocimiento de la geografía desde el punto de vista de la ubicación y explicación de los principales recursos y atractivos del Patrimonio Turístico del Perú; ubicación y explicación de los principales atractivos turísticos del mundo; objetivos del Desarrollo Sostenible de la Naciones Unidas y Objetivos de Desarrollo Sostenible del Turismo: 8,12 y 14.

Operaciones de recepción y reservas Front desk

Asignatura teórico-práctica. Brinda al estudiante conocimientos para conducir y operar uno de los departamentos más sensibles del negocio de hospedajes cuál es la recepción. Aporta a la competencia Habilidades de Comunicación y comprende los siguientes grandes temas: Configuración del sistema, Front desk; movimientos de cuentas, eventos, reservas, confirmaciones, reconfirmaciones, grupos, etc.

Tercer ciclo

Recursos naturales y medio ambiente

Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, pertenece a la Formación General y humanística, siendo de carácter obligatorio. Aporta al logro de las competencias genéricas de responsabilidad social, sin dejar de lado su contribución al desarrollo de un comportamiento ético, pensamiento crítico y creativo; así como sentar la base para la investigación científica y tecnológica y la capacidad de autoaprendizaje. Busca que el estudiante tenga una comprensión actualizada e integrada de la problemática ambiental local, nacional y mundial y que los problemas ambientales no son unilaterales, ni parciales, sino multilaterales e integrados, en los que interactúan tanto aspectos físicos y bióticos, como económicos, sociales, culturales, políticos, históricos y psíquicos o conductuales. Esto permite que el estudiante se motive a contribuir y resolver la problemática como ciudadano y profesional. La asignatura comprende tres unidades temáticas: Principios de Ecología, Recursos Naturales y Problemas Ambientales y Desarrollo Sostenible.

Realidad nacional

La asignatura es de naturaleza teórico-práctica, pertenece a la Formación General, siendo de carácter obligatorio. Aporta a las competencias genéricas de comportamiento ético, responsabilidad social y desarrollo del pensamiento crítico y creativo. Fomenta la reflexión y el análisis de la sociedad y su relación con la naturaleza. Desarrolla competencias sistémicas de toma de decisiones que permitan la preservación del medio sociocultural y ambiental, así logrará demostrar su compromiso como ciudadano frente al aprecio de otras culturas. Propone un acercamiento a los problemas sociales más relevantes del Perú contemporáneo, con una visión integral, analizando los aspectos referidos al impacto de la globalización, en el campo de lo ecológico, poblacional, económico, social, político y cultural, enfatizando en los aspectos determinantes del cambio y el desarrollo nacional e internacional.

Globalización e integración

La asignatura es de naturaleza teórico-práctica, pertenece a la Formación General y al Departamento de Humanidades, siendo de carácter obligatorio. Aporta el logro de las competencias genéricas de comportamiento crítico y creativo, de responsabilidad social, así como del trabajo individual y en equipo, contribuyendo a la formación profesional. Su propósito es brindar la comprensión y valoración de la sociedad a partir de los procesos históricos de Globalización e Integración. Estudia el proceso de formación y consolidación de la Globalización desde el nacimiento del capitalismo hasta nuestros días. Trata de las distintas etapas globalizadoras en el espacio y sus tendencias actuales de investigación. Se analiza la Integración

como producto de distintos movimientos políticos, económicos, sociales y culturales que nacieron en el mundo contemporáneo.

Matemática financiera

Asignatura teórico-práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante la capacidad de utilizar el análisis matemático para tomar decisiones. Aporta a las competencias específicas: Emprendimiento, Planes de Desarrollo Turístico y Proyectos Turísticos. En él se estudian temas como: El cálculo del interés, el valor futuro de una suma invertida; el actualizado de los pagos futuros, rentas y gradientes; amortización, depreciación; determinación de fondos, cuotas, reservas.

Patrimonio Cultural y Natural

Asignatura teórico-práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante conocimientos para registrar los recursos turísticos, jerarquizarlos y, con ellos, identificar las áreas y zonas de desarrollo turístico. Aporta a las competencias específicas: Planes de Desarrollo Turístico y Proyectos Turísticos. Comprende los siguientes grandes temas: Conocimiento del Inventario del Patrimonio Turístico Nacional, su elaboración, clasificación y jerarquización en lo referente a sus recursos y atractivos, zonas y áreas de desarrollo turístico según los PERTURES; uso turístico de las áreas naturales protegidas y el impacto en las comunidades campesinas y nativas.

Historia de la Gastronomía

Asignatura teórico-práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante conocimientos fundamentales para entender el proceso de la aparición de la gastronomía desde los inicios de la historia, evolución y crecimiento hasta convertirse en la actualidad en uno de los actores sociales, económicos y ambientales de la humanidad. Aporta a la competencia específica: Emprendedurismo. Los contenidos comprenden los siguientes grandes temas: Antecedentes de la gastronomía universal, la influencia del Asia, Grecia, Roma y Egipto, la cocina francesa, medieval y española; la cocina en América, Maya, Azteca e Inca; la aparición de la vid, olivo, vinos y piscos en el Perú; la gastronomía peruana, regional y las fusiones africanas, asiáticas y europeas, dulces y postres limeños y regionales

Cuarto ciclo

Contabilidad

Asignatura teórico-práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante los conocimientos básicos para la organización contable y financiero. Aporta a las competencias específicas:

Emprendimiento, Planes de Desarrollo Turístico y Proyectos Turísticos. Comprende los siguientes grandes temas: Sistemas de organización contable; estructura de estados financieros; proceso contable y elaboración de estados financieros.

Estadística

Asignatura teórico-práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante conocimientos que le permitan analizar información cuantitativa y resolver problemas de los negocios turísticos. Aporta a las competencias específicas: Emprendimiento, Planes de Desarrollo Turístico y Proyectos Turísticos. En él se estudian temas como: la teoría del muestreo y distribuciones muestrales; la estimación de parámetros (puntual y por intervalos de confianza); las pruebas de hipótesis (en una o dos muestras); las pruebas chi-cuadrado: bondad del ajuste, independencia de variables y homogeneidad de proporciones; el análisis de regresión simple lineal y no lineal, y el análisis de regresión lineal múltiple.

Desarrollo de destinos y productos turísticos

Asignatura teórico-práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante las competencias para diseñar nuevos productos o destinos turísticos tanto en la actividad pública como en la privada. Aporta a la competencia Estrategia de Marketing y proyectos turísticos. Comprende los siguientes grandes temas: producto turístico, modalidades y mercados, elaboración de circuitos turísticos y su nivel de calidad, identificación y reconocimiento de los principales destinos turísticos nacionales, creación y organización de un destino turístico.

Derecho turístico y hotelero

Asignatura teórico-práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante conocimientos para desenvolverse con suficiencia en la apertura y operación de negocios siguiendo las disposiciones vigentes. Aporta a la competencia emprendedurismo. Su contenido comprende los siguientes grandes temas: Conocimiento de la legislación constitucional y sectorial vigente, ámbito del sector turismo en el Perú, reglamentos de operación de servicios empresariales y profesionales, simulaciones de apertura de un emprendimiento formal como persona natural o jurídica, sustento de contratos, aspectos laborales y tributarios.

Taller de Software hotelero

Asignatura teórico-práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante conocimientos para operar los dos más importantes softwares en actual uso en los hoteles grandes, medianos y, en establecimientos de comidas y bebidas del Perú y el mundo. Aporta a la competencia Habilidades de Comunicación y comprende el conocimiento y aplicación de sistemas computarizados expresados en dos softwares hoteleros: OPERA e INFHOTEL los que reúnen los siguientes

grandes temas: Front desk, eventos, administración, facturación, puntos de venta, almacén e inventarios, costos de A & B, consultas y reportes.

Taller de restaurantes

Asignatura de naturaleza práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante las competencias para operar negocios de alimentos y bebidas. Aporta a la competencia Emprendedurismo y comprende los siguientes grandes temas: Gestión de los negocios de comidas y bebidas, creación de negocios, buenas prácticas y protocolos sanitarios, conservación y manipulación de alimentos, técnicas de atención al cliente e inocuidad alimentaria, capacidad instalada, aforos y equipos, ingeniería del menú y comandas, compras y proveedores, uso de los módulos del software especializado: INFOREST

Quinto ciclo

Costos y presupuesto turísticos, hoteleros y gastronómicos

Asignatura teórico-práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante herramientas para interpretar resultados de costos y presupuestos de empresas turísticas. Aporta a las competencias específicas: Emprendimiento, Planes de Desarrollo Turístico y Proyectos Turísticos. En él se estudian temas como: Sistema de acumulación de costos; Costos beneficios y volúmenes de actividades; sistema de costos estándar; costos ABC y elaboración de presupuestos.

Inteligencia de mercados turísticos

Asignatura teórico-práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante conocimientos desenvolverse en la identificación de mercados, segmentos y nichos mediante herramientas y técnicas que apunten a descubrir los perfiles de potenciales clientes para los negocios. Aporta a la competencia Estrategias de Marketing y comprende los siguientes grandes temas: técnicas cualitativas y cuantitativas; proceso de información con software estadístico análisis, interpretación y presentación de resultados y elaboración de informes de casos, segmentos y nichos del mercado turístico nacional y mundial.

Operación de Agencias de Viajes

Asignatura teórico-práctica. Tiene como propósito que el estudiante tenga las herramientas adecuadas para realizar reservas, cotizar itinerarios y todos los requerimientos que necesite el cliente. Aporta al logro de la competencia específica de emprendimiento. En él se estudian temas como: Introducción al negocio de los viajes; organización y funcionamiento de una Agencia de Viajes; elaboración de Circuitos y diseño de programas e itinerarios y elaboración de costos de programas turísticos.

Turismo y desarrollo sostenible.

Asignatura teórico-práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante conocimientos para la aplicación de los principios del desarrollo sostenible en proyectos y planes de turismo locales y regionales. Aporta a la competencia Planes de Desarrollo Turístico y comprende los siguientes grandes temas: El Estado y sus políticas de Desarrollo Sostenible, planes y normas, gestión y comercialización de destinos turísticos de naturaleza, Sistemas de Gestión Ambiental. Normas de Certificación. Estudios y/o Evaluaciones de Impacto Ambiental, perfiles de los turistas de turismo de naturaleza, acción pública y privada del turismo y desarrollo sostenible.

Gestión de operación de alojamiento

Asignatura de naturaleza práctica y de carácter obligatorio. Brinda al estudiante las competencias para desarrollar capacidades de operación del negocio de alojamientos. Aporta a la competencia Emprendedurismo y comprende los siguientes grandes temas: Gestión del área de alojamiento hotelero y su organización, funciones de dirección, formas de supervisión y administración del personal del área, el papel de la gobernanta, áreas públicas y habitaciones, procesos y organización del trabajo: limpieza, servicio de lavandería y lencería para huéspedes y externos, uso de materiales y equipos.

Cocina peruana I

Asignatura práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo. Brinda al estudiante las competencias para adquirir conocimientos de los insumos y técnicas culinarias correspondientes a los diversos platos típicos y tradicionales de nuestro país. En él se estudian temas como: Introducción a la organización de la cocina; cortes, fondos y salsas básicas, claras y oscuras; técnicas para la elaboración de platos en base aves y carne; técnicas para la elaboración de platos en base a pescados y mariscos.

Sexto ciclo

Marketing Turístico y hotelero

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de estrategias de marketing en turismo y hotelería. Brinda al estudiante las competencias para desarrollar herramientas idóneas para conocer las necesidades del mercado y aplicar planes de marketing en el sector turístico. En él se estudian temas como; análisis del mercado turístico: segmentación, posicionamiento; comportamiento del consumidor en el sector turístico; aplicación de elementos del marketing mix; plan de marketing turístico y hotelero.

Gestión del talento humano

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo y habilidades de comunicación. Brinda al estudiante las competencias para manejar herramientas de gestión de talento humano en una empresa turística. En él se estudian temas como: Gestión estratégica del talento humano; reclutamiento y selección de personal; gestión del desempeño; desafíos organizacionales (legislación laboral)

Congresos, eventos y convenciones

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo y habilidades de comunicación. Brinda al estudiante las competencias para desarrollar y promover actividades orientadas a manejo de protocolos en eventos y promoción de las empresas y sus productos. En él se estudian temas como: fundamentación de congreso, eventos y convenciones; protocolo empresarial, eventos oficiales, actos sociales, culturales y deportivos; operación de un evento; organización y comercialización de ferias, exposiciones y otros eventos.

Sistemas globales de distribución GDS

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo. Brinda al estudiante las competencias para utilizar sistemas globalizadores y aplicarlos en empresas turísticas. En él se estudian temas como: fundamentos teóricos de sistemas globales de distribución; Passenger name record PNR; Tarificación de un PNR(FARE QUOTE); Aplicación práctica

Diseño y mantenimiento de empresas turísticas

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de proyectos turísticos y hoteleros. Brinda al estudiante las competencias para manejar las diversas técnicas y procedimientos orientados al eficiente funcionamiento del equipamiento de la planta turística y hotelera, así como al mantenimiento de los mismos en las distintas zonas de nuestro país. En él se estudian temas como: Consideraciones básicas para el diseño; equipamiento y mobiliario; equipamiento de hoteles y restaurantes; plan de diseño de interior.

Cocina peruana II

Asignatura práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo. Brinda al estudiante las competencias para la elaboración, producción, manipulación y técnicas en la preparación de platos de la cocina peruana según las regiones de nuestro país de manera creativa. En él se estudian temas como; Cocina peruana con aporte español, japonés –chino y aporte afro

italiano; cocina peruana de la costa Tumbes, Piura y Lambayeque; cocina de la costa La libertad, Ancash y Lima; Cocina de la costa Ica, Arequipa

Séptimo ciclo

Gestión financiera

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de proyectos turísticos y hoteleros y planes de desarrollo turístico. Brinda al estudiante las competencias para analizar e interpretar información económica y financiera para la toma de decisiones, utilizando tecnologías de información. En él se estudian temas como: Situación financiera de la organización; producción e inversión; gestión comercial y herramientas de evaluación, tasa interna de rentabilidad; plan de financiamiento.

Marketing digital en turismo: E-commerce

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de estrategias de marketing y emprendedurismo. Brinda al estudiante las competencias para aplicar los mecanismos de tecnología de la información, para promover y comercializar productos a nivel nacional e internacional. En él se estudian temas como: introducción a los negocios digitales; marketing digital y estrategias; E-commerce herramientas y modalidades; aplicación de marketing comercial.

Diseño Organizacional y procesos turísticos

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo y proyectos turísticos y hoteleros. Brinda al estudiante las competencias para manejar las herramientas necesarias para diseñar estructuras organizacionales, analicen los tipos de estructura organizacional, y los instrumentos necesarios para tomar decisiones de diseño organizacional. En él se estudian temas como: diseño organizacional; análisis y diseño de puestos; procesos organizacionales; mapa de procesos.

Relaciones públicas y negociaciones internacionales

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de habilidades de comunicación y estrategias de marketing. Brinda al estudiante las competencias para interpretar las teorías y evidencias empíricas de las relaciones Internacionales y entrenar al estudiante en el diseño de proyectos de comunicación estratégica externa. En él se estudian temas como: relaciones públicas y la comunicación en la empresa; imagen institucional y las RRPP; operatividad de las relaciones públicas; RRPP y eventos internacionales.

Cocina peruana III

Asignatura práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo. Brinda al estudiante las competencias para la elaboración, producción, manipulación y técnicas en la preparación de platos de la cocina peruana según las regiones de nuestro país de manera creativa. En él se estudian temas como: cocina peruana criolla; cocina del centro y sur del Perú: cocina nororiental ; cocina peruana fusión.

Inglés aplicado al sector turístico I

Asignatura práctica que aporta al logro de la competencia específica de habilidades de comunicación. Brinda al estudiante las competencias y habilidades de escritura, lectura y fluidez al comunicarse en el idioma inglés haciendo uso de caso del sector turístico. En él se estudian temas como; making reservations; services at the hotel; Customer service in travel agencies; guidance services.

Octavo ciclo

Administración de operaciones turísticas

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo. Brinda al estudiante las competencias para aplicar los métodos que utiliza una empresa para producir y distribuir con eficacia productos y servicios que oferta. En él se estudian temas como: administración de operaciones en las empresas de servicios; diseño del producto y procesos; gestión de la calidad, planeamiento y programación de las operaciones de servicios.

Metodología de investigación

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de planes de desarrollo y proyectos turísticos y hoteleros. Brinda al estudiante las competencias para interiorizar el método científico identificando la problemática teniendo claro el proceso de desarrollo dentro de la probidad y ética. En él se estudian temas como: principales corrientes del conocimiento científico; métodos de la investigación teórica y empírica, enfoques metodológicos; etapas de la investigación; métodos, diseño, técnicas e instrumentos de la investigación.

Planificación turística

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de planes de desarrollo y proyectos turísticos y hoteleros. Brinda al estudiante las competencias relacionadas con la planificación y el desarrollo turístico. En él se estudian temas como: bases de la planeación turística; proceso de planificación turística; planificación turística y desarrollo sostenible

Taller de bar y enología

Asignatura práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo. Brinda al estudiante las competencias técnicas y habilidades para desenvolverse en el área de bebidas. En él se estudian temas como: evolución histórica del bar a nivel mundial; infraestructura y equipamiento de bares profesionales; la bebidas control y supervisión de bares; enología.

Inglés aplicado al sector turístico II

Asignatura práctica que aporta al logro de la competencia específica de habilidades de comunicación. Brinda al estudiante las competencias y habilidades de escritura, lectura y fluidez al comunicarse en el idioma inglés haciendo uso de casos del sector turístico. En él se estudian temas como: additional services in hotels; safety and sanitation; customer service in the areas lines; sales technique in tourism.

Marketing relacional en los servicios turísticos (Electivo)

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de marketing. Brinda al estudiante las competencias para aplicar herramientas de fidelización al cliente. En él se estudian temas como: Introducción al marketing relacional; estrategias de fidelización; CRM y el marketing relacional y Web 2.0 y el marketing relacional

Gestión de marcas turísticas (Electivo)

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de estrategias de marketing. Brinda al estudiante las competencias para que diseñe estrategias de posicionamiento de marcas de empresas turísticas. En él se estudian temas como: Análisis estratégico y valor capital de la marca turística; posicionamiento y valores de la marca turística; programas de marketing para la marca; medición de la fortaleza y valor de la marca turística.

Panadería y pastelería(EL)

Asignatura práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo. Brinda al estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas para la elaboración de distintos tipos de productos de panificación y de repostería fina, reforzado todo esto con los conocimientos técnicos en las áreas, para de esta manera cubrir la demanda de establecimientos que ofertan esta línea de productos, además puedan crear sus propias recetas para satisfacer necesidades de los clientes. En él se estudian temas como: preparaciones bases; preparación de masas; panadería comercial y de restaurantes; pastelería peruana.

Noveno ciclo

Gestión hotelera

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo y proyectos de inversión turística y hotelera. Brinda al estudiante las competencias para gestionar las áreas de un hotel e integrar las mismas de manera óptima. En él se estudian temas como: Gestión de los departamentos operativos de un hotel; gestión administrativa y comercial de un establecimiento de hospedaje; gestión económica y administrativa de un establecimiento de hospedaje; gestión de habilidades gerenciales y estándares de servicio.

Gestión de ingresos hoteleros: Revenue Management

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo y proyectos de inversión turística y hotelera. Brinda al estudiante las competencias para implementar, basado en las técnicas de Revenue Management, una estrategia de optimización de ingresos en un establecimiento hotelero. En él se estudian temas como: fundamentos del revenue management; indicadores de revenue; aplicación del revenue; tendencias y futuro del revenue.

Emprendimiento e innovación turística

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo, planes de desarrollo turístico y proyectos turísticos y hoteleros. Brinda al estudiante las competencias para que diseñe planes de negocios de sus emprendimientos. En él se estudian temas como: marco conceptual emprendimiento e innovación; emprendimiento Startups; modelos de negocio; planes de negocio turístico.

Taller de investigación aplicada al Turismo I

Asignatura práctica que aporta al logro de la competencia específica de planes de desarrollo turístico y proyectos turísticos y hoteleros. Brinda al estudiante las competencias para realizar un trabajo de investigación siguiendo el método científico. En él se estudian temas como: En él se estudian temas como. conceptos fundamentales del proceso de investigación; diseño del plan de tesis mediante el método científico, estructura del planteamiento del estudio, marco teórico conceptual; hipótesis y variables; estructura metodológica de la investigación conducentes en la ejecución de proyectos en turismo, hotelería y gastronomía.

Inglés aplicado al sector turístico III

Asignatura práctica que aporta al logro de la competencia específica de habilidades de comunicación. Brinda al estudiante las competencias y habilidades de escritura, lectura y fluidez al comunicarse en el idioma inglés haciendo uso de casos del sector turístico. En él se estudian

temas como: importance of human talent in tourism; handling of service complaints; assertive communication in tourist service; use of technology in the tourism sector.

Evaluación del impacto turístico (Electivo)

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de planes de desarrollo turístico y proyectos turísticos y hoteleros. Brinda al estudiante las competencias para que analice cómo impacta la actividad turística. En él se estudian temas como: Conceptualización de los impactos en turismo; medición de la sostenibilidad en turismo; herramientas para la medición de impactos turísticos; métodos y técnicas de impactos

Ética y Responsabilidad social en turismo (Electivo)

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de planes de desarrollo y proyectos turísticos y hoteleros. Brinda al estudiante las competencias para que evalúe las consecuencias de la gestión empresarial en el entorno de negocios considerando los valores éticos, gestionando la responsabilidad social empresarial y proponiendo sistemas de gestión que generen valor, tanto económico como social En él se estudian temas como: Evolución de la responsabilidad social en empresas turísticas; modelos de gestión de la responsabilidad social en turismo; modalidades e instrumentos de la responsabilidad social; sistema de evaluación e indicadores de RS.

Ingeniería del menú (Electivo)

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo. Brinda al estudiante las competencias para que diseñe y proponga una carta o menú considerando su presentación, contenido y tomar las decisiones correctas: estrategias de posicionamiento de marcas de empresas turísticas. En él se estudian temas como: Oferta gastronómica; herramientas para diseñar una carta o menú; ingeniería del menú y diagnóstico de toma de decisiones con relación a la carta.

Décimo ciclo

Proyectos de inversión turística

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de planes de desarrollo y proyectos turísticos y hoteleros. Brinda al estudiante las competencias para analizar las teorías, conceptos y técnicas financieras para aplicarlas en la toma de decisiones eficientes y eficaces en inversión o financiamiento en los negocios y/o empresas turísticas. En él se estudian temas como: generalidades del proyecto turístico; estudio de mercado y técnico; evaluación económica; evaluación financiera.

Taller de investigación aplicada al Turismo II

Asignatura práctica que aporta al logro de la competencia específica de planes de desarrollo y proyectos turísticos y hoteleros. Brinda al estudiante las competencias para que aplique los conocimientos en un trabajo de investigación siguiendo el método científico. En él se estudian temas como: procesos de la metodología científica en la elaboración de la tesis en turismo, hotelería y gastronomía; recolección, procesamiento y análisis de datos, elaboración de conclusiones, recomendaciones e informe final.

Professional Competences

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo y habilidades de comunicación. Brinda al estudiante las herramientas para manejar las principales competencias que demanda el mercado de los egresados. En él se estudian temas como: employment options in the tourism sector; personal and social skills; hard and soft skills; job training.

Gestión estratégica en empresas turísticas

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo y proyectos turísticos y hoteleros. Brinda al estudiante las competencias para manejar procesos de formulación, ejecución y evaluación de acciones estratégicas, que permite que se logren los objetivos empresariales. En él se estudian temas como: nociones conceptuales de gerencia de empresas turísticas; proceso para la formulación del planeamiento estratégico, la formulación implementación de las estrategias generales, técnicas de la calidad total para lograr la excelencia empresarial.

Gestión de Alimentos y Bebidas

Asignatura teórico-práctica que aporta al logro de la competencia específica de emprendedurismo y proyectos turísticos y hoteleros. Brinda al estudiante las competencias para gestionar planes de negocio. En él se estudian temas como: actividades operativas de alimentos y bebidas; herramientas administrativas; marketing en el negocio de alimentos y bebidas; costos en alimentos y bebidas.