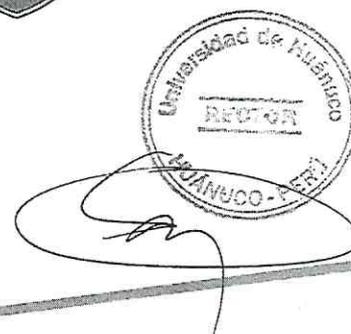


UDH
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
<http://www.udh.edu.pe>



U

D

H

**CURRÍCULO Y PLAN DE ESTUDIOS 2016
DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE
TURISMO, HOTELERÍA Y
GASTRONOMÍA – MODALIDAD
DISTANCIA**

P37

Universidad de Huánuco
CARILLA EN BLANCO

Universidad de Huánuco
CARILLA EN BLANCO



UDH
http://www.udh.edu.pe

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

LEYES N° 25049 - 26886

RESOLUCIÓN N° 037-2017-R-AU-UDH.

Huánuco, 02 de marzo de 2017.

Visto, el acuerdo tomado en sesión de Asamblea Universitaria de fecha 02 de marzo de 2017, relacionado a la aprobación de programas de estudios;

CONSIDERANDO:

Que, con Resolución N° 010-2007-R-AU-UDH, de fecha 15 de diciembre de 2007 y su posterior modificatoria Resolución N° 942-2009-R-UDH, de fecha 29 de setiembre de 2009, se crea la Escuela Académico Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía, adscrita a la Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades de la Universidad de Huánuco;

Que, con Resolución N° 011-2010-R-AU-UDH, de fecha 21 de diciembre de 2010, se crea la Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad de Huánuco y se adscribe a la misma la Escuela Académico Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía;

Que, mediante Resolución N° 003-2004-R-AU-UDH, de fecha 20 de diciembre de 2004, se crea el Programa de Educación Superior a Distancia;

Que, mediante Resolución N° 967-2007-R-AU-UDH, de fecha 28 de diciembre de 2007, se aprueba el funcionamiento de la Carrera Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía-Modalidad Distancia; asimismo, con Resoluciones N° 010-2010-R-AU-UDH, de fecha 23 de agosto de 2010 y N° 001-2011-R-AU-UDH, de fecha 20 de diciembre de 2011, se reconocen las Oficinas de Enlace del mencionado programa en distintas ciudades del país;

Que, ante la promulgación de la nueva ley Universitaria, Ley N° 30220, la Universidad de Huánuco, reestructura y modifica el Estatuto de la Universidad, contemplando en su Artículo 121 el Programa de Educación Superior a Distancia de la UDH, que planifica, conduce y evalúa los estudios conducentes a la obtención del título profesional de las carreras que se ofrecen. Los estudios a distancia no pueden superar el 50% de créditos del total de la carrera bajo esta modalidad y deben tener los mismos estándares de calidad que las modalidades presenciales de formación. Los estudios de maestría y doctorado no pueden ser dictados exclusivamente bajo esta modalidad;

Que, es necesario concordar los dispositivos señalados en la Ley N° 30220, Ley Universitaria y la Resolución de Consejo Directivo N° 006-2015.SUNEDU/CD del 13/11/2015, que aprueba el Modelo de Licenciamiento y su implementación en el Sistema Universitario Peruano;

Que, las carreras o programas académicos de estudios son aquellas que conducen a la obtención de un grado académico de bachiller, maestro y doctor, y que tiene un diseño curricular conforme a lo señalado en el artículo 40 de la Ley Universitaria;

Que, es atribución de la Asamblea Universitaria, acordar la creación de programas de estudios, de conformidad con el Artículo 26, inciso e, del Estatuto de la Universidad de Huánuco; y

Estando a lo acordado por la Asamblea Universitaria en sesión de fecha 02 de marzo de 2017, y a lo normado en el Estatuto de la Universidad de Huánuco;

SE RESUELVE:

Artículo único.- CREAR el PROGRAMA ACADÉMICO DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA - MODALIDAD DISTANCIA, correspondiente a la Escuela Académico Profesional de Marketing y Negocios Internacionales, Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad de Huánuco.

Regístrese, comuníquese y archívese.



Dra. P. Bernabé Mato Cori
SECRETARIO GENERAL



José A. Beraún Barrantes
RECTOR



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
ES COPIA FIEL DE SU ORIGINAL
Huánuco 02 de 17/03/20 de 2017

Abog. Carlos P. Meléndez Martínez
SECRETARIO GENERAL ADJUNTO

Distribución: Asamblea Univ./Rectorado/Vicerec.Acad./Facultad/Escuela/Of. Matriculad./Archivo

CMU

743406

Universidad de Huánuco
CARILLA EN BLANCO

Universidad de Huánuco
CARILLA EN BLANCO



UDH
http://www.udh.edu.pe

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

LEYES N° 25049 - 26886

RESOLUCIÓN N° 1410-2016-R-CU-UDH

Huánuco, 18 de noviembre de 2016.

Visto, el Oficio N° 557-2016-VRAC./UDH, de fecha 25 de noviembre de 2016, del Dr. Froilan Escobedo Rivera, Vicerrector Académico de la Universidad de Huánuco, elevando al Rectorado, con opinión favorable, el Oficio N° 334-D-FCEMP-UDH-2016, del Decano de la Facultad de Ciencias Empresariales de la UDH, haciendo de conocimiento que en Consejo de Facultad de fecha 08 de noviembre de 2016 se aprobó el Currículo y Plan de Estudios 2016 del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía-Modalidad Distancia, expidiéndose la Resolución N° 428-2016-D-CF-FCEMP-UDH de fecha 21 de noviembre de 2016;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con el artículo 40, de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, 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; determinando en la estructura curricular el nivel de estudios de pregrado, la pertinencia y duración de las prácticas pre profesionales, de acuerdo a sus especialidades;

Que, de conformidad con el artículo 67, inciso 67.2.2 de la Ley N° 30220, el Consejo de Facultad es el órgano de gobierno de la Facultad, teniendo como atribución aprobar los currículos y planes de estudio, elaborados por las escuelas profesionales que integren la Facultad;

Que, mediante Resolución N° 428-2016-D-CF-FCEMP-UDH de fecha 21 de noviembre de 2016, se deja sin efecto los alcances de la Resolución N° 252-2016-D-CF-FCEMP-UDH de fecha 12 de setiembre de 2016 y aprueba el Currículo y Plan de Estudios 2016 del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía-Modalidad Distancia de la Universidad de Huánuco;

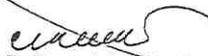
Que, es atribución del Consejo Universitario, concordar y ratificar los planes de estudios y de trabajo propuesto por las unidades académicas, de acuerdo al artículo 59, inciso 59.5 de la Ley N° 30220; coherente con el artículo 33, inciso e), del Estatuto de la Universidad de Huánuco; y

Estando a lo acordado por el Consejo Universitario en sesión de fecha 25 de noviembre de 2016, y a lo normado en el Estatuto de la Universidad de Huánuco,

SE RESUELVE:

Artículo único.- RATIFICAR el CURRÍCULO Y PLAN DE ESTUDIOS 2016 del PROGRAMA ACADÉMICO DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA-MODALIDAD DISTANCIA de la Universidad de Huánuco, aprobado mediante Resolución N° 428-2016-D-CF-FCEMP-UDH de fecha 21 de noviembre de 2016, expedida por la Facultad de Ciencias Empresariales, en vías de regularización.

Regístrese, comuníquese y archívese.


Dr. R.P. Bernabé Mato-Gori
SECRETARIO GENERAL



Dr. José A. Beraún Barrantes



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
RECTOR
ES COPIA FIEL DE SU ORIGINAL,
Huánuco, 06 de Setiembre de 2016

Distribución: Rectorado/Vicerrectorado/DGAdm./Fac.Cs. Empresariales/EAP, Tur, Hot y Gastr. Of. Matrícula/PESB/Archivo.

CMI

Universidad de Huánuco
CARILLA EN BLANCO

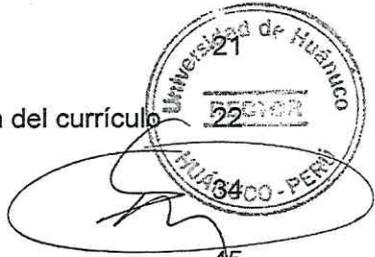
Universidad de Huánuco
CARILLA EN BLANCO

INDICE**PRESENTACIÓN**

I. MARCO LEGAL DEL PROGRAMA ACADEMICO	
II. MARCO INSTITUCIONAL	
2.1 Universidad	6
a.- Visión	6
b.- Misión	6
c.- Valores	6
2.2 Programa Académico De Turismo, Hotelería y Gastronomía	6
a. Visión	6
b. Misión	6
c. Valores	7
III. REQUISITOS DE INGRESO	7
IV. MODALIDAD DE ESTUDIOS	7
V. FUNDAMENTOS DEL PROGRAMA ACADEMICO	8
5.1. Contexto	8
5.2. Objetivos Académicos	8
5.3. Historia del Programa	9
5.4 Objetivos Institucionales de la Universidad de Huánuco	9
5.5. Ámbito del Desempeño Profesional	10
5.6. Principios Deontológicos	12
VI. FUNDAMENTO METODOLÓGICO	17
VII. ROLES Y PERFILES DEL PROGRAMA ACADEMICO	19
7.1. Perfil del ingresante	19
7.2. Perfil del graduado	19



7.3. Rol y Perfil del docente	20
VIII. ORGANIZACIÓN DEL CURRÍCULO	
8.1. Distribución de la asignatura por áreas o estructura del currículo	21
8.2. Plan de Estudios	22
8.3. Malla Curricular	45
IX. GESTIÓN DEL CURRÍCULO	46
9.1. Lineamientos Metodológicos de enseñanza aprendizaje	46
9.2. Evaluación de Aprendizaje (Sistema de Evaluación)	47
9.3. Modelo de Sílabo	52
9.4. Líneas de Investigación	60
9.5. Practicas pre Profesionales e Internado	62
X. SERVICIO DE EXTENSIÓN CULTURAL Y PROYECCIÓN SOCIAL	66
XI. SUMILLAS	78



PRESENTACION

El Plan curricular del Programa Académico de Turismo Hotelería y Gastronomía Modalidad Distancia ha sido diseñado con el objetivo de que nuestros futuros profesionales adquieran una formación sistémica y completa, desarrollando en ellos las competencias, habilidades y destrezas necesarias para gestionar empresas de este rubro y con ello destacar profesionalmente en un mundo totalmente competitivo y globalizado. Contamos también con una moderna infraestructura y tecnología avanzada que hacen solida nuestra formación profesional, científica, tecnológica y humanística y para lograr los objetivos, se considera tres áreas de estudios: estudios generales, estudios específicos y estudios de especialidad; las prácticas pre - profesionales están consideradas en el noveno y décimo ciclo. Se ofrecen también una relación de cursos electivos obligatorios que le permitirá al estudiante adquirir una mayor especialización, complementando y reforzando lo aprendido. Concluido los estudios y cumpliendo con las exigencias de las evaluaciones, los estudiantes tendrán la posibilidad de obtener una certificación por la especialización cursada.

¡Bienvenidos a la maravillosa carrera profesional de Turismo Hotelería y Gastronomía!

Dr. Jorge Luis López Sánchez

DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

I. MARCO LEGAL DEL PROGRAMA ACADÉMICO

- Constitución Política del Perú
- Ley Universitaria N° 30220
- Estatuto de la Universidad de Huánuco
- Reglamento General de la Universidad de Huánuco (Resolución N° 802-2005-R-CU-UDH).
- Reglamento General de Estudios.
- Reglamento General de Admisión
- Resolución N° 010-2007-R-AU-UDH de fecha Huánuco, 15 de Diciembre de 2007. Se resuelve crear la escuela académico profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía
- Resolución N°161-2010-R-CU-UDH, del 11-03-10, en la que se crea la Facultad de Ciencias Empresariales en la Universidad de Huánuco, asimismo se adscribe a la EAP de Turismo, Hotelería y Gastronomía a dicha facultad.
- Resolución N° 319-2011-ANR, del 28-03-11, en la que se declara que la Universidad de Huánuco, cumple con lo previsto en el inciso e) del artículo 92° de la Ley Universitaria N° 23733, respecto a la creación y organización de la carrera profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía adscrita en la Facultad de Ciencias Empresariales.
- Reglamento de Prácticas Pre Profesionales
- Reglamento de Convalidación y Homologación de Estudios
- Reglamento General de Grados y Títulos (Resolución N° 1239-2014-R-CU-UDH)
- Reglamento de Extensión Universitaria y Proyección Social de la Facultad de Ciencias Empresariales

- Autorizaciones:

RES. N° 010-2007-R-AU-UDH

RES. N° 451-2004-R-CU-UDH

RES. N° 002-2005-R-CU-UDH



II. MARCO INSTITUCIONAL

2.1 Universidad

a. Visión

Universidad acreditada, con excelencia académica en la formación profesional humanística, científica y tecnológica; líder en el desarrollo regional y nacional.

b. Misión

Formamos profesionales de alta calidad humanística, científica y tecnológica, con sensibilidad para contribuir al desarrollo de la región y el país; realizamos investigación comprometida con el desarrollo académico, la formación profesional y la solución de los problemas de nuestra sociedad

c. Valores:

- Búsqueda de la verdad
- Honestidad
- Solidaridad
- Identidad
- Creatividad

2.2 Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía Modalidad Distancia

a. Visión

El programa de Turismo, Hotelería y Gastronomía acreditada, con excelencia académica en la formación profesional humanística, científica y tecnológica; líder en el desarrollo regional y nacional.

b. Misión.

Formamos profesionales en Turismo, Hotelería y Gastronomía de alta calidad humanística, científica y tecnológica, con sensibilidad para contribuir al desarrollo de la región y el país; realizamos investigación comprometida con el desarrollo académico, la formación profesional y la solución de los problemas de nuestra sociedad.

**c. Valores.**

- **Calidad**, (nos diferenciamos cualitativa y cuantitativamente en los servicios que brindamos reforzando nuestras virtudes inherentes)
- **Competitividad**, (satisfacemos al máximo a nuestros estudiantes formándolos con los más alto estándares académicos apoyados con tecnología de punta en su formación).
- **Creatividad del talento humano**, (fomentamos la creatividad en nuestros alumnos, potenciando el talento innato en cada uno de nuestros alumnos).
- **Emprendimiento**, (como factor clave para la superación profesional, autoempleo, e inserción en el sistema de mercado).
- **Liderazgo**, (diseñamos estrategias que formen esta virtud en nuestros alumnos, para que sean los líderes del cambio en nuestra sociedad).
- **Innovación**, (nuestras metodologías, evaluaciones, están en constante adaptación de esquemas universales los mismos que nos permiten un mayor rendimiento en los estudiantes).

d.- Lema

"Pregúntate si lo que estás haciendo hoy te acerca al lugar en el que quieres estar mañana".

III. REQUISITOS DE INGRESO

Los requisitos administrativos para postular e ingresar a la carrera, se encuentran detallados en el Reglamento General de Admisión de la Universidad, siendo la oficina encargada del proceso la Oficina de Iniciación Profesional.

IV. MODALIDAD DE ESTUDIOS

La modalidad de estudios del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía es de manera Presencial.

Régimen de estudios Presenciales

Los estudios de Pregrado del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía tienen una duración de cinco años, en dos semestres académicos regulares por año, con una duración mínima de 16 horas lectivas de teoría o el doble de horas de practica por semestre que conducen a la obtención del Grado Académico

de Bachiller en Turismo, Hotelería y Gastronomía y el Título Profesional de Licenciado (a) en Turismo, Hotelería y Gastronomía.

V. FUNDAMENTOS DEL PROGRAMA ACADÉMICO

5.1. Contexto

El Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía, se orienta al desarrollo de productos y servicios. En el área del turismo forma profesionales capaces de crear, gestionar y administrar empresas turísticas, desarrolla proyectos turísticos sostenibles, con dominio de la planificación y elabora paquetes y programas turísticos investigando y potenciando nuevos destinos turísticos promoviendo esta actividad rentable con calidad, eficiencia y responsabilidad, buscando obtener la máxima satisfacción de cada visitante. En Hotelería forma profesionales con capacidad para administrar, planificar, implementar, dirigir y controlar empresas de servicios hoteleros, aerolíneas, clubes etc. utilizando herramientas contables, financieras y de marketing que permitirán el cumplimiento y logros de objetivos. En el área Gastronómica forma profesionales con capacidad de crear innovaciones culinarias, orientadas a la cocina creativa con nuevas técnicas de cocción, desenvolviéndose en disciplinas o temas de cocina, higiene, nutrición, dietética, administración, etc. Se preocupa mucho por el montaje, procurando dar un animado juego de colores, texturas, formas y sabores, que procuren una satisfacción perdurable. Crea y gestiona empresas gastronómicas, restaurantes y eventos de diversa índole.

Formamos profesionales con conocimientos teóricos, técnicos, prácticos y humanísticos con una educación integral en la que prevalecen los valores. Para ello cuenta con un Plan de Estudios acorde a las exigencias científicas y tecnológicas actuales, y con un equipo de docentes especializados y comprometidos con su formación profesional.

5.2. Objetivos Académicos

- Formar profesionales con conocimientos teóricos, técnicos y humanísticos que les permitan tener una amplia concepción del fenómeno turístico y sus múltiples implicancias en el ámbito del Turismo, la Hotelería y la Gastronomía.
- Lograr que nuestros alumnos cuenten con una educación integral en la que prevalezcan los valores en la formación académica y práctica para ser implementados en su futura vida laboral.



Nuestros alumnos serán capaces de crear o gestionar su propio emprendimiento en las áreas del turismo, la hotelería o gastronomía, así como interpretar los escenarios cambiantes y transformarlos en oportunidades de negocios.



5.3. Historia del Programa

Con Resolución N° 010-2007-R-AU-UDH de fecha Huánuco, 15 de Diciembre de 2007. Se resuelve crear el Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía, adscrita actualmente a la Facultad de Ciencias Empresariales.

El Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad de Huánuco, es la Unidad Orgánica encargada de gestionar el Programa, el cual se encarga de facilitar las herramientas académicas y tecnológicas necesarias a los futuros profesionales, conscientes de la relevancia actual que tiene el turismo a nivel mundial y el ingente potencial turístico de nuestro país. El diseño curricular se encuentra acorde a las exigencias científicas y tecnológicas actuales, y el programa cuenta con un equipo de docentes especializados y comprometidos con su formación integral.

Por tener similitud y relevancia el "Día Mundial del Turismo" el aniversario del Programa Académico se celebra el 27 de setiembre de cada año.

5.4. Objetivos Institucionales de la Universidad de Huánuco.

EDUCACIÓN DE CALIDAD Y ACREDITACIÓN

Desarrollar procesos de enseñanza y aprendizaje de alta calidad, para formar profesionales competitivos, contando para ello con la infraestructura y el equipamiento acorde a estándares de calidad preestablecidos; actualizando permanentemente los currículos de estudio y los perfiles de los graduados según las exigencias laborales, mediante procesos de autoevaluación con fines de acreditar todos nuestros programas educativos.

INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA, HUMANÍSTICA Y TECNOLÓGICA

Desarrollar las capacidades de investigación de docentes y estudiantes mediante políticas, normas y procedimientos, enmarcado en las líneas de investigación de cada



programa educativo de pregrado y posgrado, de tal forma que el resultado obtenido tenga un impacto socio económico positivo en la sociedad.

PROYECCIÓN Y EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

Desarrollar actividades de proyección social y extensión cultural en el contexto de Responsabilidad Social Universitaria, contribuyendo a solucionar problemas de los sectores sociales vulnerables, de tal forma que se posibilite mejorar la calidad de vida de la población. Asimismo, extender a la comunidad la cultura universitaria mediante la organización de congresos, jornadas, conferencias, etc. Comprende también, la recreación de las manifestaciones artísticas y culturales de la comunidad.

INFRAESTRUCTURA ACADÉMICA Y ADMINISTRATIVA MODERNA

Promover el uso racional y ordenado de la infraestructura de la universidad mediante la dotación de ambientes adecuados para el desarrollo de actividades académicas, culturales y deportivas, que permitan una formación integral de profesionales de alta calidad académica, humanística, científica y tecnológica, con sensibilidad para contribuir al desarrollo de la región y el país. Comprende también, la implementación de un sistema de gestión de calidad de los procesos académicos, administrativos, económicos y financieros que permita la evaluación y mejora de los servicios universitarios.

5.5. Ámbito del Desempeño Profesional.

Campo Laboral

El Profesional en Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad de Huánuco Podrá trabajar en empresas privadas de servicios turísticos como: agencias de viajes, hoteles, restaurantes, oficinas de congresos y convenciones, instituciones educativas y de investigación, así como en despachos independientes de asesoría y consultoría a empresas públicas y privadas.

- **Crea y gestiona** negocios turísticos sostenibles e integrados. Diseña programas innovadores para potenciar la oferta nacional e internacional.



- **Lidera** empresas de turismo, hoteleras y Gastronómicas con una **visión** innovadora y de altos estándares de servicio.
- **Gestiona** eficientemente una empresa del rubro turístico, hotelero y Gastronómico con un enfoque integrador que tome en cuenta rentabilidad financiera como desarrollo social y sostenible.
- **Analiza** las tendencias de los mercados turísticos, hoteleros y gastronómicos para implementar nuevos destinos, identifica nuevos segmentos de turistas a nivel local e internacional



El crecimiento de la oferta turística en el país debe ir acompañada por calidad en los diferentes servicios vinculados a esta actividad, como ser: Turismo Receptivo, Servicios de Alimentación, Entretenimiento y otros. El proceso de globalización ha impulsado un cambio en la conducta de los consumidores haciéndolos más exigentes y ávidos de nuevas experiencias. Para responder a las nuevas demandas, a un mercado que reclama mayor cantidad de personal capacitado en las diferentes áreas y podrá insertarse:

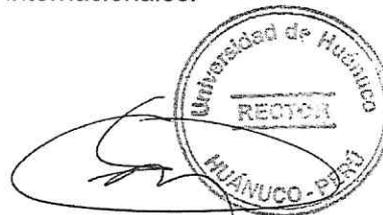
- Creando su propia empresa prestadora de servicios turísticos, Hoteleros y Gastronómicas especializados, a nivel individual o en asociación.
- Gerente de empresas de transportación turística (líneas aéreas, transporte terrestre y cruceros).
- Gerente de empresas de Hoteleras (hoteles, hostales, ecolodges, resorts, bungalós, albergues)
- Gerente de empresas Gastronómicas (Restaurantes categorizados, catering)
- Instancias gubernamentales responsables del desarrollo turístico en áreas de: normatividad, concientización turística, educación ambiental, gestión, diseño y promoción de circuitos turísticos.
- En la determinación de inventarios o como publicirrelacionista de servicios turísticos.
- En funciones en la gerencia de tráfico y elaborar programas de promoción para la comercialización de viajes.
- Asesor de organismos públicos, privados o sociales interesados en la promoción y desarrollo de destinos turísticos.
- Administración pública en los niveles de gobierno (Secretaría de Turismo, Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Promperu, entre otras).



- Ejecutivo de organizaciones o empresas turísticas internacionales.
- Docencia Universitaria.

5.6. Principios Deontológicos

CÓDIGO DE ÉTICA DEL PROFESIONAL EN TURISMO



1. Las disposiciones del presente Código serán de aplicación a todo asociado a la Asociación Civil Foro de Profesionales en Turismo, en el ejercicio de la profesión, de acuerdo con lo que establece el artículo 8 del Estatuto de la misma.
2. Los Profesionales en Turismo en sus diversas especialidades, deben respetar las normas del presente Código. Quien no lo haga, incurre en una falta de ética profesional.
3. El Profesional en Turismo tiene derecho a actuar en los órdenes social, político, empresarial, gremial, científico o religioso, tanto del ámbito público como del privado, de acuerdo a sus preferencias, sin más limitaciones que las que le impongan la Constitución y las leyes de la Nación, así como también la dignidad de su profesión.
4. Debe conocer, difundir, defender, respetar y hacer respetar por todos los medios lícitos, los alcances de la titulación y campo ocupacional de cada profesión turística.
5. Pondrá especial cuidado en derivar o realizar interconsultas a colegas especializados en aquellos temas y tareas para los que no contara con la especialización necesaria o en los casos cuya complejidad así lo requiera.
6. Debe mantener una permanente actitud de aprendizaje profesional y crecimiento intelectual, contribuyendo al mismo tiempo al desarrollo del conocimiento turístico.
7. No debe ocupar cargos en empresas privadas o comerciales, al mismo tiempo que cargos públicos cuya función pueda devenir en intereses contrapuestos, como tampoco debe aceptar o acumular cargos, funciones, tareas o asuntos que le resulte materialmente imposible atender.
8. Es responsable en forma personal e indelegable por la firma de trabajos, especificaciones, dictámenes, informes y toda otra documentación profesional.
9. Debe conocer, cumplir y hacer cumplir las leyes, reglamentaciones y disposiciones vigentes en materia de legislación turística, y las relacionadas

con el ejercicio profesional, no debiendo permitir que otra persona ejerza la profesión en su nombre ni facilitar que alguien pueda actuar como profesional sin serlo.

10. Debe desempeñarse con veracidad, independencia de criterio y objetividad a lo largo de toda su actuación profesional.
11. Debe abstenerse de actuar en institutos de enseñanza que desarrollen sus actividades mediante la propaganda engañosa o procedimientos incorrectos o que emitan títulos o certificados que puedan confundirse con los diplomas profesionales habilitantes.
12. Debe fijar para los colegas que actúen como colaboradores o empleados suyos, retribuciones o compensaciones adecuadas en tiempo y forma a la dignidad de la profesión y a la importancia de los servicios que prestan, observando una conducta fiscal respetuosa de la normativa vigente en el país.
13. Se esforzará por garantizar, conforme las normas nacionales e internacionales vigentes, los derechos fundamentales de los trabajadores asalariados y autónomos del sector turístico y de las actividades conexas, sin discriminaciones de ningún tipo.
14. El Profesional en Turismo debe cooperar sin reservas con las autoridades en el combate de cualquier forma de explotación de seres humanos, especialmente la sexual, y en particular cuando afecta a los niños, dado que vulnera los objetivos fundamentales del turismo y constituye una negación de su esencia.
15. Debe respetar las tradiciones y prácticas sociales y culturales de todos los pueblos, incluso las de las minorías nacionales y de las poblaciones autóctonas.
16. Debe planificar los destinos y las actividades turísticas en armonía con las particularidades y tradiciones de las regiones y países receptores, y con respeto a sus leyes y costumbres.
17. Tienen el deber de salvaguardar el patrimonio natural y cultural de los destinos, en la perspectiva de un crecimiento económico sostenible.
18. Debe admitir que se impongan limitaciones a las actividades turísticas según las normas legales vigentes, cuando éstas se ejerzan en espacios particularmente vulnerables como regiones polares, desérticas o de alta montaña, litorales, selvas tropicales o zonas húmedas.
19. Los Profesionales en Turismo locales respetarán a los turistas que los visiten. Deberán informarse sobre su forma de vida, sus gustos y expectativas. La

- educación y la formación que se impartan a los profesionales contribuirá a un recibimiento hospitalario de los turistas.
20. El secreto profesional es una obligación; revelarlo sin causa justa, causando o pudiendo causar daño a terceros, es un delito previsto en el Código Penal. No es necesario publicar el hecho para que exista revelación, basta la confidencia a una persona cualquiera.
 21. El Profesional en Turismo queda libre de guardar secreto profesional, cuando la información se deba usar en defensa personal como prueba insustituible.
 22. Está obligado a proporcionar a los turistas una información objetiva y veraz sobre los lugares de destino y sobre las condiciones de viaje, recepción y estancia.
 23. Debe asegurar la absoluta transparencia de las cláusulas de los contratos que proponga a sus clientes, tanto en lo relativo a la naturaleza, al precio y a la calidad de las prestaciones que se comprometen a facilitar como a las compensaciones financieras que les incumban en caso de ruptura unilateral de dichos contratos por su parte.
 24. Tiene el deber de velar por la seguridad, la prevención de accidentes, la protección sanitaria y la higiene alimentaria de quienes recurran a sus servicios.
 25. Debe contribuir con el pleno desarrollo cultural y espiritual de los turistas y permitirá el ejercicio de sus prácticas religiosas durante los desplazamientos.
 26. Tiene la responsabilidad, en coordinación con las autoridades, de fomentar el turismo social, así como el acceso al turismo de las personas que padecen discapacidades.
 27. Es responsable, junto con las autoridades públicas, de establecer los mecanismos necesarios para la repatriación de los turistas en caso de incumplimiento de las empresas organizadoras de sus viajes.
 28. Informará al turista sobre condiciones difíciles que pudiera encontrar en ocasión de sus desplazamientos en el destino, sin perjudicar de forma injustificada ni exagerada al sector turístico del país receptor.
 29. Debe informar al turista sobre las direcciones y números telefónicos de los organismos que reciben denuncias por abusos contra el consumidor.
 30. Es responsabilidad del profesional del turismo, promover tanto en el trabajador del turismo como en la población en general, una actitud de hospitalidad y cordialidad hacia el turista.

CÓDIGO DE ÉTICA DEL PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA**VALORES QUE DEBEN CARACTERIZAR AL TRABAJADOR DE LOS SERVICIOS GASTRONÓMICOS.****PROFESIONALIDAD.**

Cualidad del trabajador que ejerce su actividad o profesión, (empleo, facultad u oficio), con relevante capacidad, aplicación y dedicación hacia el cliente.

SENTIDO DE PERTENENCIA.

Actitud de cuidado y protección de los bienes de que se dispone y desarrollo de la tendencia al uso adecuado de ellos. Oposición a la apropiación indebida de bienes y recursos, rechazo a extralimitarse en la utilización individual de los medios de carácter social de los cuales dispone, enfrentamiento al descuido de la propiedad social que está al servicio del colectivo laboral.

HONESTIDAD.

Expresión de la sinceridad al cliente, asimilación de lo razonable y lo equitativo, manifestación de la verdad. Oposición a la mentira, al engaño en el servicio que se presta y a la injusticia, rechazo al soborno, a la traición y a la doble moral.

RESPONSABILIDAD.

Actuación consciente, consecuente y oportuna del trabajador en el cumplimiento cabal de sus deberes y derechos. Logro de la satisfacción por el cumplimiento de sus deberes y el comportamiento de compromiso con aquellas actividades con las que está comprometido, ser fiel con las normas de actuación laboral y social. Oposición al desorden, faltas de respeto, desobediencias e indisciplinas con la jornada laboral.

SENSIBILIDAD.

Inclinación natural a identificarse con los demás, manifestación de ternura y delicadeza en sus relaciones con los clientes, logro de la impresionabilidad ante la significación social del reconocimiento de los intereses, deseos, necesidades ajenas, así como mostrar preocupación y ocupación por satisfacerlas, deseos de servir, mantener una



expresión agradable en el rostro, sonreírse. Oposición al egoísmo, al desprecio, al malhumor, a la rigidez y a la intransigencia injustificada.

LABORIOSIDAD.

Afición por el trabajo creador, inclinación por hacer algo que contribuya individual o socialmente a la satisfacción de los deseos, intereses, motivos y necesidades de los clientes, desarrollo de la admiración y el respeto por los resultados del trabajo creador, alcance de la satisfacción por la labor que se realiza, logro de la consagración y la constancia en el trabajo, mantener agilidad y destreza en el servicio. Oposición a la morosidad, estancamiento, al entretenimiento, distracción y pérdida de tiempo.

CORTESÍA.

Práctica del espíritu de urbanidad entre las personas, manifestación de una conducta cívica basada en reglas de educación, cultura, delicadeza, buen trato, tacto, buenos modales ser solícito, considerado, comprensivo, en las relaciones con los clientes. Oposición a los actos de grosería, al uso de gestos y movimientos bruscos, al mal carácter, mal trato y abuso con los clientes, rechazo a las conductas inadecuadas e inoportunas en las relaciones interpersonales y en la práctica de derechos y deberes.

PULCRITUD.

Actitud positiva hacia el aseo personal, a mantener sano y limpio su cuerpo, su lenguaje, mantener adecuadamente su ropa, su área de trabajo y lograr un orden y equilibrio armónico en su entorno. Oposición a la suciedad, falta de higiene, al desorden, descuido, abandono personal, y a las vulgaridades. Esto se traduce en: ser aseado, manos y uñas limpias, cabello bien peinado, pelado discreto, afeitado, uniforme limpio y planchado, esmero y delicadeza, así como área de trabajo limpia, organizada y embellecida.

ELEGANCIA.

Gracia y distinción en el porte, la vestimenta y los modales, ajuste racional a la moda, al momento, al lugar, saber conducirse, delicadeza de expresión al coger un producto, mostrarlo, mantener una posición erguida, uso correcto del uniforme, maquillaje y prendas, pulcritud y urbanidad. Oposición al uso exagerado de maquillajes, rolos,

pañuelos en la cabeza, escotes muy prolongados, blusas transparentes, chabacanerías, vulgaridades, etc. ¡Qué satisfacción sienten los clientes cuando perciben estas cualidades en el trabajador del servicio gastronómico, con el cual se comunican.

VI. FUNDAMENTO METODOLÓGICO.

CUADRO N° 01
Propuesta Curricular del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Vinculado al proceso de enseñanza y aprendizaje de Investigación
Plan Académico 2016

N°	CURSO	CRÉDITOS
1	MÉTODOS Y TÉCNICAS DEL ESTUDIO UNIVERSITARIO	3
2	ECONOMÍA GENERAL	3
3	MICROECONOMÍA	4
4	MACROECONOMÍA	4
5	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	4
6	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	4
7	TESIS I	4
8	PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO	4
9	TESIS II	4
10	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS, HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS	4
	Total de Créditos	38

Elaboración: Equipo de Trabajo

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia**CUADRO N° 02****Propuesta Curricular del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía****Vinculado al proceso de enseñanza y aprendizaje de Extensión Universitaria
Plan Académico 2016**

N°	CURSO	CRÉDITOS
1	PSICOLOGÍA GENERAL	3
2	ECOLOGÍA Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	3
3	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	4
4	LEGISLACIÓN TURÍSTICA	3
5	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS	3
6	ÉTICA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL	4
Total de Créditos		20

Elaboración: Equipo de Trabajo

CUADRO N° 03**Propuesta Curricular del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía****Vinculado al proceso de enseñanza y aprendizaje de Proyección Social
Plan Académico 2016**

N°	CURSO	CRÉDITOS
1	TÉCNICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	4
2	HIGIENE Y SEGURIDAD – SISTEMA HACCP	4
3	GASTRONOMÍA REGIONAL	5
4	PANADERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	5
5	TÉCNICAS DE GUIADO	4
6	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4
7	GASTRONOMÍA PERUANA	5
8	PASTELERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	5
9	TURISMO DE AVENTURA, CAMPISMO Y EXCURSIONISMO	4
10	ORGANIZACIÓN Y PROTOCOLO DE EVENTOS	3
11	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	5
12	ZONAS , CIRCUITOS Y PAQUETES TURÍSTICOS	4
13	BAR Y COCKTELERIA NACIONAL E INTERNACIONAL	5
Total de Créditos		57

Elaboración: Equipo de Trabajo

VII. ROLES Y PERFILES DEL PROGRAMA ACADÉMICO**7.1. Perfil del ingresante.**

El postulante al Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía debe poseer las siguientes cualidades:

- Un espíritu dinámico y competitivo, práctico y concreto, emprendedor y sociable, con versatilidad para el manejo de grupos humanos.
- Persuasión, conductor y líder, con capacidad para tomar decisiones.
- Curiosidad en observar, aprender y valorar las potencialidades que brinda la actividad turística, hotelera y gastronómica.
- Capacidad creativa y dotes de anfitrión.
- Anhelo de emprendedor, con estrategias nuevas para la promoción de los recursos turísticos, con el propósito de generar riqueza que satisfaga las necesidades económicas y el bienestar de la población.
- Que mantenga estándares de excelencia en todo lo que hace, contribuyendo con sólidos valores de respeto, calidad, honestidad, compromiso, responsabilidad y Justicia.

7.2. Perfil del Graduado.

El egresado del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía de la Universidad de Huánuco estará capacitado para:

- Participar activamente en el desarrollo integral del turismo y la hotelería y la gastronomía con conocimiento especializado en su área.
- Crear empresas dentro de la actividad turística, hotelera y gastronómica.
- Manejar con liderazgo, eficacia y eficiencia la actividad empresarial vinculada al turismo, la hotelería y la gastronomía.
- Planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades de las empresas de actividad turística, hotelera y gastronómica.
- Realizar estudios y diagnósticos que le permitan diseñar estrategias creativas e innovadoras para desarrollar la actividad turística, Hotelera y Gastronómica.
- Investigar y diagnosticar la realidad de la actividad turística y hotelera, para proponer planes integrales que en el mediano plazo, conviertan a nuestra región y al país en un principal destino turístico de gran importancia.



- Crear modelos de gestión, capaces de aprovechar las diversas ventajas comparativas que tiene nuestro país para el desarrollo integral del turismo, hotelería y gastronomía.
- Elaborar proyectos de inversión que contribuyan a la formación de nuevas empresas en la actividad turística, hotelera y gastronómica.
- Programar, organizar y dirigir paquetes, itinerarios y circuitos turísticos regionales, nacionales e internacionales.
- Desarrollar la capacidad de e innovar en la presentación y elaboración de platos de comida y bebidas y sus variantes.
- Planificar, organizar y ejecutar eventos de toda índole



7.3 Rol y Perfil del Docente

El modelo educativo concibe al profesor como el motor que impulsa las capacidades de los alumnos planificando y diseñando experiencias de aprendizaje, más que la simple transmisión de los contenidos. Entre los rasgos característicos del perfil docente, está la clara conciencia de sus funciones y tareas como guiador del proceso, intelectual, como transformador, crítico y reflexivo; un agente de cambio social y político con profundos conocimientos de los fundamentos epistemológicos de su área de competencia en los procesos educativos. Además, debe estar dispuesto para el acompañamiento del proceso de aprendizaje de los estudiantes. Es líder y mediador de las interacciones didácticas con una práctica basada en valores, que posibilitan el estímulo a la capacidad crítica y creadora de los alumnos y promueve en él, el desarrollo del sentido crítico y reflexivo de su rol social frente a la educación. El profesor estimula el desarrollo de las capacidades de los alumnos; en consecuencia, su formación debe concebirse y realizarse desde la perspectiva de la adquisición y aplicación de estrategias para que el alumno aprenda, desarrolle sus capacidades y adquiera conciencia del valor de su creatividad y de la necesidad de ser él, como sujeto educativo, el resultado y la expresión duradera de la calidad de sus aprendizajes.

El docente debe tener clara conciencia de su condición personal y profesional para el cumplimiento cabal de su proyecto de vida desde su particular esfera de actuación, promoviendo una conciencia ética y valores morales en aras de la construcción de una sociedad más justa, equitativa y solidaria. El rol del profesor,



en la educación actual, consiste en favorecer y facilitar las condiciones para la construcción del conocimiento en el aula como un hecho social en donde alumnos y docentes trabajan en la construcción compartida, entre otros, los contenidos actitudinales. El rol del docente es de gran importancia por las complejas responsabilidades que tiene "el ser profesor".

El rol y perfil del Docente del Programa Académico de Turismo, Hotelería y gastronomía se encuentra comprendido en el Estatuto de la Universidad de Huánuco vigente.



VIII. ORGANIZACIÓN DEL CURRÍCULO.

Los estudios de pregrado del Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía tienen una duración de cinco (05) años, en dos semestres académicos regulares por año y cuenta con 217 créditos académicos.

Los créditos académicos para estudios presenciales Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía tienen una duración de 16 horas lectivas de teoría o el doble de horas de práctica por semestre. Y se dividen en:

Estudios Generales: Con una duración de 40 créditos académicos; comprenden asignaturas del I y II Ciclo de estudios.

Estudios Específicos y de Especialidad: Con una duración total de 168 créditos académicos (Estudios Específicos: 84 créditos académicos y Estudios de Especialidad: 84 créditos académicos) comprenden asignaturas del III al X ciclo

Cursos Electivos: Con un total de 09 créditos académicos, comprenden 03 asignaturas electivas obligatorias (Electivo I, Electivo II y Electivo III), las mismas que podrán ser cursadas en el VIII, IX y X Ciclo respectivamente. Estas asignaturas deberán ser cursadas obligatoriamente para complementar el currículo de estudios.

Talleres Formativos: No cuenta con créditos académicos, el estudiante deberá participar de un (01) taller formativo obligatorio que ofrece la Universidad de Huánuco, y es requisito para la obtención de su grado académico profesional de Bachiller en Turismo, Hotelería y Gastronomía.

Las Prácticas Pre – Profesionales: No cuenta con créditos académicos, comprende Las PPP I y PPP II, las mismas que podrán ser realizadas al culminar las asignaturas hasta el IX y X ciclo respectivamente. Las practicas pre profesionales deberán ser



realizadas obligatoriamente para complementar el currículo de estudios de Turismo, Hotelería y Gastronomía y tiene la finalidad de que los estudiantes se inicien en el ejercicio de la profesión aplicando los conocimientos teórico – prácticos adquiridos en su formación académica y a su vez adquieran las destrezas en la toma de decisiones y en la solución de problemas en las organizaciones.



8.1 DISTRIBUCIÓN DE ASIGNATURAS POR ÁREAS O ESTRUCTURA DEL CURRÍCULO

CUADRO N° 04
NÚMERO DE CURSOS Y CRÉDITOS POR CICLOS ACADÉMICOS
Programa Académico de Turismo Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia
Universidad de Huánuco
Plan de Estudios 2016

CICLOS	CURSOS	CREDITOS
CICLO I	6	20
CICLO II	6	20
CICLO III	6	21
CICLO IV	6	23
CICLO V	6	25
CICLO VI	6	24
CICLO VII	6	23
CICLO VIII	5	21
CICLO IX	4	16
CICLO X	4	15
ELECTIVOS	3	09
TOTAL	58	217

Elaboración: Equipo de Trabajo



CUADRO N° 05
CURSOS Y CRÉDITOS POR ESTUDIOS GENERALES
Programa Académico de Turismo Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia
Universidad de Huánuco
Plan de Estudios 2016

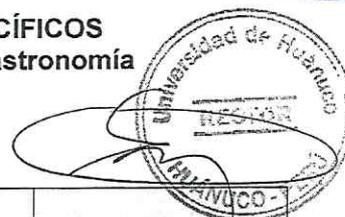


N°	CURSO	CRÉDITOS
1	HISTORIA DEL PERÚ	3
2	LENGUAJE I	4
3	MÉTODOS Y TÉCNICAS DEL ESTUDIO UNIVERSITARIO	3
4	MATEMÁTICA BÁSICA I	4
5	PSICOLOGÍA GENERAL	3
6	LENGUAJE II	4
7	ECONOMÍA GENERAL	3
8	MATEMÁTICA BÁSICA II	4
9	ECOLOGÍA Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	3
10	TALLER DE INTRODUCCIÓN A LA CARRERA DE TURISMO HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	3
11	INGLÉS I	3
12	INGLÉS II	3
	Total de Créditos	40

Elaboración: Equipo de Trabajo



CUADRO N° 06
CURSOS Y CRÉDITOS POR ESTUDIOS ESPECÍFICOS
Programa Académico de Turismo Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia
Universidad de Huánuco
Plan de Estudios 2016



N°	CURSO	CRÉDITOS
1	INGLES III	3
2	INGLES IV	3
3	MATEMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS	4
4	INFORMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS	3
5	CONTABILIDAD GENERAL	3
6	MICROECONÓMICA	4
7	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	4
8	ESTADÍSTICA I	4
9	MATEMÁTICA FINANCIERA	4
10	MACROECONOMÍA	4
11	ESTADÍSTICA II	4
12	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	4
13	LEGISLACIÓN TURÍSTICA	3
14	GESTIÓN DE LA CALIDAD	3
15	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	4
16	MARKETING DE SERVICIOS	3
17	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS	3
18	TESIS I	4
19	CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO SOSTENIBLE Y MUSEOLOGÍA	4
20	TESIS II	4
21	PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO	4
22	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS, HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS	4
23	ÉTICA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL	4
24	ELECTIVO I	3
25	ELECTIVO II	3
26	ELECTIVO III	3
	Total de Créditos	93

Elaboración: Equipo de Trabajo



CUADRO N° 07
CURSOS Y CRÉDITOS POR ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD
Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia
Universidad de Huánuco
Plan de Estudios 2016



N°	CURSO	CRÉDITOS
1	TÉCNICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	4
2	HIGIENE Y SEGURIDAD – SISTEMA HACCP	4
3	GASTRONOMÍA REGIONAL	5
4	PANADERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	5
5	TÉCNICAS DE GUIADO	4
6	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4
7	GASTRONOMÍA PERUANA	5
8	PASTELERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	5
9	TURISMO DE AVENTURA, CAMPISMO Y EXCURSIONISMO	4
10	ORGANIZACIÓN Y PROTOCOLO DE EVENTOS	3
11	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	5
12	ZONAS, CIRCUITOS Y PAQUETES TURÍSTICOS	4
13	GESTIÓN LOGÍSTICA HOTELERA Y DE RESTAURANTES	4
14	BAR Y COCKTELERIA NACIONAL E INTERNACIONAL	5
15	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS	4
16	ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES	4
17	ADMINISTRACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES	4
18	ADMINISTRACIÓN DE CLUBES , CASINOS Y SALAS DE JUEGO	4
19	NEGOCIOS TURÍSTICOS , HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS	4
20	SISTEMA COMPUTARIZADO DE RECEPCIÓN Y RESERVAS	3
	Total de Créditos	84

Elaboración: Equipo de Trabajo



CUADRO N° 08
CURSOS Y CRÉDITOS ELECTIVOS I, II Y III
 Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
 Modalidad Distancia
 Universidad de Huánuco
 Plan de Estudios 2016



N°	CURSOS Y CRÉDITOS ELECTIVOS I,II Y III	CRÉDITOS
1	GESTIÓN DE VENTAS	3
2	RELACIONES PUBLICAS	3
3	GESTIÓN DE MYPES	3
4	ENVASES Y EMBALAJES	3
5	PROMOCIÓN Y GESTIÓN DE EXPORTACIÓN	3
6	SISTEMA DE INFORMACIÓN GERENCIAL	3
	Total de Créditos	18

Elaboración: Equipo de Trabajo

CUADRO N° 09
TALLERES FORMATIVOS
 Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
 Modalidad Distancia
 Universidad de Huánuco
 Plan de Estudios 2016

N°	TALLERES FORMATIVOS	CRÉDITOS
1	Taller Formativo	0
	Total de Créditos	0

Elaboración: Equipo de Trabajo



CUADRO N° 10
PRACTICAS PRE PROFESIONALES
Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Universidad de Huánuco
Plan de Estudios 2016

N°	PRACTICAS PREPROFESIONALES	CRÉDITOS
1	Practicas Pre Profesionales I	0
2	Practicas Pre Profesionales II	0
	Total de Créditos	0

Elaboración: Equipo de Trabajo.



CUADRO N° 11
RESUMEN DE PORCENTAJES DE CURSOS POR AREA DE ESTUDIOS
Programa Académico de Turismo Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia
Universidad de Huánuco
Plan de Estudios 2016

ÁREAS	N° DE CURSOS	PORCENTAJE
Área General	12	20.69 %
Área Específica	26	44.83%
Área de Especialidad	20	34.48 %
Total	58	100 %

Elaboración: Equipo de Trabajo



CUADRO N° 12
RESUMEN DE PORCENTAJES DE CRÉDITOS POR AREAS DE ESTUDIOS
Programa Académico de Turismo Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia
Universidad de Huánuco
Plan de Estudios 2016



ÁREAS	CRÉDITOS	PORCENTAJE
Área General	40	18.43 %
Área Específica	93	42.86%
Área de Especialidad	84	38.71 %
Total	217	100 %

Elaboración: Equipo de Trabajo

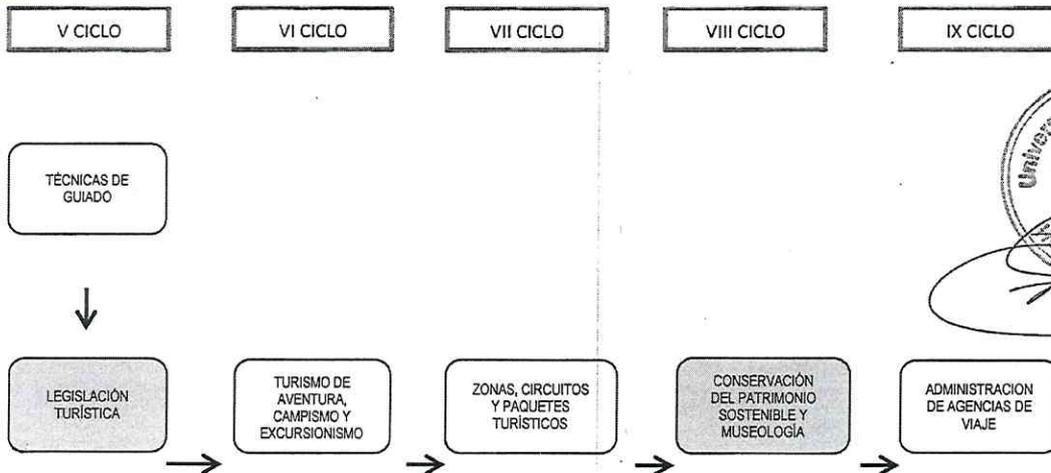
CUADRO N° 13
CURSOS Y CRÉDITOS POR MODULO DE CARRERA PROFESIONAL
“GESTIÓN TURÍSTICA”
Programa Académico de Turismo Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia
Universidad de Huánuco
Plan de Estudios 2016

N°	GESTION TURISTICA	CREDITOS
1	TÉCNICAS DE GUIADO	4
2	LEGISLACIÓN TURÍSTICA	3
3	TURISMO DE AVENTURA ,CAMPISMO Y EXCURSIONISMO	4
4	ZONAS , CIRCUITOS Y PAQUETES TURÍSTICOS	4
5	CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO SOSTENIBLE Y MUSEOLOGÍA	4
6	ADMINISTRACIÓN DE AGENCIAS DE VIAJE	4
	TOTAL DE CREDITOS	23

Elaboración: Equipo de Trabajo



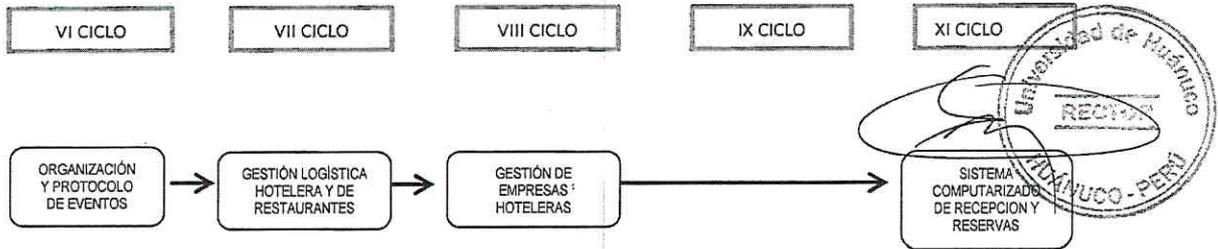
CURSOS POR MODULO DE COMPETENCIA PROFESIONAL "GESTION TURISTICA"



CUADRO N°14
CURSOS Y CRÉDITOS POR MODULO DE CARRERA PROFESIONAL
"GESTIÓN HOTELERA"
Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia
Universidad de Huánuco
Plan de Estudios 2016

Nº	GESTION HOTELERA	CREDITOS
1	Organización y Protocolo de Eventos	3
2	Gestión Logística Hotelera y de Restaurantes	4
3	Gestión de Empresas Hoteleras	4
4	Sistema Computarizado de Recepción y Reservas	3
	TOTAL DE CREDITOS	14

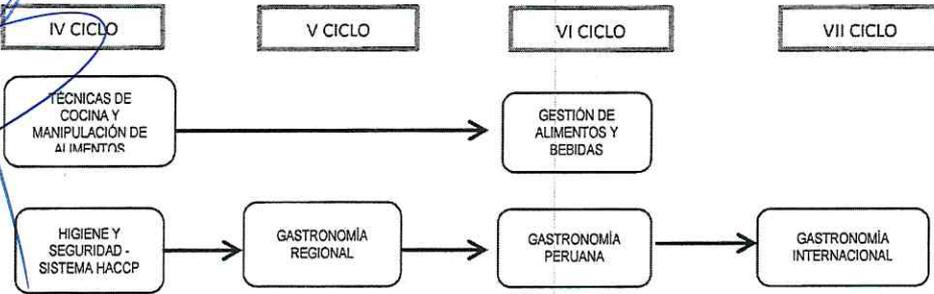
Elaboración: Equipo de Trabajo



CUADRO N° 15
CURSOS Y CRÉDITOS POR MODULO DE CARRERA PROFESIONAL
“GESTIÓN GASTRONOMICA”
Programa Académico de Turismo Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia
Universidad de Huánuco
Plan de Estudios 2016

N°	GESTION GASTRONOMICA	CREDITOS
1	Técnicas de Cocina y Manipulación de Alimentos	4
2	Gestión de Alimentos y Bebidas	4
3	Higiene y Seguridad – Sistema HACCP	4
4	Gastronomía Regional	5
5	Gastronomía Peruana	5
6	Gastronomía Internacional	5
	TOTAL DE CREDITOS	27

Elaboración: Equipo de Trabajo



CUADRO N° 16
RESUMEN DE PLAN DE ESTUDIOS POR HORA
Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia
Universidad de Huánuco
Plan de Estudios 2016

ÁREAS	CRÉDITOS	HORAS TEÓRICAS	HORAS PRÁCTICAS	TOTAL	% HORAS	% CRÉDITOS
Estudio Generales	40	30	20	50	18%	18%
Estudios Específicos	84	61	46	107	38%	39%
Estudios de Especialidad	84	58	52	110	39%	39%
Electivos	09	06	06	12	4%	4%
TOTAL	217	155	124	279	100%	100%

Elaboración: Equipo de Trabajo



CUADRO N° 17
RESUMEN DE HORAS Y CRÉDITOS POR CICLO
 Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
 Modalidad Distancia
 Universidad de Huánuco
 Plan de Estudios 2016

CICLO	SEMANTAL			SEMESTRAL			CRÉDITOS
	HT	HP	TH	HT	HP	TH	
I	15	10	25	240	160	400	20
II	15	10	25	240	160	400	20
III	14	14	28	224	224	448	21
IV	16	14	30	256	224	480	23
V	18	14	32	288	224	512	25
VI	16	16	32	256	256	512	24
VII	16	16	32	256	224	480	23
VIII	17	14	31	272	224	496	24
IX	14	10	24	224	160	384	19
X	14	8	22	224	128	352	18
Total	155	126	281	2,480	1,984	4,464	217

Elaboración: Equipo de Trabajo



CUADRO N° 18
PORCENTAJES DE HORAS LECTIVAS POR ÁREAS
Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia
Universidad de Huánuco
Plan de Estudios 2016

Estudios Generales (G)	18%
Estudios Específicos (E)	38%
Estudios de Especialidad (ES)	39%
Electivos	4%
TOTAL	100%

Elaboración: Equipo de Trabajo

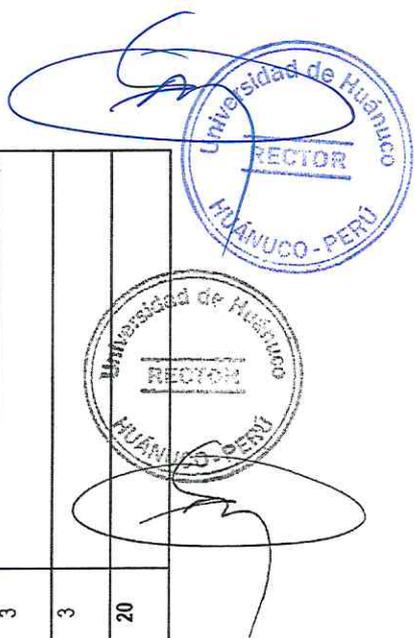


8.2. PLAN DE ESTUDIOS

CUADRO N°19
RELACION DE CURSOS – HORAS – CRÉDITOS
Programa Académico de Turismo, Hotelería Y Gastronomía
Modalidad Distancia
Plan de Estudios 2016

CICLO I

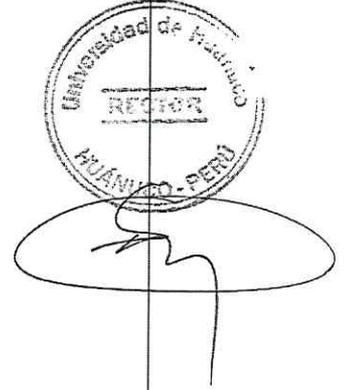
CODIGO	AREA	ASIGNATURAS	HT	HP	TH	Horas Semestrales		Cred. Presenc.	Cred. Distancia	Total Créditos	Pre-requisito
						HT	HP				
361601011	G	LENGUAJE I	3	2	5	48	32		4	4	
361601021	G	HISTORIA DEL PERÚ	3	0	3	64	0		3	3	
361601031	G	METODOS Y TECNICAS DEL ESTUDIO UNIVERSITARIO	2	2	4	32	32		3	3	
361601041	G	MATEMATICA BASICA I	3	2	5	48	32	4		4	
361601051	G	PSICOLOGIA GENERAL	3	0	3	48	0		3	3	
361601061	G	INGLES I	1	4	5	16	64	3		3	
Total de Créditos								7	13	20	





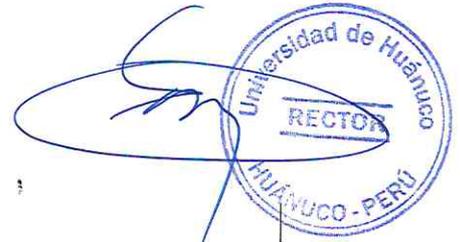
CICLO II

CODIGO	AREA	ASIGNATURAS	HT	HP	TH	Horas Semestrales		Cred. Presenc.	Cred. Distancia	Total Créditos	Pre-requisito
						HT	HP				
361602021	G	LENGUAJE II	3	2	5	48	32		4	4	LENGUAJE I
361602021	G	MATEMÁTICA BÁSICA II	3	2	5	48	32	4			MATEMÁTICA BÁSICA I
361602031	G	TALLER DE INTRODUCCION A LA CARRERA DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA	3	0	3	64	00	3		3	HISTORIA DEL PERU
361602041	G	ECOLOGIA Y PROTECCION DEL MEDIO	3	0	3	48	00		3	3	PSICOLOGIA GENERAL
361602051	G	ECONOMIA GENERAL	2	2	4	32	32		3	3	MATEMÁTICA BÁSICA I
361602061	G	INGLES II	1	4	5	16	64	3		3	INGLES I
Total de Créditos								10	10	20	



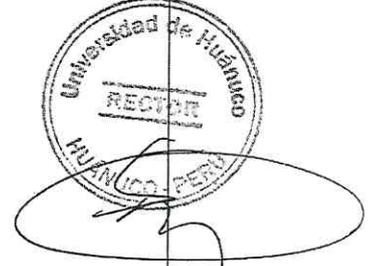
CICLO III

CODIGO	AREA	ASIGNATURAS	HT	HP	TH	Horas Semestrales		Cred. Presenc.	Cred. Distancia	Total Créditos	Pre-requisito
						HT	HP				
361603011	E	NUTRICION Y DIETETICA	3	2	5	48	32		4	4	TALLER DE INTRODUCCION A LA CARRERA DE TURISMO HOTELERIA Y GASTRONOMIA
361603021	E	MICROECONOMIA	3	2	5	48	32		4	4	ECONOMIA GENERAL
361603031	E	CONTABILIDAD GENERAL	2	2	4	32	32	3		3	MATEMATICA BASICA I
361603041	E	INFORMATICA APLICADA A LOS NEGOCIOS	2	2	4	32	32		3	3	MATEMATICA BASICA II
361603051	E	MATEMATICA APLICADA A LOS NEGOCIOS	3	2	5	48	32	4		4	MATEMATICA BASICA II
361603061...	E	INGLES III	1	4	5	16	64	3		3	INGLES II
Total de Créditos										21	



CICLO - IV

CODIGO	AREA	Asignaturas	HT	HP	TH	Horas Semanales		Cred. Presenc.	Cred. Distancia	Total Créditos	Pre-requisito
						HT	HP				
361604011	ES	TECNICAS DE COCINA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3	2	5	48	32	4		4	NUTRICION Y DIETÉTICA
361604021	E	MATEMATICA FINANCIERA	3	2	5	48	32	4		4	MATEMATICA APLICADA A LOS NEGOCIOS
361604031	E	ESTADISTICA I	3	2	5	48	32	4		4	MATEMATICA APLICADA A LOS NEGOCIOS
361604041	E	MACROECONOMIA	3	2	5	48	32		4	4	MICROECONOMIA
361604051	ES	HIGIENE Y SEGURIDAD-SISTEMA HACCP	3	2	5	48	32		4	4	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
361604061	E	INGLES IV	1	4	5	16	64	3		3	INGLES III
			Total de Créditos					15	8	23	

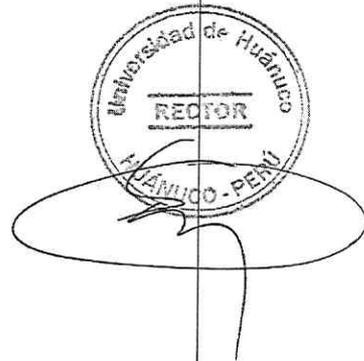


CICLO - V

CODIGO	AREA	Asignaturas	HT	HP	TH	Horas Semanales		Cred. Presenc.	Cred. Distancia	Total Créditos	Pre-requisito
						HT	HP				
361605011	ES	TECNICAS DE GUIADO	3	2	5	48	32		4	4	TALLER DE INTRODUCCION A LA CARRERA DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA
361605021	E	INVESTIGACION DE MERCADOS	3	2	5	48	32		4	4	MICROECONOMIA
361605031	E	ESTADISTICA II	3	2	5	48	32	4		4	ESTADISTICA I
361605041	ES	GASTRONOMIA REGIONAL	3	4	7	48	64	5		5	HIGIENE Y SEGURIDAD -SISTEMA HACCP
361605051	ES	PANADERIA NACIONAL E INTERNACIONAL	3	4	7	48	64	5		5	HIGIENE Y SEGURIDAD - SISTEMA HACCP
361605061	E	LEGISLACION TURISTICA	3	0	3	48	00		3	3	TALLER DE INTRODUCCION A LA CARRERA DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA
			Total de Créditos					14	11	25	

CICLO - VI

CODIGO	AREA	Asignaturas	HT	HP	TH	Horas Semanales		Cred. Presenc.	Cred. Distancia	Total Créditos	Pre-requisito
						HT	HP				
361606011	ES	PASTELERIA NACIONAL E INTERNACIONAL	3	4	7	48	64	5		5	PANADERIA NACIONAL E INTERNACIONAL
361606021	ES	TURISMO DE AVENTURA, CAMPISMO Y EXCURSIONISMO	3	2	5	48	32	4		4	TECNICAS DE GUIADO
361606031	ES	GASTRONOMIA PERUANA	3	4	7	48	64	5		5	GASTRONOMIA REGIONAL
361606041	E	GESTION DE LA CALIDAD	2	2	4	32	32		3	3	INVESTIGACION DE MERCADOS.
361606051	ES	GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	2	5	32	32		4	4	TECNICAS DE COCINA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
361606061	ES	ORGANIZACIÓN Y PROTOCOLO DE EVENTOS.	2	2	4	32	32		3	3	LEGISLACION TURISTICA
			Total de Créditos					14	10	24	



CICLO - VII

CODIGO	AREA	Asignaturas	HT	HP	TH	Horas Semanales		Cred. Presenc.	Cred. Distancia	Total Créditos	Pre-requisito
						HT	HP				
361607011		GESTION LOGISTICA HOTELERA Y DE RESTAURANTES	3	2	5	48	32		4	4	ORGANIZACIÓN Y PROTOCOLO DE EVENTOS
361607021	ES	GASTRONOMIA INTERNACIONAL	3	4	7	48	64	5		5	ASTRONOMIA PERUANA
361607031	ES	ZONAS CIRCUITOS Y PAQUETES TURISTICOS	3	2	5	48	32	4		4	TURISMO, DE AVENTURA, CAMPISMO, Y ANIMACIÓN TURISTICA
361607041	E	ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS.	2	2	4	32	32		3	3	LEGISLACIÓN TURISTICA
361607051		MARKETING DE SERVICIOS	2	2	4	32	32		3	3	GESTION DE LA CALIDAD
361607061	E	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION CIENTIFICA	3	2	5	48	32	4		4	ESTADISTICA II
			Total de Créditos					13	10	23	



CICLO - X

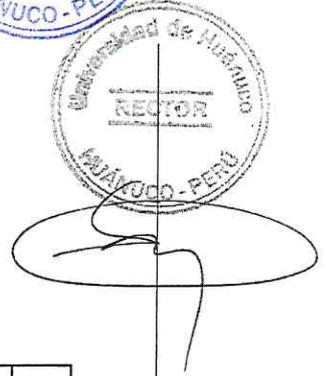
Asignaturas	HT	HP	TH	Horas Semanales		Cred. Presenc.	Cred. Distancia	Total Créditos	Pre-requisito
				HT	HP				
FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS TURISTICOS, HOTELEROS Y GASTRONOMICOS.	3	2	5	48	32	4		4	TESIS II
ÉTICA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL	4	0	4	64	00		4	4	PLANIAMIENTO ESTRATÉGICO EN TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA.
NEGOCIOS TURSTICOS HOTELEROS Y GASTRONOMICOS.	3	2	5	48	32	4		4	PLANIAMIENTO ESTRATÉGICO EN TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA.
SISTEMA COMPUTARIZADO DE RECEPCION Y RESERVAS	2	2	4	32	32		3	3	ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS.
ELECTIVO	2	2	4	32	32		3	3	
Total de Créditos						8	10	18	



PLAN DE ESTUDIOS 2015
RELACION DE CURSOS – HORAS – CREDITOS
ASIGNATURAS ELECTIVAS
PROGRAMA ACADÉMICO DE TURISMO HOTELERIA Y GASTRONOMIA
MODALIDAD DISTANCIA

ELECTIVOS

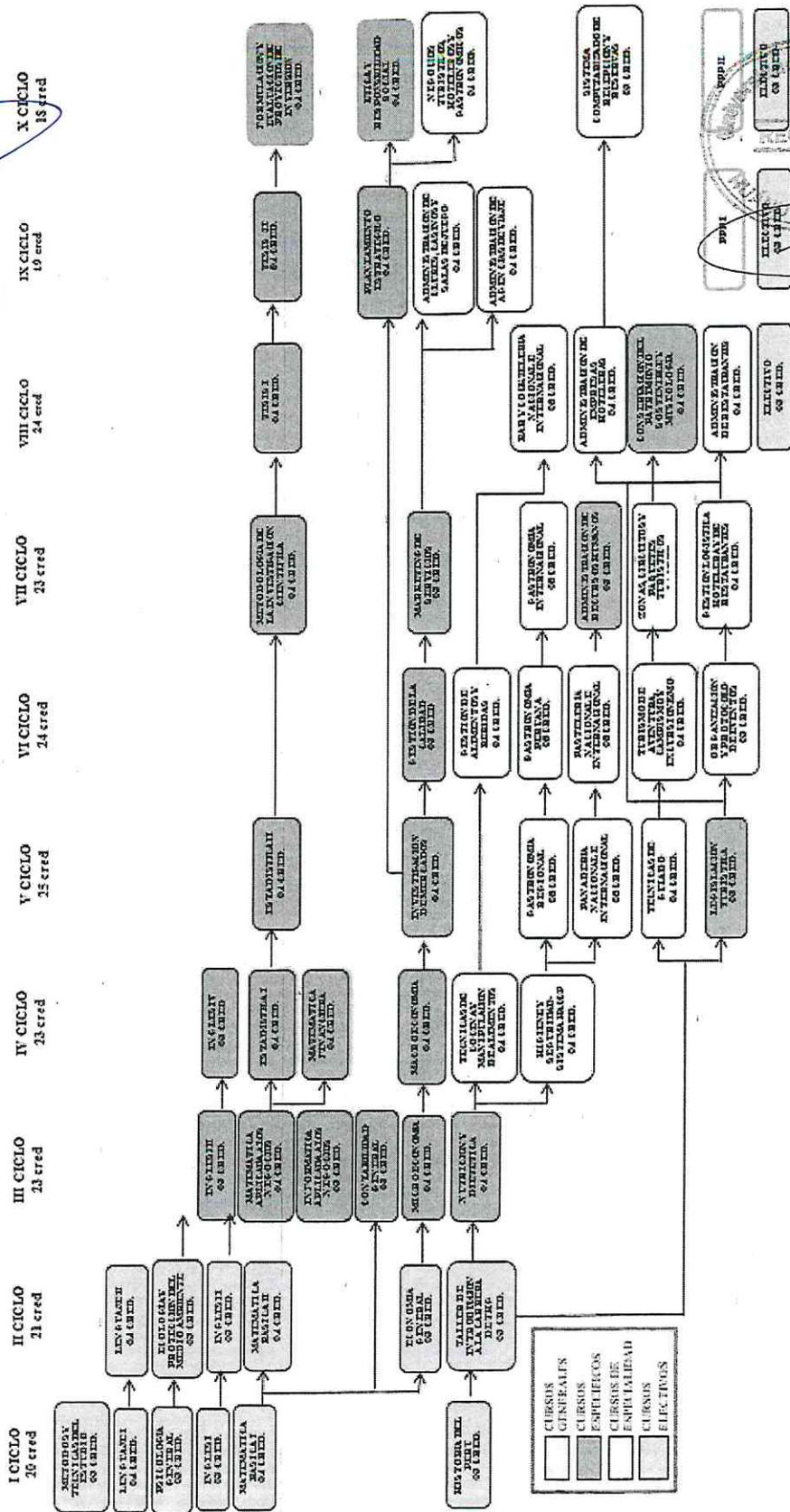
CÓDIGO	ÁREA	ASIGNATURAS	HORAS SEMANALES				HORAS SEMESTRALES				CRÉDITOS	PRE-REQUISITO	
			HT	HP	TH	HT	HP	TH					
361613011	E	GESTIÓN DE VENTAS	2	2	4	32	32	64	32	32	64	3	MARKETING DE SERVICIOS
361613021	E	RELACIONES PÚBLICAS	2	2	4	32	32	64	32	32	64	3	MARKETING DE SERVICIOS
361613031	E	GESTIÓN DE MYPES	2	2	4	32	32	64	32	32	64	3	PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO EN TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA
361613041	E	ENVASES Y EMBALAJES	2	2	4	32	32	64	32	32	64	3	GESTIÓN DE LA CALIDAD
361613051	E	PROMOCIÓN Y GESTIÓN DE EXPORTACIÓN	2	2	4	32	32	64	32	32	64	3	MARKETING DE SERVICIOS
361613061	E	SISTEMA DE INFORMACIÓN GERENCIAL	2	2	4	32	32	64	32	32	64	3	ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS
		Total Créditos										18	
		Total Créditos Obligatorios										09	
		Total Cursos Electivos Obligatorios										03	



8.3. MALLA CURRICULAR



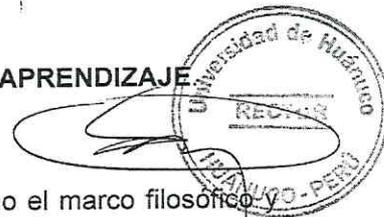
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
PROGRAMA ACADÉMICO DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA - MODALIDAD DISTANCIA
MALLA CURRICULAR 2016





X. GESTIÓN DEL CURRÍCULO

9.1. LINEAMIENTOS METODOLÓGICOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE



Concepción del Proceso Enseñanza-Aprendizaje

El Modelo Educativo de la Universidad de Huánuco actúa como el marco filosófico y pedagógico a partir del cual se formula la Concepción del Proceso Enseñanza-Aprendizaje (COPEA). Hay que precisar que cada una de las cinco facultades de la universidad (Facultad de Ciencias de la Salud; Facultad de Educación: Básica, Inicial y Primaria; Facultad de Ingeniería; Facultad de Derecho y Ciencias Políticas; Facultad de Ciencias Empresariales) plantea una concepción del proceso enseñanza-aprendizaje acorde con la realidad del área.

La Concepción del Proceso Enseñanza Aprendizaje caracteriza:

1. El rol del estudiante
2. El rol del docente
3. El rol de los medios y técnicas de enseñanza

La Concepción del Proceso Enseñanza-Aprendizaje es una propuesta que caracteriza las interrelaciones de los actores del proceso (docentes y estudiantes) con la búsqueda del conocimiento, considerando el contexto social, histórico, geográfico y cultural.

La propuesta de Concepción del Proceso Enseñanza-Aprendizaje abarca la definición de las metodologías y técnicas didácticas que guiarán la formación universitaria en cada área

Para realizar esta tarea se establecen cuatro preguntas orientadoras:

- ¿Cuáles son los roles de los actores del proceso enseñanza-aprendizaje?
- ¿Cómo son las relaciones de los actores del proceso enseñanza-aprendizaje?
- ¿Cómo se realiza el proceso enseñanza-aprendizaje?
- ¿En qué teorías y corrientes pedagógicas se sustenta el proceso enseñanza-aprendizaje?

Es fundamental dar las pautas generales del proceso de enseñanza-aprendizaje, es decir definir:

1. Propósito ¿Para qué se enseña-aprende?
2. Contenidos ¿Qué se debe enseñar-aprender?
3. Secuenciación ¿Cuándo realizar el proceso de enseñanza-aprendizaje?
4. Metodología ¿Cómo realizar el proceso de enseñanza-aprendizaje?
5. Recursos educativos ¿Con qué realizar el proceso de enseñanza-aprendizaje?
6. Evaluación ¿Cómo se cumple el proceso de enseñanza-aprendizaje?

La Concepción del Proceso Enseñanza-Aprendizaje, a su vez, orienta la gestión curricular en cada área de conocimiento de la universidad y se plasma en el documento curricular de acuerdo con el formato de Diseño Curricular para Carreras de la Universidad de Huánuco.

Aplicación didáctica

El Modelo Educativo de la Universidad de Huánuco, junto con la Concepción del Proceso Enseñanza-Aprendizaje, es explícita en el currículo de la carrera, que es tomado en cuenta por el docente para desarrollar la aplicación didáctica o forma práctica real como se realiza el proceso enseñanza-aprendizaje, como unidad didáctica o clase, que va a responder a las características del curso.

Es necesario precisar, que cada clase posee una aplicación didáctica ad hoc, orientada tanto por la experiencia docente como por las experiencias didácticas conocidas y tendencias educativas, en armonía con el Modelo Educativo de la Universidad de Huánuco y la Concepción del Proceso Enseñanza-Aprendizaje.

9.2. EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE (SISTEMA DE EVALUACIÓN).

La evaluación de la formación profesional del estudiante de la Universidad de Huánuco y de la Carrera Profesional es permanente e integral; se aplica durante todo el proceso de enseñanza - aprendizaje; basado en el método científico y los procedimientos didácticos actualizados.

El sistema de evaluación se ajusta a las características y objetivos de los contenidos desarrollados y el procedimiento didáctico.

El sistema de evaluación comprende:



Examen de entrada (referencial y opcional)

- Tarea Académica y Evaluación Formativa (permanente)
- Examen de medio curso
- Examen final
- Examen sustitutorio



El proceso y los resultados se anotarán cuidadosamente en el registro de evaluación, firmado por el docente.

La nota final corresponde al promedio de las tres (3) evaluaciones: tarea académica, examen de medio curso y examen final.

El sistema de evaluación formativa contempla tres o más de las siguientes modalidades:

Prueba escrita o monitoreo

Participación y aportes en la clase

Producción y sustentación de trabajos.

Seminarios - Talleres

Debates en grupos

Trabajos de Investigación

Prácticas especiales

Resolución de Casos y Problemas

Trabajo de laboratorio

Participación Cívica y Desarrollo Humano

Otros criterios, indicados en el sílabo.

El examen escrito, como instrumento de evaluación, podrá ser a base de preguntas con respuestas abiertas o cerradas, preguntas con respuestas alternativas o complementarias y preguntas para relacionar, explicar, interpretar, proyectar, plantear soluciones a problemas, presentar aportes y reflexiones científico - tecnológicas y humanísticas (práctica de valores).



El Jefe de Departamento Académico y el docente de la asignatura, son responsables de los exámenes en función del contenido del sílabo que permitan evaluar el logro de las competencias y habilidades descritas en el perfil profesional.

Los exámenes versarán sobre los temas tratados en clase por el docente, pudiendo también referirse a tareas académicas y lectivas obligatorias asignadas a los alumnos, dando preponderancia al raciocinio, reflexiones, aportes, estudio de casos y otras modalidades que no privilegien el memorismo y la repetición.

Las pruebas escritas serán elaboradas, administradas y calificadas bajo la responsabilidad académica del docente. Para evaluar el proceso de enseñanza aprendizaje y con conocimiento del Vicerrector Académico, las pruebas pueden ser elaboradas por un equipo de profesores de la especialidad, designados por el decano de la Facultad. Los profesores deben entregar, al Jefe de Departamento, una copia de sus exámenes y prácticas calificadas, las que a solicitud serán remitidas al Vicerrectorado Académico, con fines de evaluación.

Las pruebas calificadas serán devueltas a los estudiantes, en un plazo no mayor de 72 horas, después de realizada la evaluación. El docente atenderá los reclamos que el o los estudiantes presenten siempre que sean justificados.

Las intervenciones orales y participaciones serán calificadas y consideradas sólo para la nota correspondiente a evaluación formativa y/o tarea académica.

La producción y sustentación de trabajos de investigación, y/o creatividad, serán consideradas como exámenes en las asignaturas que por su naturaleza así lo requieren; para ello deberá contarse con la información oportuna y aprobación de la Escuela respectiva.

La nota de esta modalidad de evaluación será producto del promedio de las siguientes calificaciones: del resultado del documento final del trabajo, de la sustentación del mismo y los aportes que beneficien el nivel académico o planteen soluciones a problemas de nuestra realidad.

Los temas de los trabajos de investigación, (monográficos o experimentales), serán ofrecidos por el docente, de tal manera que el alumno tenga que utilizar la mayor cantidad de conocimientos recibidos en clase y en cursos anteriores, obtenidos en labores obligatorias y recomendadas, así como motivar el razonamiento y la inventiva



propia del estudiante. En caso de ser propuesto por el alumno, el tema será analizado por el docente.

Los trabajos de investigación, serán desarrollados a lo largo del ciclo académico, con la asesoría del profesor del curso. Si la naturaleza del trabajo así lo requiere, podrán ser desarrollados en grupo o en círculos de estudios y continuar en la siguiente asignatura.

El calendario de exámenes será publicado por la Escuela, con informe al Decano y Vice Rector Académico al inicio del ciclo. No habrá suspensión de clases durante los exámenes de medio curso.

Las Escuelas son responsables de fijar y controlar las fechas de los exámenes y los docentes son responsables de su estricto cumplimiento. Excepcionalmente pueden variar fechas de examen de algunas asignaturas o no tomarse, previo acuerdo entre el docente y los alumnos, e informe a la Jefatura de Departamento Académico.

Las Facultades podrán, de acuerdo con la naturaleza de las asignaturas, autorizar otras modalidades de Tarea Académica, mediante Resolución.

De acuerdo con la naturaleza de las asignaturas, podrá aplicarse tres o más modalidades, criterios e instrumentos de evaluación, en concordancia con la metodología de enseñanza empleada.

La Tarea Académica será elemento primordial en la evaluación permanente del estudiante, procurándose que en su desarrollo el estudiante aplique la mayor cantidad de conocimientos adquiridos en clases y en asignaturas anteriores, motivando su razonamiento y creatividad.

Los Docentes y Jefes de Prácticas procurarán en todo momento, que la tarea académica sirva como elemento importante en la formación profesional del estudiante durante el proceso enseñanza - aprendizaje, para lo cual se evaluará los aspectos cognoscitivos, procedimentales y actitudinales.

Es obligatorio que los profesores hagan conocer las notas de las tareas académicas una semana antes del examen final, excepto cuando la Facultad autorice expresamente otras fechas.

El sistema de calificación es único para todas las asignaturas que se desarrollan en la Universidad, comprendiendo la escala de cero (00) a veinte (20). La nota mínima



aprobatoria es 11. Toda fracción en la nota resultante en un promedio igual mayor a cero punto cinco (0.5) será redondeada al entero superior en el promedio final.

El estudiante que no rinda un examen o no cumpla las tareas académicas, se le calificará con la nota cero (00). De tal hecho quedará constancia en el Acta y en el Registro de Asistencia y Evaluación.

El estudiante que no haya rendido ningún examen en las fechas señaladas, ni cumplido con las tareas académicas, automáticamente será considerado como desaprobadado en la asignatura con la nota cero (00), debiendo cursarla posteriormente en el semestre académico siguiente en el que se inscriba.

Los estudiantes que no se presentaron al examen de medio curso o fin de curso, rendirán dichos exámenes como examen sustitutorio al final del semestre académico.

Al estudiante que se le sorprenda realizando fraude durante los exámenes o en cualquier otro tipo de evaluación, se le calificará con la nota cero (00). De tal hecho se comunicará a la Facultad y quedará constancia en la hoja del examen y en el expediente personal del alumno en la Oficina de Matrícula y Registros Académicos. La reincidencia será causal de suspensión o separación de la Universidad, de acuerdo a la gravedad de la falta.

El primer día de clases, el profesor informará a los estudiantes sobre el contenido del sílabo, la metodología, el sistema de evaluación que aplicará durante el desarrollo de la asignatura. El sílabo debe ser entregado a los alumnos el primer día de clases.

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia**9.3 Modelo de Sílabo**

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

PROGRAMA ACADÉMICO DE TURISMO,
HOTELERIA Y GASTRONOMIA**SÍLABO****I. DATOS INFORMATIVOS**

1.1	Asignatura	:	Matemática Financiera
1.2	Código	:	
1.3	Pre-requisito	:	Matemática Básica II
1.4	Naturaleza	:	Obligatorio
1.5	Ciclo	:	III
1.6	Semestre Académico:	:	2016-I (Del / / al / /)
1.7	Créditos	:	04(HT: 02; HP: 03)
1.8	Docente	:	Dr. Jorge Luis López Sánchez

II. SUMILLA

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación específica.

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Contribuir a que el estudiante adquiera destrezas en la toma de decisiones financieras basadas en cálculos básicos de Matemática Financiera.

Contenido: Nociones Preliminares. Interés Simple y Compuesto. Los Seis Factores de la Matemática Financiera. Simulación Financiera. Valor Actual Neto, Tasa Interna de Retorno y Razón Beneficio Costo. Inflación. Depreciación.

**Competencia General**

Adquiere destrezas en cálculos básicos de la Matemática Financiera como interés nominal, interés efectivo, uso de los factores y analiza las técnicas para evaluar alternativas económicas y financieras considerando el valor presente, tasa de retorno y la razón beneficio / costo.

PROGRAMACIÓN DE UNIDADES**PRIMERA UNIDAD: NOCIONES PRELIMINARES****COMPETENCIAS**

Conceptualiza correctamente el valor del dinero en el tiempo.

Valora el papel de la Matemática Financiera en la toma de decisiones.

CONTENIDOS PROCEDIMENTALES

Comprende los conceptos básicos y la terminología de la Matemática Financiera.

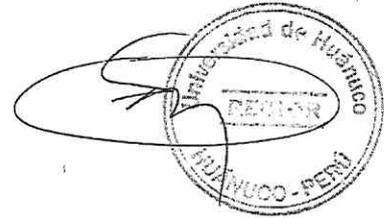
CONTENIDOS ACTITUDINALES

Explica el rol de la Matemática Financiera en el proceso de toma de decisiones.

CONTENIDOS CONCEPTUALES	METODOLOGÍA	DURACIÓN	% AVANCE
NOCIONES PRELIMINARES <ul style="list-style-type: none">- El dinero y el sistema financiero- Los bancos- El sistema financiero- Banco Central de Reserva del Perú- Superintendencia de Banca y Seguros y AFP- Conceptualización de la Matemática Financiera- ¿Qué son las finanzas?- Financiamiento interno y externo- Mercado financiero- Valor del dinero en el tiempo	<ul style="list-style-type: none">- Clases teóricas.- Lecturas recomendadas.	Semana 1	7.14%
		Semana 2	14.28%

EVALUACIÓN: CONTROL DE LECTURA**SEGUNDA UNIDAD: INTERÉS SIMPLE Y COMPUESTO****COMPETENCIAS**

Define el período de capitalización, la tasa de interés, nominal, tasa de interés efectiva y el período de pago.



CONTENIDOS PROCEDIMENTALES

Realiza cálculos relacionados con el interés y con la tasa de interés.

Calcula el interés simple y compuesto para uno o más períodos.

CONTENIDOS ACTITUDINALES

Desarrolla aptitudes para hacer cálculos de matemática financiera, utilizando períodos y capitalización diferentes a un año.

CONTENIDOS CONCEPTUALES	METODOLOGÍA	DURACIÓN	% AVANCE
INTERÉS SIMPLE Y COMPUESTO - Interés simple <ul style="list-style-type: none"> o Interés o Tasa de interés - Equivalencia - Interés simple para más de un período - Interés al rebatir - Interés total - Interés compuesto - Tasa de interés: Nominal y efectiva - Tasas equivalentes	- Clases teóricas. - Solución de ejercicios y casos. - Lecturas recomendadas.	Semana 3	21.42%
		Semana 4	28.56%

EVALUACIÓN: PRÁCTICA CALIFICADA Nº 1

TERCERA UNIDAD: LOS SEIS FACTORES DE LA MATEMÁTICA FINANCIERA

COMPETENCIAS

Realiza cálculos del valor del dinero en el tiempo, en escenarios actuales y futuros.

Calcula los flujos de efectivo a partir de su valor actual y de su valor futuro.

CONTENIDOS PROCEDIMENTALES

Demuestra cada uno de los seis factores y hace uso de ellos en cálculos de capitalización, actualización y anualidades de flujos de dinero.

CONTENIDOS ACTITUDINALES

Entiende y valora la demostración de las fórmulas de los factores de matemática financiera y la forma cómo se utilizan.



CONTENIDOS CONCEPTUALES	METODOLOGÍA	DURACIÓN	% AVANCE
<p>LOS SEIS FACTORES DE LA MATEMÁTICA FINANCIERA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los Seis Factores de la Matemática Financiera - Factores simples: <ul style="list-style-type: none"> o Factor simple de capitalización o Factor simple de actualización - Factores con series uniformes o anualidades vencidas: <ul style="list-style-type: none"> o Factor de actualización de la serie o Factor de recuperación de capital o Factor de capitalización de la serie o Factor de depósito al fondo de amortización - Relación entre factores - Series o anualidades anticipadas - Series o anualidades diferidas - Casos resueltos: <ul style="list-style-type: none"> o Determinación de la tasa de interés o Compensación por Tiempo de Servicio o Créditos con Cuota Inicial 	<ul style="list-style-type: none"> - Clases teóricas. - Solución de ejercicios y casos. - Lecturas recomendadas. 	Semana 5	35.70%
		Semana 6	42.84%
		Semana 7	49.98%

PRÁCTICA CALIFICADA N° 2

EXAMEN DE MEDIO CURSO:

Semana 8

CUARTA UNIDAD: SIMULACIÓN FINANCIERA

COMPETENCIAS

Realiza cálculos de simulación financiera con los sistemas de cuotas iguales, amortizaciones iguales y amortizaciones diferidas.

CONTENIDOS PROCEDIMENTALES

Resuelve casos de préstamos y ahorros de entidades financieras.

CONTENIDOS ACTITUDINALES

Evalúa alternativas con base en el valor presente, valor futuro y el costo capitalizado.



CONTENIDOS CONCEPTUALES	METODOLOGÍA	DURACIÓN	% AVANCE
SIMULACIÓN FINANCIERA - Sistema de cuotas iguales - Sistema de amortizaciones iguales - Sistema de amortizaciones diferidas - Uso de simuladores financieros con Microsoft Excel	- Clases teóricas. - Solución de ejercicios y casos. - Lecturas recomendadas	Semana 9	57.12%
		Semana 10	64.26%

TALLER GRUPAL

QUINTA UNIDAD: VALOR ACTUAL NETO, TASA INTERNA DE RETORNO Y RAZÓN BENEFICIO COSTO

COMPETENCIAS

Selecciona la mejor entre dos o más alternativas de inversión, utilizando los métodos de evaluación: VAN, TIR y Razón B/C.

CONTENIDOS PROCEDIMENTALES

Calcula la tasa interna de retorno, el valor actual neto y la razón beneficio costo mediante una ecuación de flujos periódicos de dinero.

CONTENIDOS ACTITUDINALES

Entiende el análisis y los criterios de decisión de la tasa interna de retorno y el valor actual neto en la evaluación de proyectos de inversión.

CONTENIDOS CONCEPTUALES	METODOLOGÍA	DURACIÓN	% AVANCE
VALOR ACTUAL NETO, TASA INTERNA DE RETORNO Y RAZÓN BENEFICIO COSTO - Introducción - Valor actual neto o Criterios de decisión - Tasa interna de retorno o Criterios de decisión - Razón beneficio costo o Criterios de decisión	- Clases teóricas. - Solución de ejercicios y casos. - Lecturas recomendadas.	Semana 11	71.40%
		Semana 12	78.54%

PRÁCTICA CALIFICADA Nº 3



SEXTA UNIDAD: INFLACIÓN

COMPETENCIAS

Calcula el valor presente de un capital o un flujo de dinero considerando la tasa de inflación.

Define el significado de una tasa de interés real y calcula el valor futuro considerando la inflación.

CONTENIDOS PROCEDIMENTALES

Resuelve casos relacionados al valor del dinero en el tiempo, considerando la inflación.

CONTENIDOS ACTITUDINALES

Considera la importancia de la inflación en los análisis financieros.

CONTENIDOS CONCEPTUALES	METODOLOGÍA	DURACIÓN	% AVANCE
INFLACIÓN <ul style="list-style-type: none">- Definición- Causas que originan la inflación- La inflación y los ahorros bancarios- Tasa de interés ajustada por inflación- Tasa de interés real- Inflación acumulada- Proyección de la inflación	<ul style="list-style-type: none">- Clases teóricas.- Solución de ejercicios y casos.- Lecturas recomendadas.	Semana 13	85.68%

TALLER GRUPAL

SÉPTIMA UNIDAD: DEPRECIACIÓN

COMPETENCIAS

Calcula la depreciación de un activo con el propósito de recuperar su inversión.

CONTENIDOS PROCEDIMENTALES

Resuelve caso utilizando los métodos de depreciación en línea recta, saldo decreciente y fondo de amortización.

CONTENIDOS ACTITUDINALES

Valora la importancia de la depreciación y su consideración en los estados financieros.



CONTENIDOS CONCEPTUALES	METODOLOGÍA	DURACIÓN	% AVANCE
DEPRECIACIÓN - Concepto de depreciación - Causas de la depreciación - Términos empleados en el cálculo de la depreciación - Métodos de depreciación <ul style="list-style-type: none"> o Método de depreciación en línea recta o Método de depreciación de saldo decreciente o Método del fondo de amortización o Método del interés sobre la inversión - Efecto de la depreciación sobre el impuesto a la renta	- Clases teóricas. - Solución de ejercicios y casos. - Lecturas recomendadas.	Semana 14	92.82%
		Semana 15	100.00%

PRÁCTICA CALIFICADA N° 4

EXAMEN FINAL:

Semana 16

EXAMEN SUSTITUTORIO:

Semana 17**ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS****ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE****1. Enseñanza de las matemáticas a partir de su propia génesis**

La asignatura debe ser enseñada considerando las capacidades intelectuales de los estudiantes y no a partir de la sistematicidad que caracteriza a la propia Matemática Financiera. Tiene que ser concebida de acuerdo con el desarrollo natural de los estudiantes, recreando siempre los conceptos matemáticos.

2. Enseñanza orientada hacia la resolución de ejercicios y casos

La resolución de ejercicios y casos permite que el estudiante desarrolle su capacidad de buscar ideas y estrategias para llegar a una solución adecuada.

3. Enseñanza de las matemáticas orientada hacia objetivos formativos

Los estudiantes deben concebir las matemáticas como parte de su formación profesional, la cual les servirá tanto para el desarrollo de sus potencialidades intelectuales como para un mejor y eficiente desenvolvimiento en la sociedad.

4. Enseñanza basada en las tecnologías de la información y comunicación

Existen programas informáticos, que usados adecuadamente, permiten resolver los ejercicios y casos en menor tiempo; sin embargo, no debería sustituir, por ningún motivo, la presencia y el papel fundamental del docente.



MEDIOS Y MATERIALES

Medios: Estudio de casos prácticos, lectura seleccionadas.

Materiales: Bibliografía recomendada, módulo de estudio, direcciones electrónicas relacionadas con la asignatura, calculadora financiera, equipo multimedia.

Evaluación

La evaluación será permanente de acuerdo a lo establecido en el Reglamento General de Estudios. Se realiza en base al 100% de los temas tratados y al logro de las competencias propuestas en cada unidad de estudio. Comprende los siguientes aspectos:

Tareas Académicas (T.A)

- o Prácticas calificadas
- o Talleres grupales.

Examen de Medio Curso (E.M.C.)

Examen Final. (E.F.)

REQUISITOS DE APROBACIÓN

1. Asistencia a clases teóricas y prácticas 70% como mínimo.
2. La nota final corresponde al promedio de las (3) evaluaciones: Tareas Académicas, Examen de Medio Curso y Examen Final.
3. El examen sustitutorio reemplazará al examen de medio curso o final solamente.
4. Para que el alumno apruebe el curso, la nota final debe ser mayor o igual a 10.5.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- ESPINOZA Abdías. Manual del Analista Financiero. Sociedad de Ingenieros Economistas. Lima,
- GARCIA. Matemáticas Financieras. Editorial PEARSON.
- LÓPEZ SÁNCHEZ JORGE. Módulo Básico de Matemática Financiera. UDH. 2010.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- RIGGS. Ingeniería Económica. Editorial ALFAOMEGA, 4º Edición, 2002.
- WHITE. Ingeniería Económica. Editorial LIMUSA. 2º Edición 2001.



- GITMAN. Principios de Administración Financiera. Editorial PEARSON, 8ª Edición, 2000.
- BLANK. Ingeniería Económica. Editorial Mc GRAW-HILL, 4ª Edición, 1999.
- OCHOA. Administración Financiera. Editorial Mc GRAW-HILL. 1ª Edición 2002.
- KIYOSAKI, Robert. Padre rico padre pobre. Editorial Aguilar, 2005.

9.4 LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN DE LA CARRERA PROFESIONAL DE TURISMO HOTELERIA Y GASTRONOMIA.

GESTION TURISTICA

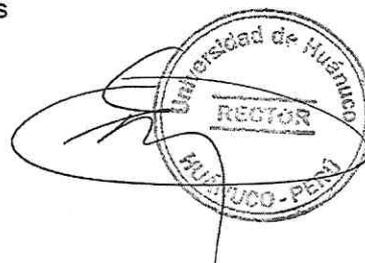
Se debe considerar temas relacionados a:

- **Calidad y Productividad en el Sector Turístico**
 - Calidad del servicio turístico
 - Plan de mejoras de la calidad y productividad
 - Diseño e implantación de sistemas de gestión de la calidad.
 - La calidad del servicio turístico
- **Gerencia y Planificación Organizacional**
 - Modelos gerenciales aplicados al sector turístico.
 - Planificación estratégica.
 - Cultura del servicio turístico.
- **Gestión Social (Sector Publico)**
 - Sensibilización turística.
 - Formulación y evaluación de proyectos Turísticos sociales.
 - Gerencia del desarrollo social comunitario en destinos turísticos
- **Desarrollo Organizacional, Comunicación y Liderazgo**
 - Cultura y clima organizacional en las empresas turísticas
 - Comunicación y desarrollo organizacional
 - Toma de decisiones
 - Trabajo en equipo
 - Manejo de conflictos
 - Desempeño organizacional
- **Estudios De Mercado Turísticos**
 - Investigación de mercados
 - Estrategias de competitividad para las empresas turísticas
 - Estrategias de competitividad para el destino turístico





- Estrategias de promoción
- Innovación tecnológica en la venta de productos turísticos
- Diseño de nuevos productos turísticos.
- **Planificación Turística**
 - Planes estratégicos a nivel municipal y estatal
 - Rescate del patrimonio natural, cultural y productivo
 - Gestión del destino
 - Legislación turística



GESTION HOTELERA

Se debe considerar temas relacionados a:

- **Calidad y Productividad en el Sector Hotelero**
 - Medición de la productividad en el sector hotelero
- **Gerencia y Planificación Organizacional**
 - Gerencia de Recursos Humanos en empresas hoteleras
 - Gestión logística hotelera
 - Administración de empresas hoteleras
- **Sistemas Globales de Reservas**
 - Sistema computarizado de recepción y reservas

GESTION GASTRONOMICA

Se debe considerar temas relacionados a:

- **Calidad Y Productividad en el Sector Gastronómico**
 - Nutrición y Dietética
 - Técnicas de cocina manipulación de alimentos
 - Higiene y Seguridad – Sistema HACCP
- **Gerencia y Planificación Organizacional**
 - Administración de Restaurantes
- **Gestión de Cocina**
 - Panadería y Pastelería Nacional e Internacional
 - Gastronomía Regional, Nacional e Internacional
 - Bar y Cocktelería Nacional e Internacional



9.5. PRACTICAS PRE PROFESIONALES E INTERNADO

Las Prácticas Pre profesionales tienen como objetivo permitir al estudiante desempeñarse en el campo profesional, aplicando los conocimientos teórico-prácticos adquiridos en su formación académica, así como también, adquirir habilidades y destrezas en la solución de problemas en el campo profesional de su competencia.

Las Prácticas Pre Profesionales constituyen un requisito obligatorio para concluir con los estudios de pre grado en la Escuela Académica Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

Las Practicas Pre Profesionales se desarrollan en dos periodos, denominados Prácticas Pre Profesionales I y Prácticas Pre Profesionales II y según el reglamento de Prácticas Pre Profesionales vigente.

X. SERVICIO DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA Y PROYECCIÓN SOCIAL

EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

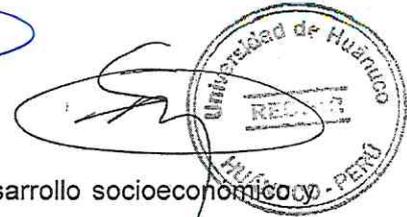
Es la función sustantiva de la Universidad que tiene como finalidad propiciar y establecer procesos permanentes de interacción e integración con las comunidades nacionales e internacionales en orden a asegurar su presencia en la vida social y cultural del país, a incidir en las políticas nacionales y a contribuir a la comprensión y solución de sus principales problemas.

La Extensión universitaria comprende actividades de educación permanente de cursos seminarios y demás programas destinados a la difusión de los conocimientos, al intercambio de experiencias, tendiendo a procurar el bienestar general y la satisfacción de las necesidades de la sociedad.

La Extensión Universitaria se realiza mediante:

- a) Cursos de capacitación científico-tecnológicos;
- b) Extensión cultural.
- c) Prestación de servicios.

Los cursos de capacitación están orientados a contribuir en la formación de los docentes, alumnos y de la sociedad en general, con el único afán de aportar a la solución de los problemas locales, regionales, y nacionales. Estos cursos pueden ser:



- a) Nivel técnico
- b) De actualización
- c) Orientación vocacional

La extensión cultural es una actividad que contribuye al desarrollo socioeconómico y político de los pueblos; y a la consolidación de la identidad regional y nacional de aquellos elementos, fenómenos o situaciones que son creados o generados a partir de la inteligencia, del uso de la razón y del conocimiento que generación tras generación se ha ido conservando como herencia e incorporando los avances y aportes de la cultura universal.

La extensión cultural tiene como objetivos:

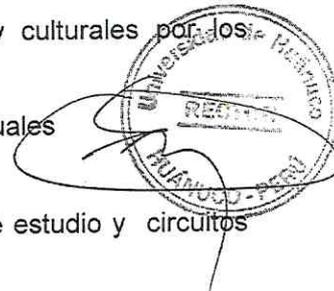
- a) Generar encuentros, diálogos e intercambios en el ámbito de la cultura
- b) Promover acciones compartidas para el conocimiento y el enriquecimiento mutuo de los pueblos, permitiendo una mayor comprensión del otro a través de las relaciones culturales.
- c) Estimular la creatividad y fomentar la identidad y el respeto por la diversidad cultural.
- d) Fomentar el acceso de los ciudadanos a la cultura y a los bienes y servicios culturales.
- e) Potenciar el protagonismo de los actores culturales y de la sociedad civil.
- f) Aportar visiones nuevas como, la relación de la cultura con la economía y la integración de la cultura en los procesos de desarrollo, con la creación de nuevos empleos y de muchas industrias culturales.
- g) Incentivar las nuevas modalidades del turismo, especialmente la cultural.
- h) Ayudar a incorporar la dimensión cultural en los proyectos emprendidos para el desarrollo de una comunidad. Estrechar los vínculos entre educación y cultura.
- i) Contribuir a la defensa de los valores de la democracia y el respeto de los derechos humanos.

La extensión cultural abarca lo siguiente:

- a) Actividades culturales como exposiciones, muestras, presentaciones de artes plásticas, escénicas, musicales y audiovisuales.
- b) Organizar conferencias, simposios, coloquios, mesas redondas, seminarios, intercambio de especialistas y artistas, de información y de experiencias.
- c) Otras actividades:



- Publicación y difusión de trabajos de investigación, revistas, textos y libros.
- Difusión de actividades científicas, tecnológicas y culturales por los diferentes medios de comunicación masiva.
- Organización e implementación de centros audiovisuales
- Organizar exposiciones, concursos y ferias.
- Organización de programas vacacionales, viajes de estudio y circuitos turísticos.
- Convenios culturales con Universidades nacionales y extranjeras.
- Toda otra actividad que señalen las instancias superiores.



La prestación y promoción de servicios, es el proceso orientado a brindar los servicios técnicos y profesionales a la comunidad, mediante la transferencia del conocimiento.

PROYECCION SOCIAL

La Proyección Social, es la proyección formal e informal de la Universidad hacia la comunidad regional o nacional, a través de presentaciones culturales: conferencias, coros, danzas, exposiciones, representaciones teatrales, emisiones radiales, siempre y cuando están dirigidos a la comunidad extrauniversitaria. Se incluirá aquí la prestación de servicios sociales a sectores marginados de la población por los cuales, no se percibe ingreso.

La proyección social abarca un conjunto de actividades que realiza la Universidad, con el fin de integrarse a la colectividad. Incluye lo siguiente:

- a) Presentaciones culturales
- b) Presentación de proyectos dirigidos al desarrollo integral de la comunidad, en áreas como salud, educación, trabajo, producción, etc.
- c) Presentación de proyectos de investigación cuyo resultado beneficien a la comunidad.
- d) Presentación de proyectos de investigación que recojan los saberes teóricos y prácticos de las comunidades con miras a innovarlos, aplicarlos y organizarlos; mejorando a su vez, a las funciones de la universidad o propiciar los cambios dentro de los proyectos de desarrollo comunal y regional.
- e) Prestación de servicios dirigidos a la comunidad;
- f) Prácticas de campo, consultorías, visitas técnicas; y

- g) Las que señalen las instancias superiores.

Son fines de la Extensión Universitaria y la Proyección Social:

- a) Fortalecer la relación de la Facultad de Ciencias Empresariales con la población regional y grupos de interés.
- b) Promover la participación de los docentes, alumnos, egresados y personal administrativo en las actividades de Extensión Universitaria y Proyección Social de la Facultad.
- c) Desarrollar en los docentes, estudiantes, egresados y personal administrativo una responsabilidad social, que ponga de relieve la importancia de lo comunitario, lo ético, lo solidario, la libertad, el amor y la paz en la formación de los futuros profesionales que necesita el País.
- d) Desarrollar actividades de promoción y difusión de la cultura general y estudios de carácter profesional hacia la población, atendiendo prioritariamente las necesidades del desarrollo local y regional y las necesidades del desarrollo académico de la Facultad de Ciencias Empresariales.
- e) Impulsar y consolidar convenios, alianzas estratégicas y otras formas de vínculos interinstitucionales que posibiliten la consecución de los recursos necesarios para la gestión de los diferentes campos de acción de la proyección social y extensión universitaria.

DEL SISTEMA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA Y PROYECCIÓN SOCIAL

La Extensión Universitaria y Proyección Social se realiza a nivel de Universidad y a nivel de Facultad

El sistema de la Unidad de Extensión Universitaria y Proyección Social de la Facultad se articula orgánicamente en el ámbito interno con las Escuelas Académico Profesionales, el Decano, el Consejo de Facultad, Dirección General de Extensión Universitaria y Proyección Social de la Universidad, Consejo Universitario y en el ámbito externo con la población y grupos de interés.

La Unidad de Extensión Universitaria y Proyección Social como órgano de línea se encarga de planificar, programar, gestionar, promover, ejecutar y evaluar las acciones de Extensión y Proyección Social, propuestas por la Unidad, docentes y alumnos, que propicien los fines señalados en el artículo 17°.



La Unidad de Extensión Universitaria y Proyección Social de la Facultad de Ciencias Empresariales, depende jerárquicamente y funcionalmente del Decano, está a cargo de un Docente responsable, por un periodo de un año, pudiendo ser ratificado según su desempeño.

El Docente responsable de la Unidad de Extensión Universitaria y Proyección Social de la Facultad es propuesto por el Decano y ratificado por el Consejo de Facultad. La Unidad está constituida por el docente responsable y el apoyo de profesores, alumnos y egresados. El número de profesores, alumnos y egresados será de acuerdo al número de Escuelas Académico Profesionales, que tienen la respectiva Facultad, todos designados por el Consejo de Facultad.



Son funciones de la Unidad de Extensión Universitaria y Proyección Social.

- a) Coordinar y consolidar con las Escuelas de la Facultad de Ciencias Empresariales las propuestas de extensión universitaria y proyección social para el año en curso.
- b) Planificar, formular y presentar ante el Decano el Plan Anual de Extensión Universitaria y de Proyección Social por cada Escuela.
- c) Asesorar, controlar y supervisar el desarrollo de las actividades de Extensión Universitaria y Proyección Social de la Facultad de Ciencias Empresariales.
- d) Presentar informes de evaluación periódicos, relativos al desarrollo de las actividades realizadas por su Unidad.
- e) Proponer la formulación de normas y directivas apropiadas, que permitan gestionar eficientemente la unidad.
- f) Identificar y proponer la captación de fuentes de proyectos y programas de Extensión Universitaria y Proyección Social.
- g) Proponer los medios y estrategias de financiamiento para cumplir con el desarrollo de los planes anuales de Extensión Universitaria y Proyección Social de la Facultad.
- h) Analizar y estudiar la demanda de capacitación del sector empresarial y de las necesidades sociales, para proyectar y extender la acción educativa de la Facultad.
- i) Otros que delegue el Consejo de Facultad o el Decano.

XI. TABLA DE EQUIVALENCIAS



CUADRO DE HOMOLOGACIÓN DE ASIGNATURAS

PLAN DE ESTUDIOS 2016

PLAN DE ESTUDIOS 2015

PLAN DE ESTUDIOS 2008

CICLO - I

Código	Asignaturas	Código	Asignaturas	Código	Asignaturas
	Lenguaje I		Lenguaje I		Lenguaje
	Historia del Perú		Historia del Perú		Historia Regional y del Perú I
	Métodos y Técnicas del Estudio Universitario.		Métodos y Técnicas del Estudio Univ.		Métodos y Técnicas del Estudio Univ.
	Matemática Básica I		Matemática Básica I		Matemática Básica I
	Psicología General		Psicología General		Psicología General
	Inglés I		Inglés I		Inglés I
	Total de Créditos				

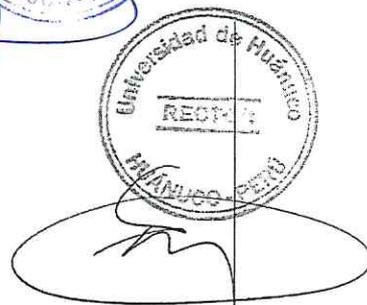
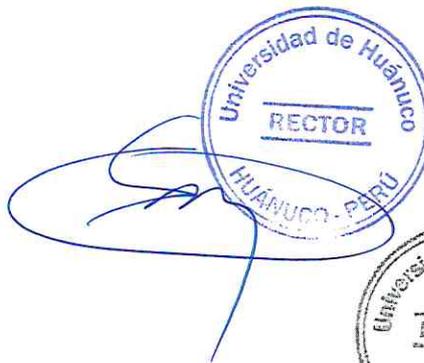


UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia

CICLO - II

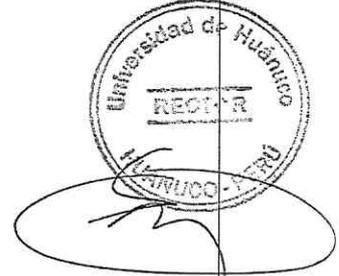
Código	Asignaturas	Código	Asignaturas	Código	Asignaturas
	Lenguaje II		Lenguaje II		Taller de Redacción y Oratoria
	Matemática Básica II		Matemática Básica II		Matemática Básica II
	Taller de Introducción a la Carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía		Taller de Introducción a la Carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía		Administración Turística y Hotelera
	Ecología y Protección del Medio Ambiente		Ecología y Protec. del Medio Ambiente		Ecología
	Economía General		Economía General		Economía General
	Inglés II		Inglés II		Inglés II
Total de Créditos					





CICLO - III

Código	Asignaturas	Código	Asignaturas	Código	Asignaturas
	Nutrición y Dietética		Nutrición y Dietética		Nutrición y Dietética
	Microeconomía		Microeconomía		Antropología
	Contabilidad General		Contabilidad General		Contabilidad Básica
	Informática Aplicada a los Negocios		Informática Aplicada a los Negocios		Informática Aplicada a Turismo, Hotelería y Gastronomía
	Matemática Aplicada a los Negocios		Matemática Aplicada a los Negocios		Contab. Aplicada a Turismo, Hotelería y Gastronomía
	Inglés III		Inglés III		Inglés III
Total de Créditos					



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia

CICLO - IV

Código	Asignaturas	Código	Asignaturas	Código	Asignaturas
	Técnicas de Cocina y Manipulación de Alimentos		Técnicas de Cocina y Manipulación de Alimentos		Introducción a la Gastronomía
	Matemática Financiera		Matemática Financiera		Matemática Financiera
	Estadística I		Estadística I		Estadística Aplicada a Turismo, Hotelería y Gastronomía
	Macroeconomía		Macroeconomía		Economía Aplicada al Sector Turismo y Hotelería
	Higiene y Seguridad - Sistema HACCP		Higiene y Seguridad - Sistema HACCP		Arqueología Regional
	Inglés IV		Inglés IV		Inglés IV
Total de Créditos					



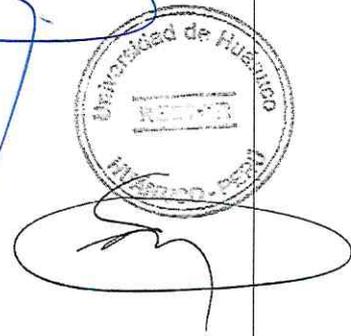
CICLO - V

Código	Asignaturas	Código	Asignaturas	Código	Asignaturas
	Técnicas de Guiado		Técnicas de Guiado		Taller de Guiado
	Investigación de Mercados		Investigación de Mercados		Investigación de Mercados
	Estadística II		Estadística II		Tipología del Turismo
	Gastronomía Regional		Gastronomía Regional		Taller de Cocina Regional
	Panadería Nacional e Internacional		Panadería Nacional e Internacional		Actividad: Danzas y Folklore
	Legislación Turística		Legislación Turística		Legislación Turística y Hotelera
Total de Créditos					



CICLO - VI

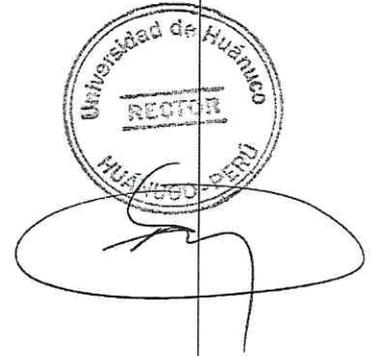
Código	Asignaturas	Código	Asignaturas	Código	Asignaturas
	Pastelería Nacional e Internacional		Pastelería Nacional e Internacional		Taller de Pastelería y Repostería
	Turismo de Aventura; Campismo y Excursionismo		Turismo de Aventura; Campismo y Excursionismo		Ecoturismo
	Gastronomía Peruana		Gastronomía Peruana		Taller de Cocina Peruana
	Gestión de la Calidad		Gestión de la Calidad		Gestión de la Calidad
	Gestión de Alimentos y Bebidas		Gestión de Alimentos y Bebidas		Organización y Gestión de Empresas Gastronomía
	Organización y Protocolo de Eventos		Organización y Protocolo de Eventos		Protocolo de Eventos
Total de Créditos					





CICLO - VII

Código	Asignaturas	Código	Asignaturas	Código	Asignaturas
	Gestión Logística Hotelera y de Restaurantes		Gestión Logística Hotelera y de Restaurantes		Gestión Logística para Hoteles y Restaurantes
	Gastronomía Internacional		Gastronomía Internacional		Taller de Cocina Internacional
	Zonas ,Circuitos y Paquetes Turísticos		Zonas ,Circuitos y Paquetes Turísticos		Organización de Actividades de Recreación
	Administración de Recursos Humanos		Administración de Recursos Humanos		Administración de Recursos Humanos
	Marketing de Servicios		Marketing de Servicios		Gestión de Comercialización
	Metodología de la Investigación Científica		Metodología de la Investigación Científica		Metodología de la Investigación Científica
Total de Créditos					

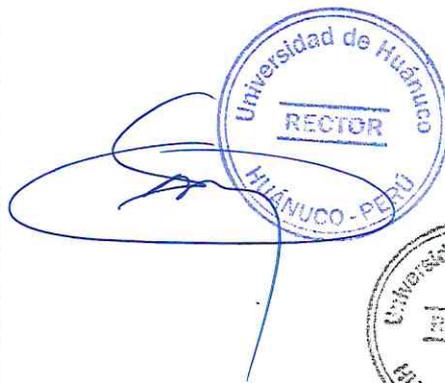


UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia

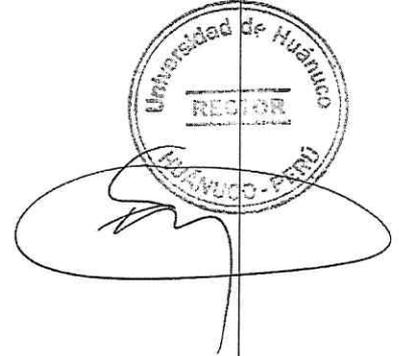
CICLO - VIII

Código	Asignaturas	Código	Asignaturas	Código	Asignaturas
	Administración de Empresas Hoteleras		Administración de Empresas Hoteleras		Organización y Gestión de Empresas Hoteleras
	Bar y Cocktelería Nacional e Internacional		Bar y Cocktelería Nacional e Internacional		Bar Nacional e Internacional
	Administración de Restaurantes		Administración de Restaurantes		Seg. Mant. En Instal. Turísticas, Hoteleras y Restaurantes
	Conservación del Patrimonio Sostenible y Museología		Conservación del Patrimonio Sostenible y Museología		Patrimonio Cultural y Museología
	Tesis I		Tesis I		Seminario de Tesis I
	Electivo		Electivo		
Total de Créditos					



CICLO - IX

Código	Asignaturas	Código	Asignaturas	Código	Asignaturas
	Administración de Clubes, Casinos y Salas de Juego		Administración de Clubes, Casinos y Salas de Juego		Administración de Clubes y Casinos
	Planeamiento Estratégico en Turismo, Hotelería y Gastronomía		Planeamiento Estratégico en Turismo, Hotelería y Gastronomía		Planeamiento Estratégico en Turismo y Hotelería
	Administración de Agencias de Viaje		Administración de Agencias de Viaje		Organización y Gestión de Agencia de Viajes
	Tesis II		Tesis II		Seminario de Tesis II
	Electivo		Electivo		
Total de Créditos					



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia

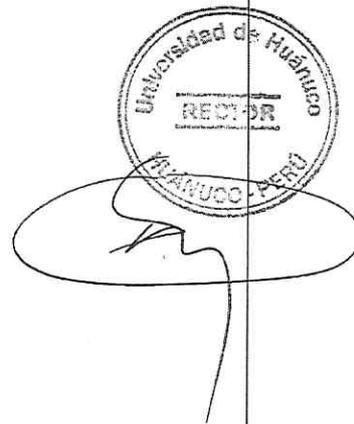
CICLO - X

Código	Asignaturas	Código	Asignaturas	Código	Asignaturas
	Formulación y Evaluación de Proyectos Turísticos, Hoteleros y Gastronómicos		Formulación y Evaluación de Proyectos Turísticos, Hoteleros y Gastronómicos		Evaluación de Proy. Tur. Y Hoteleros
	Ética y Responsabilidad Social		Ética y Responsabilidad Social		Ética y Deontología Profesional
	Negocios Turísticos, Hoteleros y Gastronómicos		Negocios Turísticos, Hoteleros y Gastronómicos		Formulación de Proy. Tur y Hoteleros
	Sistema Computarizado de Recepción y Reservas		Sistema Computarizado de Recepción y Reservas		Constitución y Derechos Humanos
	Electivo		Electivo		
Total de Créditos					

ELECTIVOS



Código	Asignaturas	Código	Asignaturas	Código	Asignaturas
	Gestión de Ventas		Gestión de Ventas		Actividad: Fotografía
	Relaciones Públicas		Relaciones Públicas		Relaciones Públicas
	Gestión de MYPES		Gestión de MYPES		Comportamiento Organizacional
	Envases y Embalajes		Normas Internacionales de Calidad		Actividad: Etiqueta Social
	Promoción y Gestión de Exportación		Promoción y Gestión de Exportación		Geografía del Perú
	Sistema de Información Gerencial		Sistema de Información Gerencial		Introducción a la Administración
Total de Créditos					





XII. SUMILLAS

PRIMER CICLO

LENGUAJE I

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación general.

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Que el alumno desarrolle actividades que promuevan el correcto uso del lenguaje a partir del uso de las normas de ortografía, la redacción de documentos y textos y el hábito y comprensión de lecturas.

Contenido: Ortografía de la acentuación y tildación, Ortografía de la puntuación. Redacción, plan de redacción, presentación de material escrito. Comprensión lectora.

HISTORIA DEL PERU

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación general.

Carácter: Teórico- práctico

Propósito: La asignatura permitirá una visión teórica general y efectiva del desenvolvimiento de la cultura peruana, desde la presencia de las primeras formas sociales Pre-hispánicas e Inca. Se tendrán en cuenta los estadios culturales, horizontes y períodos y sus valores culturales que se desarrollaron como aportes a la cultura universal. La Sociedad Colonial y sus expresiones culturales y artísticas en nuestro territorio desde época barroca de influencia europea y su impacto en el Arte Peruano Virreinal. La Sociedad Republicana y sus expresiones culturales, sobre todo la artística y la influencia de la pintura europea; el arte indigenista en su búsqueda de una identidad nacional. Asimismo, comprende el Perú de los inicios del siglo XX y sus nuevas formas económicas-sociales-culturales y la influencia del arte contemporáneo.

Contenido: Perú Prehispánico, La Conquista del Perú., El Virreinato del Perú, El Perú en el Siglo XVIII, La Independencia, El Perú Republicano, Perú Contemporáneo

METODOS Y TECNICAS DEL ESTUDIO UNIVERSITARIO

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación general.

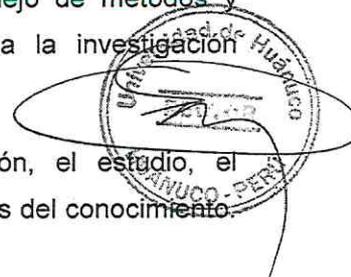
Carácter: Teórico práctico.





Propósito: La formación del estudiante universitario en el manejo de métodos y técnicas de estudio, procesamiento de datos e introducción a la investigación científica.

Contenido: la Universidad, la ciencia, la memoria, la atención, el estudio, el aprendizaje, La lectura. Técnicas y toma de apuntes. Organizadores del conocimiento. Registro bibliográfico. Monografías, redacción y exposición.



MATEMATICA BASICA I

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación general.

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Que el alumno adquiera conocimientos básicos de matemática, necesarios para la continuación de sus estudios.

Contenido: Abarca fundamentalmente el estudio de tópicos de aritmética y álgebra con los siguientes contenidos: Aritmética: Sistemas de numeración, números naturales, números racionales, números enteros, divisibilidad, razones y proporciones, regla de tres, porcentajes y sumatorias. Álgebra: Expresiones algebraicas, monomios, polinomios, operaciones con monomios y polinomios, productos notables, teorema del residuo, ecuaciones enteras, factorización, mínimo común múltiplo, máximo común divisor, fracciones algebraicas, ecuaciones fraccionarias.

PSICOLOGIA GENERAL

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación general.

Carácter: Teórico.

Propósito: Estudiar la ciencia psicológica y las diversas áreas de aplicación

Contenido: la ciencia de la Psicología. Métodos de investigación en Psicología. Bases biológicas de La conducta. Sensación y percepción. Inteligencia y capacidades mentales. Motivación y emoción. La personalidad. El estrés y Psicología de la Salud. Trastornos psicológicos. Psicología social.

INGLES I

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación general.



Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Que el alumno adquiera los conocimientos básicos del idioma que le permita tener una base sólida en estructuras gramaticales para fortalecer la comprensión lectora.

Contenido: Pronombres personales. Tiempo presente simple y tiempo presente continuo. Técnicas de comprensión de lectura.

SEGUNDO CICLO

LENGUAJE II

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación general.

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Es el estudio teórico – científico de la lengua y el perfeccionamiento de la lengua oral y escrita.

Contenido: La comunicación; elementos constitutivos; fenómenos que intervienen en el proceso comunicativo; clases de comunicación; el lenguaje; la lengua y el habla; fonología; morfología; categorías gramaticales; el lenguaje oral; técnicas para hablar en público; la obra literaria y la narración.

MATEMÁTICA BÁSICA II

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación general.

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Que el alumno comprenda que debe integrar las matemáticas en el análisis cuantitativo y en la toma de decisiones en el campo de las ciencias empresariales.

Contenido: Abarca fundamentalmente el estudio de los siguientes tópicos: ecuaciones de una variable, desigualdades, líneas rectas, funciones y sus gráficas, logaritmos y exponenciales, matrices y determinantes.

TALLER DE INTRODUCCION A LA CARRERA DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA



Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación general

Carácter: Teórico

Propósito: Que el alumno reconozca plenamente en que ámbitos se va a desarrollar profesionalmente; una visión amplia y general de las áreas en turismo, hotelería y Gastronomía.

Contenido: Abarca temas de introducción al Turismo, Hotelería y Gastronomía; El turismo como actividad económica, Turismo: concepto y definiciones, Concepto y tipologías de la demanda turística, Impactos económicos del turismo, Impactos socioculturales del turismo, Impactos medioambientales del turismo, Cualidades requeridas para ser un profesional del turismo, Principales tendencias actuales en la industria turística, Definición de la hotelería ; definición de la Gastronomía y sus variantes en la cocina, importancia de nuestra cocina peruana.

ECOLOGIA Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación general.

Carácter: Teórico.

Propósito: Es que a partir del marco teórico, el estudiante reconozca el valor de la ecología como ciencia que promueve el equilibrio armónico entre el medio ambiente y los seres vivos; así mismo, analice y reflexione sobre su contribución en la solución de los problemas ambientales originados en el sector empresarial.

Contenido: Abarca los siguientes aspectos: conceptos básicos, los ecosistemas, los recursos naturales y sostenibilidad, contaminación ambiental, legislación ambiental, economía y ecología, responsabilidad social empresarial y estrategias sostenibles.

ECONOMIA GENERAL

Naturaleza del curso: obligatorio y pertenece al área de formación general.

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: A partir, de un desarrollo teórico el estudiante conceptualice los fundamentos de la economía como ciencia y sus características en el marco social, político, económico y empresarial.





Contenido: Costos de oportunidad; flujo circular de la economía; teoría de la oferta y demanda; equilibrio de mercado; producción y costos de producción. La asignatura consta de seis unidades: elementos (conceptos) básicos de la ciencia económica; La circulación; teoría de la producción; contabilidad nacional, dinero y sistema financiero; el estado en la economía; sector externo y ciclos económicos.

INGLES II

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación general.

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Incrementar en el alumno con el estudio del inglés nuevas posibilidades competitivas para acceder a mayores oportunidades laborales.

Contenido: Estructuras gramaticales del tiempo pasado simple; el tiempo pasado continuo; la diferencia entre ambos; los verbos modales can, could, must, should y may; el tiempo futuro simple con will y going to; los adjetivos comparativos y superlativos; los pronombres objetos y lecturas de cultura general graduadas con los tópicos gramaticales mencionados.

TERCER CICLO

NUTRICION Y DIETETICA

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación específica.

Carácter: Teórico práctico

Propósito: El propósito es instruir y determinar el valor nutritivo y dietético de los alimentos, el uso, manipulación y control de calidad de los mismos; orientado a la preservación y conservación de la salud, teniendo en cuenta los parámetros y normas que rigen el consumo de los alimentos y su aplicación en las actividades empresariales, turísticas, gastronómicas y hoteleras.

Contenido: Fisiología del aparato digestivo y macronutrientes, micronutrientes y agua, alimentos de origen animal, alimentos de origen planta.

MICROECONOMÍA

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación específica.



Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Desarrollar en el estudiante su capacidad crítica y analítica en base a los conceptos de la microeconomía relacionados al comportamiento del consumidor, de los productores y del mercado.

Contenido: La ciencia económica. Metodología de la ciencia económica. Demanda y Oferta, equilibrio en el mercado. Elasticidad. Afectaciones del mercado. Conducta del consumidor. Función de la producción. Costos de producción. Costos económicos isocuantas e isocostos. Competencia perfecta. Monopolios y oligopolios.



CONTABILIDAD GENERAL

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación específica.

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Que el alumno comprenda y aplique los conceptos y métodos de la contabilidad general, aplicando el Plan Contable y su dinámica, utilizando debidamente los documentos fuente y su registro en los distintos libros contables.

Contenido: Generalidades. Libros contables. Sistemas contables, cuentas, partida doble, PCGE. Registro contable en los libros más importantes (Libro de Inventarios y Balance, Libro Diario). Libro Mayor, registros auxiliares (Libro Caja y Bancos) y el Balance de Comprobación.

INFORMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación específica.

Carácter: Práctico.

Propósito: Proporcionar a los estudiantes las herramientas de computación de uso frecuente en el desarrollo de los negocios, para optimizar su trabajo acorde con los avances de la tecnología informática.

Contenido: Conceptos básicos de informática, operaciones con archivos y carpeta. Procesamiento de textos con MS WORD 2013. Hoja electrónica de cálculo con MS EXCEL 2013. Presentador de diapositivas con MS POWER POINT 2013.



MATEMÁTICA APLICADA A LOS NEGOCIOS

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación específica

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Que el alumno adquiera conocimientos matemáticos, necesarios para su aplicación en el campo de las ciencias empresariales

Contenido: Abarca fundamentalmente el estudio de los siguientes tópicos: Límites y continuidad, la derivada, diferenciación, derivadas de orden superior, optimización, la integral y la integral definida

INGLES III

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación general.

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Capacitar al alumno en el correcto uso de las estructuras gramaticales que le permitan acceder y comprender toda información en inglés de manera que pueda ampliar su horizonte cultural y académico científico.

Contenido: Tiempo pasado simple. Tiempo presente perfecto continuo. Oraciones condicionales. Voz pasiva en presente y en pasado simple

CUARTO CICLO

TECNICAS DE COCINA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico práctico

Propósito: Brinda al estudiante conocimientos para desenvolverse en una cocina profesional, desde almacenamiento, conservación, cortes, cocciones hasta limpieza, siguiendo los estándares de manipulación de alimentos.

Contenido: cocina, métodos de cocción, cortes y salsas frías, huevos, fondos (caldos), sopas, cremas y consomés. Pescados, mariscos, aves, res, cerdo y otros. Salsas madres. Cocina creativa y masas usadas en cocina.

**MATEMÁTICA FINANCIERA**

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación específica.

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Contribuir a que el estudiante adquiera destrezas en la toma de decisiones financieras basadas en cálculos básicos de Matemática Financiera.

Contenido: Nociones Preliminares. Interés Simple y Compuesto. Los Seis Factores de la Matemática Financiera. Simulación Financiera. Valor Actual Neto, Tasa Interna de Retorno y Razón Beneficio Costo. Inflación. Depreciación.

ESTADÍSTICA I

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación específica.

Carácter: Teórico-Práctico

Propósito: Contribuir a que el estudiante sea capaz de visualizar la importancia de la estadística en cualquier actividad humana que requiera la toma de decisiones, presentar información objetiva a partir del cálculo de las medidas de posición más comunes y utilizar algunas distribuciones de probabilidad para resolver problemas cuya finalidad sea el conocimiento de la realidad y la toma de decisiones

Contenido: Población, muestra, parámetro, el censo, la encuesta, distribución de frecuencias, la moda la mediana, la media, medidas de dispersión, cálculo de percentiles la varianza, la desviación estándar, métodos de muestreo

MACROECONOMÍA

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación específica.

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Contribuir a que el estudiante adquiera los conocimientos y conceptos macroeconómicos más significativos, tales como PIB, inflación y desempleo. Asimismo, se pretende ofrecer un modelo de análisis que permita describir de la mejor manera posible el funcionamiento de la realidad macroeconómica en la que nos movemos



Contenido: conceptos, variables y modelos básicos de la macroeconomía. Comprende los siguientes tópicos: Empleo y producto; economía abierta (modelo IS - LM); déficit, inflación balanza de pagos; el consumo y el ahorro, políticas fiscales monetarias.

HIGIENE Y SEGURIDAD – SISTEMA HACCP



Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: El curso permite al alumno conocer el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control "Sistema HACCP" que identifica, evalúa y controla los peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos. Puede ser aplicado a todo lo largo de la cadena de un producto, desde la producción primaria hasta su consumo final.

Contenido: Sistema Haccp, Inocuidad de los alimentos, principios Haccp, aditivos y otras sustancias, microorganismos, plan HACCP, Guía para la aplicación en la elaboración de productos de panadería.

INGLES IV

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación especializada.

Carácter: Práctico.

Propósito: Que el alumno desarrolle conocimientos en el idioma y alcance una mayor fluidez en la comunicación con hablantes de otros países, potenciando su destreza y capacidad comunicativa en inglés

Contenido: Pasado perfecto y compuesto, identifica Who, What, Which Como conectores. Se revisa los participios pasados. Práctica must- musn't. Conceptualiza el pasado continuo. Identifica verbos compuestos, conoce la voz pasiva y el condicional.

QUINTO CICLO

TECNICAS DE GUIADO

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación especializada.



Carácter: Teórico Practico

Propósito: La asignatura de técnicas de Guiado, tiene como propósito el conocimiento de las actividades propias a desarrollar por el Guía Oficial de Turismo. Asimismo el estudio y la aplicación de técnicas a emplear en la conducción de grupos turistas nacionales o extranjeros en diversos espacios y/o escenarios.

Contenido: Marco General del Turismo., deberes y derechos de un Guía Oficial de Turismo, importancia que tiene un G.O.T y la repercusión en la imagen del País. Definición, división, defensa y conservación del patrimonio, Identidad Nacional y Conciencia Turística. Dispositivos legales: Marco en el que se desarrolla el guía dentro de la actividad turística, Psicología turística: Tipología de grupos y tipología del cliente. Conociendo Huánuco, Técnicas para la construcción de una exposición, Visitas previas al lugar, paradas y objetos principales a resaltar y recorrido a realizar.

INVESTIGACION DE MERCADOS

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación específica.

Carácter: Teórico Practico.

Propósito: Que el alumno conozca y desarrolle investigaciones de mercado

Contenido: Estudio del entorno de la investigación de mercados, planeación de la investigación, fuentes de información. Tipos de investigación: cualitativa y cuantitativa. Factores de diagnóstico, mezcla de mercadeo y medidas de desempeño. Componentes principales de una investigación de mercados. Principales etapas de una investigación de mercados exploratoria, descriptiva y causal.

ESTADÍSTICA II

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación específica

Carácter: Practico.

Propósito: Que el alumno adquiera conocimientos estadísticos que le permitan desarrollar investigaciones y que pueda presentar datos que reflejen la realidad.

Contenido: Análisis combinatorio, teoría de la probabilidad, algebra de sucesos, Probabilidades, Distribuciones, probabilidades, bernoulli, poisson, chi cuadrado, distribución f, propiedades y uso de tabla, prueba de hipótesis.



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia

GASTRONOMIA REGIONAL

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación especializada.

Carácter: Práctico.

Propósito: Busca una primera aproximación a los procesos teóricos de una gastronomía Huanuqueña, en el desarrollo del arte culinario, al perfeccionamiento en la cocina regional. A partir de conocimientos de productos andinos, su proceso histórico, la papa como elemento principal, revaloración de los cereales andinos. Influencia de las culturas europeas en la cocina peruana. La mezcla de las culturas andino-selvático.

Contenido: Introducción a la cocina regional, Productos Novo andinos, mezcla de culturas, recetas andino-selváticas.

PANADERIA NACIONAL E INTERNACIONAL

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación especializada.

Carácter: teórico practico

Propósito: El alumno aprenderá a elaborar diferentes panes y pasteles tanto tradicionales como clásicos aplicando de manera eficiente las técnicas necesarias para dichas elaboraciones con un adecuado uso de equipos y utensilios de trabajo expresándose en cada caso con un adecuado lenguaje técnico como base fundamental de un Licenciado (a) en Gastronomía y aplica de manera eficiente todas las normas de higiene y manipulación y demostrando en cada caso independencia y creatividad.

Contenido: Ingredientes y materia prima necesarios en panadería Medidas de peso y temperatura, Materiales necesarios para la elaboración de panes, Pan Común, Panes clásicos, Panes dulces, Panes de agua Panes típicos, Panes internacionales.

LEGISLACION TURISTICA:

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación específica.

Carácter: Teórico

Propósito: Tiene como propósito tener conocimiento amplio de los diversos aspectos de la legislación en materia turística, entre ellos los derechos constitucionales aplicables al turismo, los organismos internacionales vinculados al turismo, la ley



marco del sector turismo, el marco jurídico regulador del sector turismo, las modalidades contractuales más utilizadas en el sector turismo, el estudio y análisis de las normas internacionales y nacionales vinculadas a la ética jurídica y finalmente el tratamiento de la legislación del patrimonio cultural de la nación abordando su naturaleza jurídica, declaración, protección, conservación, difusión, así como las sanciones administrativas, civiles y penales por la comisión de las infracciones en contra de dichos bienes regulados en la normativa administrativa y el código penal vigente.

Contenido: Derecho turístico, derechos constitucionales aplicables al turismo; organismos internacionales vinculados al turismo, legislación turística nacional, modalidades contractuales utilizadas en el sector turismo, ética turística; el patrimonio cultural de la nación, entidades del estado a cargo del patrimonio cultural de la nación, los delitos culturales.

SEXTO CICLO

PASTELERIA NACIONAL E INTERNACIONAL

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación especializada.

Carácter: teórico- práctico

Propósito: Incidir en el alumno sobre las distintas técnicas básicas de elaboración de masas en la pastelería tales como batidos pesados y livianos, laminadas, hojaldradas, quebradas, etc.; cremas y todas sus variedades, tortas y postres de distinto tipo y consistencias; las técnicas básicas de la pastelería internacional, utilizando materias primas como (frutas, azúcar, verduras, cacao), el control de las técnicas de elaboración y manipulación (control de cocción, temperatura, texturas), hasta lograr las presentaciones más atractivas y la puesta en escena del producto.

Contenido: La manipulación de masas con levadura y su aplicación, Pesado, Amasado, Fermentación tipos de cocciones Servido y Decorado en plato. Cocción de lácteos, transformación de líquido a sólido por proceso térmico. Incorporación de oxígeno a la proteína como método de preparación de la genovesa, Utilización de la levadura química, Tipos de rellenos, armado de tortas. Y presentación. Técnicas de los dobleces, masas azucaradas, materia grasa y sus componentes básicos, Tipos de lácteos, pasta bomba, bizcotelas y tipos de mousses. Métodos de conservación y

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia

temperaturas reguladas por las normas internacionales .Masas y Cremas batidas
aireadas livianas, pesadas y compuestas

TURISMO DE AVENTURA, CAMPISMO Y EXCURSIONISMO

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación especializada.

Carácter: teórico-practico

Propósito: el propósito es desarrollar en los alumnos un conjunto de conocimientos, técnicas y habilidades en el desarrollo del turismo no convencional, considerando fundamentalmente las bases para la práctica del turismo de aventura, campismo y excursionismo.

Contenido: Comprende definiciones y conceptos básicos, clasificaciones diferenciadas de la recreación y actividades recreativas y campamentos así como diseños de metodologías, ejecución de técnicas y estrategias apropiadas y conocimientos afines al área; que permitirán analizar y valorar las actividades recreativas como componente indispensable en la formación integral del alumno y del sistema educativo .Turismo místico y la cosmovisión precolombina en el mundo turístico. El turismo religioso Ufológico en Perú y el mundo. Turismo de Aventura en el Mundo. Turismo de Aventura en el Perú, Bases teóricas de la recreación-tiempo libre y campismo. Organización y clasificación de los campamentos. Planificación, ejecución y evaluación de las diferentes actividades de campismo y excursión.

GASTRONOMIA PERUANA

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación especializada.

Carácter: teórico-practico

Propósito: El taller de cocina peruana está diseñado para proporcionar a los estudiantes conocimientos de las distintas preparaciones de los platos típicos de los diferentes departamentos del Perú y así como su denominación de origen.

Contenido: Introducción a la cocina peruana, historia gastronómica, aplicaciones de las técnicas y el uso de términos de cocina. Cortes estandarizados: reconocer la importancia de los cortes, sus características y la utilidad en el momento de las cocciones, reconocimientos de insumos, Aplicaciones de diagramas en la elaboración de platos, preparaciones de potajes nacionales.



GESTIÓN DE LA CALIDAD

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación específica

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Contribuir a que el estudiante desarrolle la competencia de administración por Calidad de acuerdo con la razón de ser de las organizaciones teniendo en cuenta la mejora continua y la buena gestión de los procesos

Contenido: Aplicaciones prácticas de las técnicas y herramientas que permitan a las empresas modernas una adecuada gestión de la calidad desarrolla los temas de: Evolución de la calidad, enfoques de la gestión de la calidad, planificación de la calidad y planificación estratégica, La industria del servicio y las empresas de servicio, calidad de servicio y herramientas de calidad, el enfoque de Control de calidad y sistemas de gestión ISOS, mejora continua TQM

GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación especializada.

Carácter: teórico-práctico

Propósito: Ingresar a los alumnos en la operación de los servicios de alimentos y en los múltiples problemas en la administración cotidiana, desde las compras y las medidas sanitarias, hasta la recepción de provisiones, el almacenamiento, los menús, la congelación de alimentos, disposición de la cocina, controles entrenamiento del personal y la comunicación.

Contenido: Estructura organizacional y control de personal. Compra de alimentos. Bebidas. Recibo de alimentos y bebidas, Almacén de alimentos y control de producción, Control de facturación e inventario de alimentos y bebidas Conciliación y consolidación, Medición del costo de ventas de alimentos y bebidas, Costo potencial y evaluación. Suministros generales, Personal de área de servicios de alimentos y bebidas, El menú. Sistemas de control. Control de bodega, Higiene alimentaria, Manipulación de alimentos, Dietética y nutrición, Prevención de riesgos, Dirección de cocina, Técnicas avanzadas de gestión de la restauración, Planificación de cocina y organización del sistema culinario, Pastelería, Técnicas de cocina, Dirección de RR.HH, Dirección de calidad, Dirección de marketing, Dirección financiera.



ORGANIZACIÓN Y PROTOCOLO DE EVENTOS

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación especializada.

Carácter: teórico-practico

Propósito: La asignatura comprende el manejo de normas que ayuden al estudiante a comportarse de una manera correcta y protocolar en diferentes eventos y reuniones sociales. El curso toca aspectos importantes de las líneas de consulta que se han de guardar en reuniones públicas, privadas y diplomáticas, reuniones a nivel nacional e internacional.

Contenido: El curso desarrolla temas como conceptos generales de protocolo y eventos, así como importancia y proyección de una buena imagen, la personalidad, protocolo a seguir en una entrevista, formalidad y puntualidad, la conversación en general, principales temas de conversación. Protocolo a seguir en una mesa de etiqueta, protocolo a seguir en eventos diplomáticos, presidentes y edecanes, rangos de ubicación entre otros. El dominio de este tema posibilitará al estudiante el empleo de instrumentos conceptuales básicos y fundamentales para el desarrollo profesional en el campo del Turismo y la Hotelería. Terminología básica: Relaciones públicas, protocolo, organización de eventos, protocolo empresarial, Clasificación de eventos corporativos, Organización de reuniones. Tipos de reuniones. Procedimientos, Organización de reuniones. Fases de una reunión, Organización de eventos: Marco legal en la organización de eventos Gestión del ceremonial y protocolo en la organización de eventos, Ceremonial de Estado. Precedencias. Ceremonial. Vocativo. Actos oficiales. Honras fúnebres. Ceremonias integrales. Condecoraciones. Premiaciones. Aniversarios. Inauguraciones. Conferencias, Nuevas Tendencias en diseño y Creatividad en la organización de eventos.

SEPTIMO CICLO

GESTION LOGISTICA HOTELERA Y DE RESTAURANTES

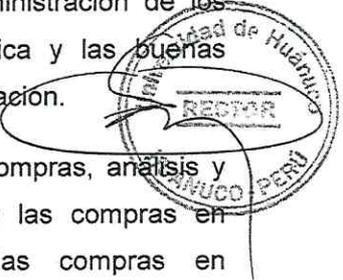
Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad

Carácter: Teórico- practico

Propósito: La asignatura proporciona a los alumnos las herramientas técnicas y conceptuales que todo profesional necesita para evaluar y conocer la gestión logística empresarial. Así como todas aquellas actividades que involucran el movimiento de



materias primas, materiales y otros insumos perecibles y no perecibles que forman parte de los procesos logísticos en la industria hotelera y de restaurantes, al igual que todas aquellas tareas que ofrecen un soporte adecuado para la transformación de dichos elementos en productos terminados: las compras, la administración de los inventarios, el almacenamiento, el economato, la calidad logística y las buenas prácticas de seguridad e higiene en el servicio de hotelería y restauración.



Contenido: La logística, característica y consideraciones en las compras, análisis y características de los establecimientos hoteleros y restaurantes; las compras en establecimientos hoteleros y restaurantes, la función de las compras en establecimientos hoteleros y restaurantes; Los proveedores en las empresas hoteleras y de restaurantes, ética en el área de compras y las funciones básicas logísticas en empresas hoteleras y restaurantes, la gestión y control del stock en empresas hoteleras y restaurantes, fuentes de abastecimientos y transporte en empresas hoteleras y restaurantes.

GASTRONOMIA INTERNACIONAL

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación de especializada.

Carácter: teórico-practico

Propósito: El taller de cocina internacional está dirigido a proporcionar a los estudiantes conocimientos básicos de las cocinas más importantes internacionalmente como también podrán reconocer y aplicar las diferentes técnicas que en su mayoría están estandarizadas con la cual comprenderán la importancia de cada una, en sus principales aplicaciones y a la vez identificar los insumos más representativos de los diversos países con extensa riqueza gastronómicas

Contenido: , Cocina Francesa, Cortes estandarizados, Salsa madre, platos típicos de la cocina francesa, Aplicaciones de diagramas en la elaboración de platos, preparación de platos de entrada y fondo, cocina española, Elaboración y descripción de las tapas españolas, Platos emblemáticos de España, cocina italiana, Pastas Frescas, platos representativos de Italia, cocina griega, Platos clásicos de Grecia, Introducción a la cocina china.

ZONAS, CIRCUITOS Y PAQUETES TURÍSTICOS

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación especializada

Carácter: Teórico práctico

Propósito: Es un curso de suma importancia para el alumno, donde aprenderá a diseñar, organizar, implementar y evaluar nuevos circuitos turísticos a nivel regional y nacional a través de paquetes, programas turísticos e itinerarios de acuerdo a las tendencias de mercado. Haciendo un correcto uso de todos los instrumentos técnicos necesarios para lograrlo, teniendo pleno conocimiento de los destinos turísticos del Perú y el tipo de oferta que proponen, de acuerdo a los mercados potenciales a nivel interno y receptivo.

Contenido: Conceptualización, historia y diseño de circuitos turísticos., Conceptos, Promotores del turismo y espacio, turístico, Diseño de circuitos y/o ruta y elaboración de paquetes Turísticos, El producto, circuitos turísticos y el flujo turístico.

ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación específica.

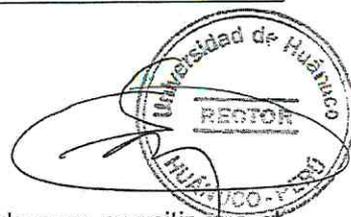
Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Contribuir a que el estudiante adquiera conocimientos sobre la importancia y necesidad de aplicar la administración de recursos humanos en las organizaciones, para lograr el desarrollo y optimización de sus recursos en beneficio de la sociedad y del propio individuo; También aplicar las técnicas requeridas para el eficiente funcionamiento de un departamento de Recursos Humanos, así como las implicaciones legales de las funciones de la administración de personal

Contenido: Concepto básico de lo que es administración de personal, estructuras y funciones del departamento de personal, el pronóstico y planeación de la gestión del talento humano, diseño y análisis de puestos, remuneración y valorización de cargos, reclutamiento y selección de personal, adiestramiento y evaluación del desempeño, sistemas de motivación e incentivos del personal y las relaciones laborales, naturaleza de la gerencia del Potencial Humano.

MARKETING DE SERVICIOS

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación específica.



Carácter: Teórico- Práctico

Propósito:

Contenido: integra el área de formación especializada, diseñada para permitir que el estudiante tenga un conocimiento integral de los enfoques, técnicas y herramientas que se utilizan para definir, diseñar y rediseñar servicios, mediante el análisis y aplicación integral de marketing, orientados a determinar un adecuado modelo que se traduzca en el diseño de un Mix de Servicios acorde con los objetivos empresariales apoyado en instrumentos técnicos y administrativos. Desarrolla temas de aspectos generales del marketing de servicios, la comunicación en los servicios y el cliente como elemento central, las percepciones y expectativas del servicio, construcción de relaciones con los clientes y las garantías, plan de marketing para servicios.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Naturaleza del Curso: Obligatorio y pertenece al área de estudios específicos

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Que el estudiante conozca los principios teóricos, los procedimientos y las técnicas para desarrollar habilidades de investigación siguiendo el método científico y sea capaz de formular hipótesis acerca de cierto fenómeno social o científico relacionada a la temática de su formación profesional. El estudiante culminará la asignatura desarrollando y sustentando un Proyecto de Investigación Científica cuya investigación será desarrollada en la asignatura de Tesis I.

Contenido: El conocimiento de la ciencia. La investigación científica: tipo, nivel y diseño. El problema de investigación. La hipótesis. Variables, dimensiones e indicadores. Técnicas e instrumentos de recolección de datos. Muestreo. Planificación de la investigación. Estructura de la tesis. El Marco Teórico. Aspectos Administrativos. Citas textuales y de referencias bibliográficas. Normas para la presentación bibliográfica.

OCTAVO CICLO

ADMINISTRACION DE EMPRESAS HOTELERAS



Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación de Especialidad.

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: tiene como propósito lograr un conocimiento básico de la actividad hotelera. Los objetivos se alcanzarán a través del trabajo descriptivo y analítico a desarrollarse. El alumno tendrá un amplio conocimiento de la concepción de la hotelería como elemento fundamental del desarrollo profesional. Se cubrirá la evolución histórica, clasificación de establecimientos, descripción y estudio de sus secciones y/o áreas así como terminología aplicada, relaciones y procedimientos en las diversas áreas que conforman un hotel.

Contenido: Hotelería. Introducción, Antecedentes de la Industria de la hospitalidad, Criterios de clasificación y categorización de los establecimientos de hospedaje. Reglamento de Establecimientos de Hospedaje en Perú, La organización de los establecimientos hoteleros, La dirección hotelera, La calidad hotelera, Relación del Hotel y Los tour operadores, Las Cadenas Hoteleras, Las Franquicias. Los Contratos de Administración. La función de la propiedad, departamentos de un hotel , El departamento de Reservas, El departamento de Recepción, El departamento de teléfonos, El departamento de botones (BELL BOYS), El departamento de Ama de Llaves, El departamento de Lavandería, El departamento de Seguridad, El departamento de mantenimiento, El Departamento de Relaciones Públicas, El Departamento de Valet Parking, El departamento de logística, . El departamento de Recursos Humanos, El departamento de Alimentos y bebidas, Introducción a las técnicas de housekeeping, Gestión de la comunicación interdepartamental .Organización y distribución de labores en housekeeping Equipamiento de habitaciones Evolución de las llaves/tarjetas y la seguridad en habitaciones, Suministros de habitaciones. Suministros según categorías, y en los mejores hoteles del Perú .Estándares y Check list en housekeeping. Atenciones especiales en habitaciones. Práctica de doblado de toallas .Procedimientos para el tendido de camas, La calidad de servicio en housekeeping .Las 5 "S" en housekeeping,

BAR COCKTELERIA NACIONAL E INTERNACIONAL

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación Especializada.

Carácter: Teórico práctico.



Propósito: desarrollar en los alumnos un conjunto de conocimientos, técnicas y habilidades para la administración y conducción operativa del áreas de bar, dentro del ámbito del sector turismo, hotelero y gastronómico orientando estos procesos a la satisfacción del cliente.



Contenido: La organización, El Bar , Tipos de Bar , Entorno del Bar, Utensilios del Negocio del Bar , Historia y Origen del Bar Tipos de Bares: Open Bar, Snack Bar, Bar Piscina, etc, Preparación del Bar , Los utensilios del Bar: La onzera y la coctelera: usos, limpieza y conservación Lista de Tareas para Cerrar el Bar , Copas y Vasos , El Bar Profesional , La Mecánica del Barman , El Cliente , Conocimiento del producto(alcohol), Las Bebidas alcohólicas y no alcohólicas, definiciones y procesos para su obtención. . Rueda de aromas , Decoración y Garnish , Cocteles y Mixiología, Métodos y Elaboración de Cocteles , Cocteles según sus Propiedades , Equivalencias , Servicios Responsables de Alcohol, Elaboración e Investigación de Cocteles con distintos tipos de Destilados Nacional e Internacional , Pisco , Ron , Gin , Vodka , Ginebra, Whisky , Tequila y mezcal, Cachaza, Coñac, Saque, Cerveza, Elaboración e Investigación de Cocteles con distintos tipos de Destilados regionales, típicas: Nacional e Internacional.

ADMINISTRACION DE RESTAURANTES

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación de Especializada.

Carácter: Teórico práctico

Propósito Se propone lograr que el participante esté en capacidad de administrar eficientemente los costos en los negocios de restauración, sobre la base de la aplicación de los conocimientos y técnicas adquiridas.

Contenido: Organización y Clasificación de Restaurantes: características por tipo, funciones básicas de un gerente de A & B, supervisor, Definición, Historia y Origen de los restaurantes según su categoría: Cinco Tenedores a Un Tenedor.

El origen de los cafés, posadas y restaurante, cuales son los requisitos que tienen que cumplir para su funcionamiento y apertura, La Organización y las funciones del personal de servicio: Maître, Capitán de mozos, anfitriona, mozo, server, runner o ayudante,



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia

estructuras organizacionales y funciones básicas de un restaurante. Conoce los deberes y obligaciones de cada puesto según el organigrama de trabajo.

El manejo de utensilios, los usos que tiene, su limpieza y como conservarlos. tipos de servicio para una atención esmerada y de calidad, técnicas de servicio desde el montaje hasta la despedida del cliente. Conocimiento total del área Salón –Restaurante La atención y servicio en salón, la distribución de las zonas o plazas para una mejor atención de los clientes.

Conoce la secuencia de servicio desde que ingresa el cliente al restaurante

Bienvenida, toma de orden, tips de servicio, la cuenta y despedida.

Investiga paso a paso desde el ingreso del cliente hasta la culminación del servicio

La mise en place desayuno y los tipos de desayunos. Americano, Francés, Buffet, Ruso o Guerdón, tres platos, el correcto armado de los desayunos y sus diferentes tipos., las ventajas y desventajas de cada tipo de servicio.

Servicio y recojo de los platos según cada tipo de servicio. Dobleces de servilletas, Conoce los diferentes tipos de servilletas, El correcto tendido de los manteles, cubremantel y el uso de andarín.

CONSERVACION DEL PATRIMONIO SOSTENIBLE Y MUSEOLOGIA

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación específica.

Carácter: Teórico- práctico

Propósito: De gran importancia en la formación de los profesionales vinculados con el turismo, Hotelería y la Gastronomía, por la utilización y la necesidad de conocer debidamente el patrimonio para poder comprender, transmitir y socializar sus valores. Deberá conocer el montaje y presentación de las muestras en salas, gabinetes y escaparates, aspectos de la museografía y la misión que tienen los museos.

Contenido: Nociones preliminares del Patrimonio; La gestión del patrimonio cultural a nivel nacional, El INC y otros organismos nacionales vinculados con el patrimonio cultural; monumentos, sitios, zonas arqueológicas; espacios naturales protegidos, parques nacionales, santuarios nacionales, reservas naturales, planta e infraestructura turística, el tráfico ilícito y el mercado negro de bienes culturales, el huaqueo, el museo, clasificación de los museos.

**TESIS I**

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de estudios específicos

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Orientar al estudiante en el desarrollo de la tesis de acuerdo a la estructura preestablecida del Informe Final considerado en el Reglamento vigente de Grados y Títulos de la Universidad de Huánuco. El estudiante culminará la asignatura desarrollando y sustentando el Informe de la Tesis.

Contenido: Revisar, ampliar y validar el Proyecto de Investigación Científica desarrollado en la asignatura de Metodología de la Investigación Científica. Aplicación de las técnicas e instrumentos de recolección de datos. Obtención de los resultados. Discusión de los resultados. Conclusiones. Recomendaciones.

NOVENO CICLO**ADMINISTRACION DE CLUBES, CASINOS Y SALAS DE JUEGOS**

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación de especialidad.

Carácter: Teórico-Práctico.

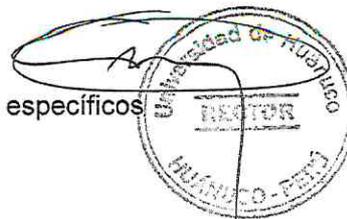
Propósito: Este curso permitirá al alumno conocer la conceptualización administrativa, pasando por el análisis, la organización, estructura, desarrollo y aplicación del modelo de gestión de calidad en clubes, casinos y salas de juego; dirigir las diversas organizaciones orientadas al entretenimiento como clubes de esparcimiento casinos; conocer la normatividad, derechos y obligaciones de las empresas de este giro comercial incidiendo en el impacto que genera en la actividad turística y hotelera en el Perú.

Contenido: Los clubes, casinos, salas de juegos y su entorno; Estructura y Organización de los casinos y tragamonedas; gestión de la calidad en los casinos y tragamonedas; estructura y gestión de clubes, casinos y salas de juegos.

PLANEAMIENTO ESTRATEGICO EN TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación específica.

Carácter: Teórico práctico.





Propósito: Proporcionar al alumno los principales conceptos del planeamiento estratégico, a través de un modelo integral de planeamiento de la organización, estimulándoles el deseo de desarrollar sus habilidades estratégicas en los negocios

Contenido: Plan Estratégico: Marco Referencial, definición de principios y grupos de interés: matriz axiológica, identificación de la cultura empresarial, diagnóstico: perfil de la capacidad interna (PCI), perfil de la capacidad externa, análisis FODA, formulación de estrategias, formulación de las líneas estratégicas: misión, visión, aliados estratégicos, ejes estratégicos, plan operativo, indicadores de gestión, plan de implementación

ADMINISTRACION DE AGENCIAS DE VIAJES

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación especializada.

Carácter: Teórico práctico

Propósito: Este curso permitirá al alumno conocer la gestión y el proceso administrativo en una agencia de viajes, de manera que pueda desempeñarse con eficiencia en las actividades que le son propias como líder gestor de la agencia de viajes y como productor turístico orientados al mercado. Analizar los nuevos sistemas de tecnologías e información que influyen en la gestión moderna en las agencias de viajes. Comprende las oportunidades y responsabilidades de la carrera en la industria de los viajes y el Turismo. Transmitir un profesionalismo con ética que incluya, aspectos del comportamiento, un servicio cortés y competente para los clientes.

Contenido: Las agencias de viaje y su entorno; Estructura y organización de una agencia de viajes; Producción turística en las agencias de viaje; gestión de la agencia de viajes.

TESIS II

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de estudios específicos

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Orientar al estudiante en la correcta presentación del Informe Final de la Tesis según lo establecido en el Reglamento vigente de Grados y Títulos de la Universidad de Huánuco. El estudiante culminará la asignatura sustentando y aprobando el borrador del Informe Final de la Tesis.



Contenido: Revisar, ampliar y validar el Informe de Tesis desarrollado en la asignatura de Tesis I. Redacción del Informe Final de la Tesis. Presentación del borrador y sustentación.

FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS TURISTICOS, HOTELEROS Y GASTRONOMICOS



Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación especializada.

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Enseñar al estudiante los conceptos básicos, técnicas, herramientas y metodologías para identificar las necesidades sociales, así como para: recopilar, organizar y asignar los recursos económicos y humanos necesarios para solucionar dichas necesidades, que conforman los proyectos de inversión pública, y evaluar sus resultados.

Contenido: Aspectos generales. Identificación de proyectos de inversión pública, definición del proyecto, objetivos del proyecto, alternativas de solución. Formulación de proyectos de inversión pública, horizonte de evaluación, análisis de la demanda, análisis de la oferta, balance oferta demanda. Evaluación de proyectos de inversión pública, evaluación social, análisis de sostenibilidad, evaluación de impacto ambiental. Organización y gestión. Plan de implementación.

ÉTICA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación específica.

Carácter: Teórico.

Propósito: estudio de los conceptos de ética, moral y valores para que el futuro profesional afronte las disyuntivas o dilemas a nivel personal y empresarial a la luz de la verdad y del bien.

Contenido: Estudio de la ética, la moral y los valores. La profesión como una vocación de servicio, el desempeño de la profesión con ética profesional. Los valores morales en la toma de decisiones. Ejercicio de los derechos inherentes al profesional. Responsabilidad social.,

NEGOCIOS TURISTICOS, HOTELEROS Y GASTRONOMICOS

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación especializada.

Carácter: teórico-practico

Propósito: El curso provee un conocimiento del manejo administrativo y ejecutivo de empresas del sector turismo y hotelería. Comprende cada área específica y como se conforma administrativamente estos negocios y da una visión bastante real de las diferentes funciones que debe cumplir todo gestor, administrador y/o ejecutivo de una empresa de este tipo.

Contenido:

Análisis de la actividad y del negocio turístico, Gestión económico-financiera de empresas turísticas, Organización y recursos humanos, Gestión de operaciones. Bussiness applications: tecnología, Macro-tendencias mundiales y efectos en el turismo, Contabilidad financiera aplicada a los negocios turísticos, Ética del ámbito turístico, Comportamiento organizacional en empresas turísticas, Análisis financiero, Macroeconomía para empresarios turísticos, Operaciones en negocios turísticos, Administración del capital humano, Formulación y evaluación de proyectos turísticos, Administración de la mercadotecnia y mercadotecnia de servicios turísticos, Calidad de los productos y servicios turísticos, Negociación y sistemas de información para turismo y la hospitalidad, Marco jurídico de los negocios turísticos, Comercialización de productos y servicios turísticos, Planeación estratégica, Diseño de experiencias turísticas competitivas., Proyecto de negocio turístico, hoteleros y gastronómicos.

SISTEMA COMPUTARIZADOS DE RECEPCION Y RESERVAS

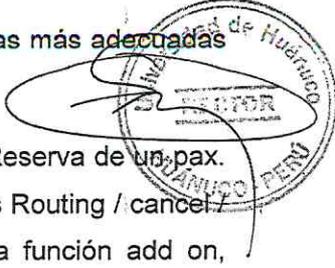
Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación especializada.

Carácter: teórico-practico

Propósito: Este curso permitirá al alumno conocer las herramientas de trabajo del sistema de Gestión Hotelera más usado a nivel internacional en el área de reservas, recepción, caja y housekeeping, siendo capaz de solucionar imprevistos en el trabajo mediante el uso del mismo. Tiene como objetivo principal, adquirir y comprender el conocimiento y operatividad del Sistema Computarizado especializado que considera Opera (Front Desk) en Establecimientos de Hospedaje. Conocerá el sistema de distribución global GDS Sabré Es un sistema globalizador practico y competitivo que permite proporcionar al alumno diferentes herramientas para la creación de itinerarios con tarifas acordes al mercado actual así como una instrucción en reservaciones de



Hoteles y Rentadoras de Autos con el fin de encontrar las alternativas más adecuadas para cada cliente.



Contenido: Introducción al curso, Creación del perfil del pasajero, Reserva de un pax. Individual, Reserva de un pax. Corporativo, More Fields / Print Rates Routing / cancel / messages / traces / alerts, Descuentos, Función add on, Práctica función add on, Función share / Accompanying, Check in pax / walk in pax, Función Room Move, Revisión Room rack / mensajes / locator, Caja / correcciones / House Accounts, Housekeeping / reports, Reports, Show quick keys. Practicas con los simuladores.

CURSOS ELECTIVOS

GESTION DE VENTAS

Naturaleza del Curso: obligatoria y pertenece al área de formación especializada.

Carácter: teórica practica

Propósito: Que el alumno aplique las herramientas de gestión en ventas de manera eficaz.

Contenido: Planeación, establecimiento de objetivos y metas y mercadeo estratégico, administración eficientemente de los recursos asignados a comercialización, gerencia el talento humano especializado, La fuerza de ventas, El cambio en las ventas, Entrenamiento de la fuerza de ventas, Remuneración de la fuerza de ventas, Organización de la fuerza de ventas, Evaluación del desempeño de la fuerza de ventas, Automatización de la fuerza de ventas. Motivación de la fuerza de ventas.

RELACIONES PÚBLICAS

Naturaleza del Curso: Es obligatorio y pertenece al área de formación específica.

Carácter: Teórico Practico.

Propósito: Que el alumno conozca la importancia de las Relaciones Públicas en las organizaciones, y como estas ayudan en la vinculación de estas con el entorno que les rodea.

Contenido: el concepto de relaciones públicas para poder entender sus particularidades como rama de la comunicación, naturaleza de las relaciones públicas. La opinión pública, los medios de comunicación masiva, características de la



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

Programa Académico de Turismo, Hotelería y Gastronomía
Modalidad Distancia

comunicación, comunicación horizontal, comunicación vertical, propósitos, proceso, medios; tipos y barreras de la comunicación en las organizaciones. La publicidad

GESTIÓN DE MYPES

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación especializada.

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Conocer el entorno de la Mypes, rol del Estado y sector privado en el desarrollo de las Mypes.

Contenido: Concepto de Mypes, tipos y problemática del sector. Necesidades y ventajas competitivas de las Mypes. Plan de comercialización en las Mypes y experiencias nacionales e internacionales de comercialización. Microcréditos; utilización de instrumentos en micro finanzas y acceso de créditos. Una nueva alternativa de desarrollo: Las Mypes. Programas de capacitación para Mypes y desarrollo de servicios de consultoría y asistencia técnica para este sector.

ENVASES Y EMBALAJES

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación especializada.

Carácter: Es Teórico – Práctico.

Propósito: Es de desarrollar y seleccionar el envase y embalaje apropiado para la comercialización internacional de un producto.

Contenido: De las siguientes unidades de aprendizaje: Conceptos, funciones y metodología de diseño del envase y embalaje, Exigencias de productos, mercados y medios de transporte, Materiales y formas de empaque y los embalajes, Sistemas de embalaje y su elección apropiada. La asignatura exige del alumno la preparación, presentación y sustentación de un trabajo de investigación de acuerdo con el avance de la asignatura, respecto del desarrollo de un envase ó embalaje para un producto específico.

PROMOCIÓN Y GESTIÓN DE EXPORTACIÓN

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación especializada.

Carácter: Teórico y Práctico.



Propósito: que el alumno conozca todas las herramientas de promoción y gestión de exportación para el buen manejo de ellas.

Contenido: Tiene carácter teórico – práctico y se orienta a desarrollar en el alumno habilidades para comprender y aplicar con propiedad los enfoques, técnicas y herramientas que se utilizan para las Políticas de Promoción de Exportaciones de Exportaciones, Comprende el desarrollo la teoría de la Promoción de Exportaciones



SISTEMAS DE INFORMACIÓN GERENCIAL

Naturaleza del curso: Obligatorio y pertenece al área de formación específica

Carácter: Teórico práctico.

Propósito: Proporcionar al alumno conocimientos para Comprender el modo en que los sistemas de información responden a la estrategia empresarial y como las nuevas tecnologías de información y comunicación (TIC's) brindan soporte y servicios a la gestión de los negocios actuales.

Contenido: La era de la información, usos estratégicos de los SI – 1 y 2, tecnologías de la información, administración de base de datos e información, telecomunicaciones, Internet y la tecnología inalámbrica, protección de los sistemas de información, comercio habilitado y administración del conocimiento, mejora en la toma de decisiones y planeación de sistemas.