



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LOS ANDES

"Comprometidos con la Acreditación"

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N° 1010-2019-UTEA-CU

Abancay, 11 de junio del 2019

VISTO:

El Oficio N° 143-2019-DCAU-UTEA de fecha 11 de junio del 2019, presentado por la Dirección de Calidad y Acreditación Universitaria, solicitando la aprobación del Plan Curricular de las Escuelas Profesionales versión de la Universidad Tecnológica de los Andes, y;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con lo dispuesto en el art. 18, párrafo segundo de la Constitución, cada Universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico; concordante con el Art. 8 de la Ley Universitaria N° 30220 y el Estatuto Universitario.

Que, mediante Oficio N° 143-2019-DCAU-UTEA de fecha 11 de junio del 2019, presentado por la Dirección de Calidad y Acreditación Universitaria, solicitando la aprobación del Plan Curricular de las Escuelas Profesionales versión 2 de la Universidad Tecnológica de los Andes;

Que, el tema fue tratado en Sesión Extraordinaria de Consejo Universitario de fecha 11 de junio del 2019; analizada y debatida, el Consejo Universitario por unanimidad ACORDÓ aprobar el Plan Curricular de las Escuelas Profesionales versión 2 de la Universidad Tecnológica de los Andes; lo que amerita la emisión de la presente resolución;

En uso de las atribuciones conferidas al señor Rector de la Universidad Tecnológica de los Andes, dispuestas por la Ley Universitaria N° 30220, Ley de Creación N° 23852, Ley N° 26280, el Estatuto de la Universidad; y la Resolución del Comité Electoral N° 011-2015-CEU-UTEA-AB, del 28 de mayo de 2015.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR, por Acuerdo de Consejo Universitario de fecha 11 de junio del 2019, el Plan Curricular de las Escuelas Profesionales versión 2 de la Universidad Tecnológica de los Andes, conforme al siguiente cuadro:





UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LOS ANDES

“Comprometidos con la Acreditación”

“Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad”

Pag. 02) RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N° 1006-2019-UTEA-CU

PLAN CURRICULAR	ESCUELAS PROFESIONALES
<ul style="list-style-type: none"> • Objetivos Académico • Perfil del Egresado • Plan de estudios semestralizados • Malla curricular 	<ul style="list-style-type: none"> • Escuela Profesional de Agronomía. • Escuela Profesional de Ingeniería Ambiental y Recursos Naturales. • Escuela Profesional de Ingeniería Civil • Escuela Profesional de Ingeniería de Sistemas e Informática. • Escuela Profesional de Enfermería • Escuela Profesional de Estomatología • Escuela Profesional de Derecho. • Escuela Profesional de Educación • Escuela Profesional de Contabilidad • Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía

Formando parte de la presente resolución en fojas 107.

ARTÍCULO SEGUNDO.- DISPONER, realice las acciones de su competencia para el efectivo cumplimiento de la presente Resolución; para tal efecto, **NOTIFICAR** con la presente Resolución a las instancias y demás oficinas de la Universidad Tecnológica de los Andes.

ARTÍCULO TERCERO.- DISPONER, la publicación de la presente Resolución en el portal WEB de la Universidad.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE



Dr. Ramiro Ismael TRUJILLO ROMAN
Rector
Universidad Tecnológica de los Andes



Abog. Manuel Jaime CABALLERO GARCIA
Secretario General
Universidad Tecnológica de los Andes.

RITR/mjcg.
Jac.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LOS ANDES

FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, CONTABLES Y SOCIALES

**ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y
GASTRONOMÍA**



PLAN CURRICULAR

2016



PLAN CURRICULAR DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Rector:

Dr. Ramiro Ismael TRUJILLO ROMÁN

Vicerrector Académico:

Dr. Juan Wilfredo SOTO NECOCHEA

Decano de la Facultad de Ciencias Jurídicas, Contables y Sociales

Dr. David Rufino Terrazas Estacio

Director de la E. P. de Turismo, Hotelería y Gastronomía

Dr. Lucio A. Castro Tamayo

Comisión:

Mag. Samuel Apaza Pari

Lic. Lisbeth Ramírez Chamorro

Lic. Edison Jiménez Blanco

Apoyo:

CPC. Leonidas Farfán Espinoza

ABANCAY – APURÍMAC

2016

ELABORADO POR: COMISIÓN ACADÉMICA DE LA E. P. TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	REVISADO POR: VICERRECTOR ACADÉMICO	APROBADO POR: RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N.º
--	--	--



1. OBJETIVOS ACADÉMICOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL

La Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía tiene como objetivo fundamental desarrollar de forma sostenible la actividad turística de la región y el país, a través de la formación de cuadros humanos altamente cualificados, así como, realizar procesos de investigación y transferencia tecnológica que contribuyan con el desarrollo regional y nacional del sector turismo, haciendo uso racional de los recursos naturales y culturales, económicamente viables y socialmente aceptables.

Objetivos Generales:

- Formar Licenciados en Turismo, Hotelería y Gastronomía capacitados para aprovechar las oportunidades y solucionar los problemas del turismo de la región y del país.
- Participar en el desarrollo turístico aportando ciencia, tecnología y recursos humanos capacitados para promover el uso racional de los recursos turísticos en favor del desarrollo sostenible.
- Realizar investigación científica turística que contribuya con el desarrollo turístico a nivel regional y nacional.

Objetivos Específicos:

- Formar profesionales capacitados para contribuir en los procesos de desarrollo de la productividad turística del país y potencializar su competitividad internacional.

ELABORADO POR: COMISIÓN ACADÉMICA DE LA E. P. TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	REVISADO POR: VICERRECTOR ACADÉMICO	APROBADO POR: RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N.º
--	--	--



- Capacitar al profesional para estudiar y evaluar los impactos y efectos de las intervenciones turísticas tanto en la sociedad como en el medio ambiente de la región y el país.
- Preparar al Licenciado en Turismo, Hotelería y Gastronomía para emprender, crear, gestionar y dirigir organizaciones de turismo, tanto públicos, privados como terciarios y realizar la consultoría especializada en el campo del turismo en distintos ámbitos y niveles.
- Capacitar profesionales para planificar, diseñar, innovar y ejecutar procesos de transferencia tecnológica a los ofertantes y demandantes de productos turísticos.
- Formar profesionales con capacidad para la investigación de problemas que aquejan a la actividad turística y generar alternativas de solución eficaces.
- Formar profesionales conscientes de la necesidad de desarrollar el turismo con parámetros de responsabilidad ambiental, conservación y respeto por la cultura y sostenibilidad económica.

ELABORADO POR: COMISIÓN ACADÉMICA DE LA E. P. TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	REVISADO POR: VICERRECTOR ACADÉMICO	APROBADO POR: RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N.º
--	--	--



1. PERFIL DEL EGRESADO.

El egresado de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería de la Universidad Tecnológica de los Andes, tiene una vocación de servicio, responsable y comprometido con la sociedad, formado con conocimientos, habilidades y actitudes, capaz de interactuar en varios idiomas y fomentar los valores socioculturales e históricos, basados en el respeto al patrimonio natural y cultural, para contribuir al desarrollo sostenible del turismo.

Está capacitado para desarrollarse en diferentes áreas de la actividad turística, tanto en empresas privadas como en la función pública, ya que el plan de estudios ha sido diseñado y adaptado para entender y visionar esta actividad desde una perspectiva global.

Cuenta con habilidades para emprender, gestionar y dirigir una empresa de viajes, un alojamiento, un restaurante, uno de entretenimiento u ocio o una empresa de transporte. Paralelamente, puede actuar como consultor de organismos estatales o privados, asesorando en la generación de políticas, programas y proyectos que coadyuvarán al mejor desenvolvimiento de la actividad.

Adicionalmente nuestro egresado es capaz de:

- Aplicar el método científico para generar conocimiento y desarrollar tecnologías que permitan incrementar, sostener y optimizar el desarrollo turístico con respeto y responsabilidad por el medio ambiente en su relación con el hombre por lo que desarrolla su actividad profesional con absoluta honestidad y principios éticos.

ELABORADO POR: COMISIÓN ACADÉMICA DE LA E. P. TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	REVISADO POR: VICERRECTOR ACADÉMICO	APROBADO POR: RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N.º
--	--	--



- Considerar las necesidades sociales, económicas y culturales para la generación de proyectos turísticos y aplicación de estrategias, técnicas y tecnologías que permitan incrementar, sostener y optimizar el desarrollo turístico haciendo un uso responsable de los recursos naturales y culturales.
- Forma parte de grupos de investigación, transferencia y difusión del conocimiento científico, muestra una actitud participativa en acciones de desarrollo comunitario y de vinculación del conocimiento de acuerdo a la necesidad social, aplica el pensamiento crítico para afrontar la problemática del entorno y aportar soluciones utilizando ideas originales e innovadoras, asume responsablemente la toma decisiones.

ELABORADO POR: COMISIÓN ACADÉMICA DE LA E. P. TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	REVISADO POR: VICERRECTOR ACADÉMICO	APROBADO POR: RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N.º
--	--	--



1. PLAN DE ESTUDIOS SEMESTRALIZADO 2016-2020

CICLO I

N°	CÓDIGO	ASIGNATURAS	CAT	CRE	HT	HP	TH	REQUISITO
1	CG16011	MATEMÁTICA BÁSICA	AFG	4	3	2	5	---0---
2	CG16012	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN	AFG	4	3	2	5	---0---
3	CG16013	CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL PERÚ	AFG	3	2	2	4	---0---
4	CG16014	METODOLOGÍA DEL ESTUDIO UNIVERSITARIO	AFG	3	2	2	4	---0---
5	CG16015	BIOLOGÍA	AFG	4	3	2	5	---0---
6	TG16016	FUNDAMENTOS DEL TURISMO	AFP	4	3	2	5	---0---
TOTAL				22			28	

CICLO II

N°	CÓDIGO	ASIGNATURAS	CAT	CRE	HT	HP	TH	REQUISITO
7	CG16021	FILOSOFÍA	AFG	3	2	2	4	---0---
8	CG16022	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	AFG	4	3	2	5	CG16014
9	CG16023	HISTORIA CRÍTICA DE LA REALIDAD PERUANA	AFG	3	2	2	4	---0---
10	CG16024	ECONOMÍA	AFG	3	2	2	4	CG16011
11	CG16025	ECOLOGÍA Y RECURSOS NATURALES	AFG	3	2	2	4	CG16015
12	CG16026	INFORMÁTICA	AFG	3	2	2	4	---0---
13	TG16027	INGLÉS I	AFP	3	2	2	4	---0---
TOTAL				22			29	

CICLO III

N°	CÓDIGO	ASIGNATURAS	CAT	CRE	HT	HP	TH	REQUISITO
14	TG16031	ANTROPOLOGÍA	AFP	3	2	2	4	CG16023
15	TG16032	PSICOLOGÍA APLICADA AL TURISMO	AFP	3	2	2	4	---0---
16	TG16033	ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO	AFP	3	2	2	4	CG16011
17	TG16034	INGLÉS II	AFP	3	2	2	4	TG16027
18	TG16035	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	AFP	3	2	2	4	---0---
19	TG16036	FUNDAMENTOS DE HOTELERÍA	AFP	3	2	2	4	TG16016
20	TG16037	TÉCNICAS DE GUIADO Y CONDUCCIÓN DE GRUPOS	AFP	4	3	2	5	TG16016
TOTAL				22			29	

CICLO IV

N°	CÓDIGO	ASIGNATURAS	CAT	CRE	HT	HP	TH	REQUISITO
21	TG16041	ECONOMÍA TURÍSTICA	AFP	3	2	2	4	CG16024
22	TG16042	INGLÉS III	AFP	3	2	2	4	TG16034
23	TG16043	TÉCNICAS CULINARIAS	AFP	3	2	2	4	TG16035
24	TG16044	FRONT OFFICE	AFP	4	3	2	5	TG16036
25	TG16045	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	AFP	3	2	2	4	TG16037
26	TG16046	PATRIMONIO TURÍSTICO DE APURIMAC	AFP	3	2	2	4	TG16037
27	TG16047	PROTOCOLO Y ETIQUETA	AFP	3	2	2	4	---0---
TOTAL				22			29	

ELABORADO POR: COMISIÓN ACADÉMICA DE LA E. P. TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	REVISADO POR: VICERRECTOR ACADÉMICO	APROBADO POR: RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N.º
--	--	--



CICLO V

N°	CÓDIGO	ASIGNATURAS	CAT	CRE	HT	HP	TH	REQUISITO
28	TG16051	LEGISLACIÓN TURÍSTICA	AFP	3	2	2	4	CG16013
29	TG16052	COSTOS Y PRESUPUESTOS TURÍSTICOS	AFP	3	2	2	4	CG16011
30	TG16053	CONTABILIDAD DE SERVICIOS TURÍSTICOS	AFP	3	2	2	4	CG16011
31	TG16054	INGLÉS IV	AFP	3	2	2	4	TG16042
32	TG16055	TALLER DE COCINA PERUANA	AFP	3	2	2	4	TG16043
33	TG16056	HOUSE KEEPING	AFP	3	2	2	4	TG16044
34	TG16057	PATRIMONIO TURÍSTICO DEL PERÚ	AFP	3	2	2	4	TG16046
35	TG16111	ACTIVIDADES I (Auxilios médicos)	AF	1	0	2	2	---0---
TOTAL					22		30	

CICLO VI

N°	CÓDIGO	ASIGNATURAS	CAT	CRE	HT	HP	TH	REQUISITO
36	TG16061	INGLÉS V	AFP	3	2	2	4	TG16054
37	TG16062	TALLER DE PANADERÍA Y PASTELERÍA	AFP	3	2	2	4	TG16055
38	TG16063	LOGÍSTICA HOTELERA	AFE	3	2	2	4	TG16056
39	TG16064	AGENCIA DE VIAJES Y TURISMO	AFE	3	2	2	4	TG16045
40	TG16065	DISEÑO DE CIRCUITOS TURÍSTICOS	AFE	3	2	2	4	TG16057
41	TG16066	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS	AFE	3	2	2	4	TG16034
42	TG16067	GESTIÓN DE LA CALIDAD DE SERVICIOS TURÍSTICOS	AFE	3	2	2	4	TG16045
43	TG16112	ACTIVIDADES II (Desarrollo de eventos)	AF	1	0	2	2	---0---
TOTAL					22		30	

CICLO VII

N°	CÓDIGO	ASIGNATURAS	CAT	CRE	HT	HP	TH	REQUISITO
44	TG16071	INGLÉS VI	AFP	3	2	2	4	TG16061
45	TG16072	TALLER DE BAR Y COCTELERÍA	AFP	3	2	2	4	TG16062
46	TG16073	GESTIÓN DE FOOD AND BEVERAGE	AFE	3	2	2	4	TG16063
47	TG16074	GESTIÓN DEL TURISMO SOSTENIBLE	AFE	3	2	2	4	TG16067
48	TG16075	MARKETING DE SERVICIOS TURÍSTICOS	AFE	4	3	2	5	TG16066
49	TG16076	PLANIFICACIÓN TURÍSTICA	AFE	3	2	2	4	TG16065
50	TG16077	TURISMO DE NATURALEZA Y AVENTURA	AFE	3	2	2	4	CG16025
TOTAL					22		29	

CICLO VIII

N°	CÓDIGO	ASIGNATURAS	CAT	CRE	HT	HP	TH	REQUISITO
51	TG16081	INGLÉS VII	AFP	3	2	2	4	TG16071
52	TG16082	TALLER DE COCINA INTERNACIONAL	AFE	3	2	2	4	TG16072
53	TG16083	ADMINISTRACIÓN HOTELERA	AFE	3	2	2	4	TG16073
54	TG16084	E-BUSINESS FOR TOURISM	AFE	3	2	2	4	TG16075
55	TG16085	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS	AFE	3	2	2	4	TG16076
56	TG16086	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN TURÍSTICA	AI	3	2	2	4	CG16022
57		ELECTIVO 1	AFE	4	3	2	5	---0---
TOTAL					22		29	



CICLO IX

N°	CÓDIGO	ASIGNATURAS	CAT	CRE	HT	HP	TH	REQUISITO
58	TG16091	INGLÉS VIII	AFP	3	2	2	4	TG16081
59	TG16092	TALLER DE BANQUETES Y CATERING	AFE	3	2	2	4	TG16082
60	TG16093	REVENUE MANAGEMENT HOTELERO	AFE	3	2	2	4	TG16083
61	TG16094	PROMOCIÓN TURÍSTICA	AFE	3	2	2	4	TG16085
62	TG16095	PLAN DE NEGOCIOS TURÍSTICOS	AFE	3	2	2	4	TG16084
63	TG16096	TALLER DE TESIS APLICADA AL TURISMO	AI	4	3	2	5	TG16086
64		ELECTIVO 2	AFE	3	2	2	4	---0---
TOTAL					22		29	

CICLO X

N°	CÓDIGO	ASIGNATURAS	CAT	CRE	HT	HP	TH	REQUISITO
65	TG16101	PRÁCTICA PRE-PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA	PPP	5	2	6	8	TG16092
66	TG16102	PRÁCTICA PRE-PROFESIONAL EN TURISMO	PPP	7	2	10	12	TG16095
67	TG16103	PRÁCTICA PRE-PROFESIONAL EN HOTELERÍA	PPP	8	2	12	14	TG16093
TOTAL					20		34	

ACTIVIDADES

N°	CÓDIGO	ACTIVIDADES	CAT	CRE	HT	HP	TH	REQUISITO
1	TG16111	ACTIVIDADES I (Auxilios médicos)	AF	1	0	2	2	---0---
2	TG16112	ACTIVIDADES II (Desarrollo de eventos)	AF	1	0	2	2	---0---
TOTAL					2		4	

ELECTIVOS

N°	CÓDIGO	ELECTIVOS I	CAT	CRE	HT	HP	TH	REQUISITO
1	TG16121	GESTIÓN PÚBLICA DEL TURISMO	AFE	4	3	2	5	---0---
2	TG16122	GESTIÓN DE DESTINOS TURÍSTICOS	AFE	4	3	2	5	---0---
3	TG16123	DIRECCIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS	AFE	4	3	2	5	---0---
TOTAL					12		15	

N°	CÓDIGO	ELECTIVOS II	CAT	CRE	HT	HP	TH	REQUISITO
3	TG16124	GERENCIA ESTRATÉGICA DE HOTELES Y RESTAURANTES	AFE	3	2	2	4	---0---
4	TG16121	GERENCIA ESTRATÉGICA DE AGENCIAS DE VIAJE Y TOUR OPERADORES	AFE	3	2	2	4	---0---
5	TG16121	GERENCIA ESTRATÉGICA COMERCIAL Y DE VENTAS TURÍSTICAS	AFE	3	2	2	4	---0---
TOTAL					9		12	

CRE	HT	HP	TH	
TOTAL OBLIGATORIOS	218	140	156	4576

TOTAL ELECTIVOS	21	15	12	27
-----------------	----	----	----	----



RESUMEN:

ÁREAS	CAT	CRE	%
ÁREA DE FORMACIÓN GENERAL	AFG	37	17
ÁREA DE FORMACIÓN PROFESIONAL (ESPECÍFICOS)	AFP	90	41.3
ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZADA	AFE	62	28.4
ÁREA DE INVESTIGACIÓN	AI	7	3.2
ÁREA DE ACTIVIDADES FORMATIVAS	AAF	2	1
ÁREA DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES	APP	20	9.1
		218	100

ELABORADO POR: COMISIÓN ACADÉMICA DE LA E. P. TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	REVISADO POR: VICERRECTOR ACADÉMICO	APROBADO POR: RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N.º
--	--	--



2. MALLA CURRICULAR

	1-S	2-S	3-S	4-S	5-S	6-S	7-S	8-S	9-S	10-S
1	MATEMÁTICA BÁSICA	FILOSOFÍA	ANTROPOLOGÍA	ECONOMÍA TURÍSTICA	LEGISLACIÓN TURÍSTICA	INGLÉS V	INGLÉS VI	INGLÉS VII	INGLÉS VIII	PRÁCTICA PRE-PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA
2	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	PSICOLOGÍA APLICADA AL TURISMO	INGLÉS III	COSTOS Y PRESUPUESTOS TURÍSTICOS	TALLER DE PANADERÍA Y PASTELERÍA	TALLER DE BAR Y COCTELERÍA	TALLER DE COCINA INTERNACIONAL	TALLER DE BANQUETES Y CATERING	PRÁCTICA PRE-PROFESIONAL EN TURISMO
3	CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL PERÚ	HISTORIA CRÍTICA DE LA REALIDAD PERUANA	ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO	TÉCNICAS CULINARIAS	CONTABILIDAD DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TALLER DE LOGÍSTICA HOTELERA	GESTIÓN DE FOOD AND BEVERAGE	ADMINISTRACIÓN HOTELERA	REVENUE MANAGEMENT HOTELERO	PRÁCTICA PRE-PROFESIONAL EN HOTELERÍA
4	METODOLOGÍA DEL ESTUDIO UNIVERSITARIO	ECONOMÍA	INGLÉS II	FRONT OFFICE	INGLÉS IV	AGENCIA DE VIAJES Y TURISMO	GESTIÓN DEL TURISMO SOSTENIBLE	E-BUSINESS FOR TOURISM	PROMOCIÓN TURÍSTICA	
5	BIOLOGÍA	ECOLOGÍA Y RECURSOS NATURALES	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	TALLER DE COCINA PERUANA	DISEÑO DE CIRCUITOS TURÍSTICOS	MARKETING DE SERVICIOS TURÍSTICOS	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS	PLAN DE NEGOCIOS TURÍSTICOS	
6	FUNDAMENTOS DEL TURISMO	INFORMÁTICA	FUNDAMENTOS DE HOTELERÍA	PATRIMONIO TURÍSTICO DE APURIMAC	HOUSE KEEPING	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS TURÍSTICOS	PLANIFICACIÓN TURÍSTICA	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN TURÍSTICA	TALLER DE TESIS APLICADA AL TURISMO	
7		INGLÉS I	TÉCNICAS DE GUIADO Y CONDUCCIÓN DE GRUPOS	PROTOCOLO Y ETIQUETA	PATRIMONIO TURÍSTICO DEL PERÚ	GESTIÓN DE LA CALIDAD DE SERVICIOS TURÍSTICOS	TURISMO DE NATURALEZA Y AVENTURA	ELECTIVA 1	ELECTIVA 2	
8					ACTIVIDADES I (Auxilios médicos)	ACTIVIDADES II (Desarrollo de eventos)				

LEYENDA

AFG

AFE

AI

PPP

AFP

AF

AFE

ELABORADO POR: COMISIÓN ACADÉMICA DE LA E. P. TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA	REVISADO POR: VICERRECTOR ACADÉMICO	APROBADO POR: RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N.º
---	--	--