



UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN,
TURISMO Y PSICOLOGÍA**

**ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA
SECCIÓN DE POSGRADO**

**CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE MAESTRÍA EN
CIENCIAS GASTRONÓMICAS**

GRADO ACADÉMICO QUE OTORGA:

MAESTRO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS

(Versión Ejecutiva)

Fecha de actualización

01 de diciembre del 2015

I. OBJETIVOS ACADÉMICOS

- Consolidar la especialización de los graduandos en la gestión de empresas de gastronómicas, así como aquellos que buscan mejorar sus conocimientos de gastronomía o realizar investigaciones sobre el campo.
- Lograr que nuestros graduados contribuyan en la difusión del campo de desarrollo y contribuyan a la satisfacción de las demandas sociales y económicas del país
- Formar investigadores que otorguen a las actividades gastronómicas toda la seriedad y madurez que necesitan para ocupar el lugar que le corresponde en concierto de prácticas sociales, económicas, administrativas, culturales del país.

II. PERFIL DEL GRADUADO

Al finalizar la Maestría en Ciencias Gastronómicas, los graduados habrán desarrollado las siguientes competencias:

2.1 Competencias generales

- Conoce, interpreta y critica constructivamente los fundamentos básicos de la Deontología y su relación con la realidad, la ciencia, el conocimiento, la condición del hombre como persona humana, los valores morales, los derechos humanos y la Ética.
- Reconoce y valora con criterio creativo innovador y constructivo local, nacional e internacional en el presente, en sus antecedentes y su proyección al futuro.
- Se comunica eficientemente en forma oral y escrita con su entorno laboral y con lo que le rodea socialmente y culturalmente.
- Se comunica con asertividad y aplica una interrelación eficiente y práctica con las personas de su entorno laboral y social.
- Conoce, explica y ejemplifica los conceptos de conocimiento, ciencia, método e investigación.
- Identifica, analiza, comprende y explica la problemática en el contexto de las ciencias gastronómicas a nivel local, regional, nacional y mundial.
- Conoce y aplica el método científico y sus etapas, en situaciones reales de la empresa y la sociedad, los diversos estadígrafos que permitan procesar, presentar, analizar, interpretar, contrastar y verificar los trabajos de investigación científica.
- Diseña y elabora un Proyecto de Investigación sobre un tema específico y real, en el campo de las ciencias gastronómicas a nivel local, regional, nacional y mundial, utilizando el método científico.
- Ejecuta o desarrolla una investigación en base al Proyecto, elabora el respectivo informe y se encuentra eficientemente preparado para sustentarlo.
- Se comunica personal y profesionalmente en español y en otro idioma

2.2 Competencias específicas

- Define el significado de las ciencias gastronómicas y sus instrumentos, explicando su relación con la antropología, la sociología, la política, la historia y otras ciencias con las cuales está relacionada.
- Brinda información calificada a la comunidad sobre alimentación y nutrición, mediante actividades de promoción y prevención de la salud.
- Usa y proyecta los estados financieros, optimizando la estructura y los recursos de la empresa con eficiencia.
- Brinda a la comunidad expresiones gastronómicas representativas e innovadoras de la cocina regional y nacional, con eficiencia y creatividad.
- Usa adecuadamente la normatividad sobre higiene, a fin de no contaminar los alimentos en los procesos de preparación, así como la desinfección de los mismos, a través del almacenamiento adecuado de las materias primas y asegurando de que todos los procesos confluyan en asegurar un nivel óptimo de inocuidad en la preparación de alimentos.

III. PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

CICLO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS ACADÉMICAS		TOTAL HORAS LECTIVAS	CRÉDITOS	ÁREA
			Teóricas	Prácticas			
I	INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DE LAS CIENCIAS GASTRONÓMICAS	032424	24	48	72	3	GENERAL (básica)
I	FILOSOFÍA Y ÉTICA	032567	24	48	72	3	GENERAL (básica)
I	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA	032427	24	48	72	3	ESPECIALIDAD
I	SEMINARIO DE TESIS I	032476	24	48	72	3	GENERAL (investigación)
TOTAL HORAS ACADÉMICAS			96	192	288	12	

SEGUNDO SEMESTRE

CICLO	ASIGNATURA	CÓDIGO (actual)	HORAS ACADÉMICAS		TOTAL HORAS LECTIVAS	CRÉDITOS	ÁREA
			Teóricas	Prácticas			
II	TECNOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	032428	24	48	72	3	ESPECIALIDAD
II	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN	032429	24	48	72	3	ESPECIALIDAD
II	CONTABILIDAD PARA EMPRESAS GASTRONÓMICAS	032430	24	48	72	3	ESPECIALIDAD
II	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	032425	24	48	72	3	GENERAL (básica)
TOTAL HORAS ACADÉMICAS			96	192	288	12	

TERCER SEMESTRE

CICLO	ASIGNATURA	CÓDIGO (actual)	HORAS ACADÉMICAS		TOTAL HORAS LECTIVAS	CRÉDITOS	ÁREA
			Teóricas	Prácticas			
III	MARKETING DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	032432	24	48	72	3	ESPECIALIDAD
III	ENOLOGÍA	032433	24	48	72	3	ESPECIALIDAD
III	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	032435	24	48	72	3	ESPECIALIDAD
III	COCINAS REGIONALES DEL PERÚ	032573	24	48	72	3	ESPECIALIDAD
TOTAL HORAS ACADÉMICAS			96	192	288	12	

CUARTO SEMESTRE

CICLO	ASIGNATURA	CÓDIGO	HORAS ACADÉMICAS		TOTAL HORAS LECTIVAS	CRÉDITOS	ÁREA
			Teóricas	Prácticas			
IV	SEMINARIO I: LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA	032431	24	48	72	3	ESPECIALIDAD
IV	SEMINARIO DE TESIS II	032477	72	144	216	9	GENERAL (investigación)
TOTAL HORAS ACADÉMICAS			96	192	288	12	