



MATRÍCULA EN EL PROGRAMA DE GASTRONOMÍA 2022-2

La matrícula en el Programa de Gastronomía consiste en lo siguiente:

- La Facultad publicará los horarios de clases en Campus Virtual PUCP el jueves 28 de julio. En ese momento podrás revisarlos y elegir los cursos en los que deseas matricularte.
- Debes tener en cuenta que para matricularte en cursos con sesiones presenciales es indispensable contar con la pauta de vacunación completa de acuerdo con tu edad, y tener la condición de apto por el servicio de salud. Para ello es indispensable completar el censo del servicio de salud en la plataforma [Medical Cloud](#).
- La Facultad te enviará un formulario para la inscripción en los cursos y deberás completarlo desde el lunes 1 de agosto (a partir de las 8:00 a.m.) hasta el jueves 4 de agosto (hasta las 9:00 p.m.).
- Al finalizar la inscripción, se asignarán las vacantes de acuerdo con el turno de matrícula definido por tu rendimiento académico y tu participación o no en la preinscripción. Asimismo, se validará que cuentes con la condición de apto para matricularte en los cursos con sesiones presenciales.
- Debes realizar el pago de la primera cuota académica hasta el **viernes 5 de agosto**. Recuerda que para matricularte no debes tener deuda pendiente con la Universidad.
- Si cumpliste con todos los requisitos podrás verificar tu matrícula en Campus Virtual PUCP desde el lunes 8 de agosto.

MATRÍCULA EXTEMPORÁNEA

Si por algún motivo no pudiste matricularte oportunamente, podrás solicitar una matrícula extemporánea desde **el lunes 8 de agosto (desde las 8:00 a. m.) al martes 9 de agosto (hasta las 9:00 p. m.)** al correo sa-fei@pucp.edu.pe

Para participar de la matrícula extemporánea deberás haber realizado el pago de la primera cuota académica.

Los resultados de la matrícula extemporánea se publicarán el jueves 11 de agosto, desde las 8:00 a.m.

OFERTA DE CURSOS:

Se ha organizado la siguiente oferta de cursos, que incluye cursos presenciales, semipresenciales y virtuales:

Clave	Nombre del curso	Créd.	Vacantes	Modalidad
GTM111	Introducción a las experiencias culinarias	3.0	20	Presencial
GTM116	Técnicas culinarias básicas 2	6.0	20	Presencial (teoría virtual)
GTM117	Procesos y sistemas culinarios	3.0	20	Presencial
GTM118	Sensorialidad	4.0	20	Presencial
GTM119	Fundamentos de la gestión culinaria 1	4.0	20	Presencial



Facultad de Estudios Interdisciplinarios

Clave	Nombre del curso	Créd.	Vacantes	Modalidad
GTM120	Cadenas productivas y medio ambiente 2	4.0	20	Presencial
GTM121	Comunicación y argumentación	3.0	20	Presencial
GTM122	Cocina peruana 1	5.0	20	Semipresencial (teoría virtual)
GTM123	Cocinas del mundo	5.0	20	Presencial
GTM126	Física y química aplicadas a la gastronomía	4.0	15	Presencial
GTM129	Sumillería	4.0	20	Presencial
GTM130	Cultura del servicio	3.0	20	Presencial
GTM131	Diseño de experiencias culinarias	4.0	20	Presencial
GTM134	Fundamentos de alta cocina	4.0	20	Presencial
GTM137	El mundo de las bebidas	4.0	25	Presencial
GTM141	Gestión logística y operativa	4.0	20	Virtual
GTM136	Panadería	4.0	9	Presencial

Cursos que podrían ser reconocidos como actividades académicas (3 créditos)

Clave	Nombre del curso	Créd.	Vacantes	Modalidad
1HSP49	Organización de eventos	3.0	30	Virtual (4 sesiones presenciales)
1HSP50	Diseño de experiencias hoteleras	4.0	20	Presencial
1HSP61	E-commerce en hotelería	3.0	25	Virtual
1HSP68	Seminario internacional en hotelería y turismo 1	1.0	35	Virtual (del 8 al 12 de agosto)

Los montos de las cuotas académicas se calcularán de manera proporcional al número de créditos de su matrícula, con un valor de S/. 455.17 por crédito.