

## HORARIOS DEL PROGRAMA DE GASTRONOMÍA - SEMESTRE ACADÉMICO 2022-2

### CURSOS OBLIGATORIOS

Nivel	Clave	Nombre del Curso	Créd.	Tipo Hor.	Hor.	Modalidad	Vacantes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Docentes
1	GTM111	Introducción a las experiencias culinarias	3.0	Teoría	0101	Presencial	20				15:00-18:00 C 102E			Forns,S.
2	GTM116	Técnicas culinarias básicas 2	6.0	Teoría	0201	Virtual	20	08:00-10:00 C						Eulert,A.
				Práctica	0201	Presencial	20		08:00-16:00 C 302E					Pardo Figueroa,C. Repetto,C. Vargas,M.
2	GTM117	Procesos y sistemas culinarios	3.0	Teoría	0201	Presencial	20			08:00-11:00 C 101E				Toledo,M. Vergara,B.
2	GTM118	Sensorialidad	4.0	Teoría	0201	Presencial	20				08:00-12:00 C 101E			Becerra,K.
2	GTM119	Fundamentos de la gestión culinaria 1	4.0	Teoría	0201	Presencial	20	14:00-16:00 C 102E				10:00-12:00 C Z213		Riquelme,R.
2	GTM120	Cadenas productivas y medio ambiente 2	4.0	Teoría	0201	Presencial	18			16:00-18:00 C 102E		08:00-10:00 C 001E		Ballón,M.
2	GTM121	Comunicación y argumentación	3.0	Teoría	0201	Presencial	20			13:00-16:00 C 102E				Calderón,J.
3	GTM122	Cocina peruana 1	5.0	Teoría	0301	Virtual	20			11:00-13:00 C				Olivas,R.
				Práctica	0201	Presencial	20						08:00-14:00 C 301E	
3	GTM123	Cocinas del mundo	5.0	Teoría y práctica	0301	Presencial	20		08:00-16:00 C 301E					VARIOS
3	GTM126	Física y química aplicadas a la gastronomía	4.0	Teoría	0301	Presencial	20	08:00-10:00 C 101E				08:00-10:00 C 101E		Matsufuji,T. Ochoa,J.
4	GTM129	Sumillería	4.0	Teoría y práctica	0401	Presencial	18			10:00-12:00 C 001E		10:00-13:00 C 001E		Bertocchi,M.
4	GTM130	Cultura del servicio	3.0	Teoría y práctica	0401	Presencial	18			08:00-10:00 C 001E	08:00-10:00 C 102E			Franco,C.
4	GTM131	Diseño de experiencias culinarias	4.0	Teoría	0401	Presencial	18	09:00-13:00 C 001E						Moldauer,M. Seiner,M.
5	GTM134	Fundamentos de alta cocina	4.0	Teoría y práctica	0501	Presencial	20				08:00-15:00 C 301E			Jordan,M.
5	GTM136	Panadería*	4.0	Teoría y práctica	0501	Presencial	9			15:00-18:00 C 201E	08:00-12:00 C 201E			Uribe,B.
5	GTM137	El mundo de las bebidas	4.0	Teoría y práctica	0501	Presencial	20			15:00-20:00 C 101E				Neira,C.
6	GTM141	Gestión logística y operativa	4.0	Teoría	0601	Virtual	20	20:00-22:00 C			20:00-22:00 C			Francia,V.

\* curso compartido con las especialidades de Hotelería y Turismo

### ACTIVIDADES ACADEMICAS (ELECTIVOS)

Los alumnos deben aprobar hasta 3 créditos en actividades académicas, incluidos seminarios internacionales y cursos de pregrado.

Nivel	Clave	Nombre del Curso	Créd.	Tipo Hor.	Hor.	Modalidad	Vacantes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Docentes
Variable	1HSP68	Introducción a la analítica de datos para hotelería y turismo (Seminario internacional en hotelería y turismo 1)	1.0	Teoría	1001	Virtual	35	9:00-12:00 (Del 8 al 12 de agosto)						Graglia, G.
Variable	1HSP49	Organización de eventos**	3.0	Teoría	0602	Semipresencial	20	20:00-23:00 TA (11 sesiones)					10:00-13:00 TA 102E (5 sesiones)	Tirado,C.
Variable	1HSP50	Diseño de experiencias hoteleras	4.0	Teoría	0602	Presencial	20		17:00-21:00 C Z215					Ossio,C.
Variable	1HSP61	E-commerce en hotelería	3.0	Teoría	0602	Virtual	25				19:00-22:00 C			Mora, L.
Variable	GTM147	Actividades académicas 1***	1.0	Teoría y práctica	0601	Presencial	30							
Variable	GTM148	Actividades académicas 2***	1.0	Teoría y práctica	0601	Presencial	40							
Variable	GTM149	Actividades académicas 3***	1.0	Teoría y práctica	0601	Presencial	40							