



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

N° 177-2026-UNF/CO

Sullana, 01 de abril de 2026.



VISTO:

Informe N° 004-2026-UNF-PCO/OGC-UAC, de fecha 27 de febrero del 2026; Oficio N° 075-2026-UNF-VPAC/FCET-EPAHT, de fecha 25 de marzo de 2026; Oficio N° 0442-2026-UNF-VPAC/FCET, de fecha 26 de marzo del 2026; Oficio N° 1037-2026-UNF-VPAC, de fecha 26 de marzo de 2026; y,



CONSIDERANDO:

Que, el artículo 18° de la Constitución Política del Perú, prescribe que la Universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico: Las Universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la Constitución y de las leyes.

Que, mediante Ley N° 29568 del 26 de julio de 2010 se crea la Universidad Nacional de Frontera en el distrito y provincia de Sullana, departamento de Piura, con fines de fomentar el desarrollo sostenible de la Subregión Luciano Castillo Colonna, en armonía con la preservación del medio ambiente y el desarrollo económico sostenible; y, contribuir al crecimiento y desarrollo estratégico de la región fronteriza noroeste del país.

Que, el artículo 8° de la Ley Universitaria, establece que la autonomía inherente a las Universidades se ejerce de conformidad con la Constitución y las Leyes de la República e implica los derechos de aprobar su propio estatuto y gobernarse de acuerdo con él, organizar su sistema académico, económico y administrativo.

Que, mediante Resolución de Comisión Organizadora N° 461-2021-UNF/CO de fecha 29 de noviembre de 2021, se resuelve aprobar el Estatuto de la Universidad Nacional de Frontera.

Que, en el Estatuto en mención, en su TÍTULO III se establece las DISPOSICIONES TRANSITORIAS, FINALES Y DEROGATORIAS:

A. DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA. POTESTAD DE LA COMISIÓN ORGANIZADORA

En base al artículo 29 de la Ley Universitaria, la Comisión Organizadora de la UNF tiene a su cargo la aprobación del presente Estatuto, reglamentos y documentos de gestión académica, de investigación y administrativa, formulados en los instrumentos



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

de planeamiento, así como su conducción y dirección hasta que se constituyan los órganos de gobierno que de acuerdo a ley corresponda.

SEGUNDA. PROCESO DE CONSTITUCIÓN

Durante el proceso de constitución de la Universidad, los artículos del presente Estatuto, que se opongan, contradigan o no puedan implementarse de acuerdo a lo establecido en la normativa de la SUNEDU y MINEDU, respecto a garantizar las condiciones básicas de calidad, quedan en suspenso hasta que se constituyan los órganos de gobierno de la universidad. Encontrándose la Comisión organizadora facultada a emitir resoluciones que permitan el adecuado funcionamiento de la universidad hasta culminar el proceso de constitución.

(...)

CUARTA. GOBIERNO DE LA UNF

Durante el proceso de constitución de la Universidad, el gobierno de ésta se ejerce por:

- La Comisión Organizadora, tiene atribuciones administrativas que competen a la Asamblea Universitaria, al Consejo Universitario y al Consejo de Facultad.
- El Presidente de la Comisión Organizadora de la UNF, tiene atribuciones propias del Rector.
- Los Coordinadores de Facultad tiene atribuciones de Decano.

QUINTA. ÓRGANOS DE ALTA DIRECCIÓN

Durante el proceso de constitución de la UNF, los Órganos de Alta Dirección de ésta, lo constituyen:

- La Presidencia de Comisión Organizadora, que cumple funciones asignadas al Rectorado.
- La Vicepresidencia Académica de Comisión Organizadora, que cumple funciones asignadas al Vicerrectorado Académico.
- La Vicepresidencia de Investigación de Comisión Organizadora, que cumple funciones asignadas al Vicerrectorado de Investigación.

Que, el artículo 22° del Estatuto de la Universidad de Frontera establece que es atribución del Consejo Universitario: e) Proponer a la Asamblea Universitaria la creación, fusión, supresión o reorganización de unidades académicas e institutos de investigación.

Que, el artículo 82° del Estatuto Institucional, señala respecto al Régimen de Estudios, lo siguiente:

"La UNF organiza su régimen de estudios por semestres, por créditos y con currículo flexible. Desarrolla las modalidades presenciales, semi presenciales y a distancia. Define el crédito académico como una medida del tiempo formativo que se exige a los estudiantes, para lograr las competencias curriculares, en horas teóricas y prácticas, en





UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

estudios presenciales un crédito equivale a un mínimo de 16 horas lectivas teóricas o 32 horas de práctica en el semestre académico. En las modalidades semi presencial y a distancia, los créditos se asignan con equivalencia a la carga lectiva definida para las modalidades presenciales".

Asimismo, en el artículo 83° de la citada norma establece que el Diseño Curricular es:

"En la UNF los diseños curriculares en todos los niveles de enseñanza están orientados a generar habilidades y destrezas para el desarrollo regional y nacional.

En el nivel de pregrado, la UNF desarrolla la enseñanza con un currículo bajo el enfoque por competencias de todos sus programas de estudio. En la UNF la estructura curricular, el nivel de estudios de pregrado, la pertinencia y duración de las prácticas pre profesionales se establecerán de acuerdo a sus especialidades.

El currículo de todos los programas de estudio se evaluará anualmente y podrá ser modificado cada tres (3) años o cuando sea necesario, velando por su actualización acorde con los avances de la ciencia, tecnología y demanda de la sociedad.

Los estudios de pregrado en la UNF comprenden los estudios generales, los estudios específicos y de especialidad. Tiene una duración mínima de cinco (5) años; los que se realizan en un máximo de dos (2) semestres académicos por año".

Que, mediante Resolución de Comisión Organizadora N.º 942-2025-UNF/CO, que aprueba el Plan de Estudios Generales de la Universidad Nacional de Frontera.

Que, mediante Resolución de Comisión Organizadora N.º 036-2026-UNF-CO, que aprueba las Sumillas del Plan de Estudios Generales de la Universidad Nacional de Frontera.

Que, mediante Resolución de Comisión Organizadora N.º 111-2026-UNF-CO modifica el artículo primero de la Resolución de Comisión Organizadora N.º 942-2025-UNF-CO de la Universidad Nacional de Frontera.

Que, con Informe N.º 004-2026-UNF-PCO/OGC-UAC, de fecha 27 de febrero del 2026, la Unidad de Acreditación emite opinión técnica respecto a la actualización del Plan de Estudios de la Escuela Profesional de Administración Hotelera y de Turismo recomendando considerar las observaciones y recomendaciones planteadas en el informe, a efectos de fortalecer el proceso de actualización curricular conforme a la normativa vigente y a los estándares de calidad académica

Que, mediante Oficio N.º 075-2026-UNF-VPAC/FCET-EPAHT, de fecha 25 de marzo de 2026, el Director de la Escuela Profesional de Administración Hotelera y de Turismo remite a la Coordinadora encargada de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo, la ACTUALIZACIÓN DE PLAN DE ESTUDIOS DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE TURISMO, la misma que incorpora las recomendaciones y observaciones levantadas.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

RESOLUCIÓN DE COMISIÓN ORGANIZADORA

Que, con Oficio N° 0442-2026-UNF-VPAC/FCET, de fecha 26 de marzo del 2026, la Coordinadora encargada de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo remite a Vicepresidencia Académica la actualización del Plan de Estudios de la Escuela Profesional de Administración Hotelera y de Turismo, trabajado por los docentes de especialidad de la citada Escuela, además validado por la Unidad de Acreditación.

Que, con Oficio N° 1037-2026-UNF-VPAC, de fecha 26 de marzo de 2026, la Vicepresidencia Académica eleva a Presidencia de la Comisión Organizadora el Plan de Estudios de la Escuela Profesional de Administración Hotelera y Turismo, el cual ha sido revisado por la Unidad de Acreditación, incorporando las observaciones y recomendaciones formuladas, en concordancia con los estándares de calidad académica establecidos. Asimismo, solicita se agende en sesión de la Comisión Organizadora para la evaluación y aprobación con acto resolutivo correspondiente.

Que, respecto al Artículo IV, el Título Preliminar, del Texto Único Ordenado de la Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobada mediante Decreto Supremo número 004-2019-JUS, recoge como uno de los Principios del Procedimiento Administrativo, el Principio de Legalidad por el cual queda sentado que las autoridades administrativas deben actuar con respeto a la constitución, la ley y al derecho, dentro de las facultades que le estén atribuidas y de acuerdo con los fines para los que les fueron conferidas.

Que, mediante ACTA N° 023-2026-SO-CO, de fecha 31 de marzo de 2026, en Sesión Ordinaria de Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Frontera, luego de analizar la documentación presentada y de revisar los informes técnicos y legales indicados en los considerandos de la presente Resolución, por unanimidad se acordó: **APROBAR** la actualización del Plan de Estudios del Programa de Administración Hotelera y de Turismo de la Universidad Nacional de Frontera, que como anexo forma parte integrante de la presente resolución.

Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas por la Ley Universitaria – Ley N° 30220 y por la Resolución Viceministerial N° 045-2023-MINEDU, Resolución Viceministerial N° 064-2024-MINEDU y Acta de Acuerdos de Sesión Ordinaria de Comisión Organizadora N° 023-2026-SO-CO, de fecha 16 de febrero de 2026.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. - **APROBAR** la actualización del Plan de Estudios del Programa de Administración Hotelera y de Turismo de la Universidad Nacional de Frontera, que como anexo forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO. - **NOTIFICAR** a través, de los mecanismos más adecuados y pertinentes, para conocimiento y fines correspondientes.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y EJECÚTESE.

JMG/SG
Paco/ESP

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA
Dr. José Antonio Moreno López
PRESIDENTE DE LA COMISIÓN ORGANIZADORA

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA
Abg. Jorge Roberto Gallo Torres
SECRETARIO GENERAL

243

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y EMPRESARIALES



ACTUALIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS DEL PROGRAMA DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE TURISMO

2026



UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y EMPRESARIALES

**Elaborado por la Comisión de Plan de Estudios con RESOLUCIÓN N° 374-2025-
UNF-VPAC/FCET**

**M. Sc. Samanta Hilda Calle Ruiz
Mg. Raimundo Ishuiza Tapullima
Dr. Luiggi Bruno Castillo Chung
Dra. Johanna Elena Santa Cruz Arévalo
Mg. Joyce Mamani Cornejo
Dra. Patricia Mabel Morales Asencio
Dra. Marleni Mendoza Zuñiga
Mg. Diana Angelica Ruiz Yenque
Mg. Erick Joel Hernández ramos**



CONTENIDO

1. PRESENTACIÓN 8

2. BASES LEGALES 8

3. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA10

 3.1. Misión10

 3.2. Visión10

 3.3. Valores10

 3.3.1. Ética y responsabilidad profesional10

 3.3.2. Respeto a la dignidad humana y a la diversidad cultural.....10

 3.3.3. Sostenibilidad y cuidado del entorno10

 3.3.4. Responsabilidad social y compromiso con la comunidad10

 3.3.5. Calidad y excelencia académica y profesional11

 3.3.6. Integridad académica y honestidad intelectual.....11

 3.4. Grado académico11

 3.5. Título profesional11

 3.6. Duración11

 3.7. Modalidad de formación11

 3.8. Carácter11

 3.9. Vacantes11

 3.10. Graduación y titulación12

 3.11. Enfoque institucional.....12

4. FUNDAMENTOS.....13

 4.1. Fundamentos Filosóficos13

 4.2. Fundamento sociocultural14

 4.3. Fundamento pedagógico14

5. ENFOQUE CURRICULAR BASADO EN COMPETENCIAS15

 5.1. Claridad en los objetivos y metas formativas15

 5.2. Integración de competencias generales, específicas y especializadas15

 5.3. Articulación con las necesidades del entorno turístico y hotelero.....16

 5.4. Evaluación basada en evidencias y desempeño.....16

6. CONCEPCIÓN DEL APRENDIZAJE16



- 6.1 Aprendizaje significativo y contextualizado17
- 6.2. Enfoque constructivista orientado al desarrollo de competencias17
- 6.3. Aprendizaje colaborativo e interdisciplinario17
- 6.4. Evaluación formativa, continua y basada en desempeño17
- 6.5. Integración de tecnologías para el aprendizaje17
- 6.6. Flexibilidad y atención a la diversidad18
- 6.7. Formación integral, sostenibilidad y responsabilidad social18
- 7. OBJETIVOS EDUCACIONALES18
 - 7.1. Objetivo educacional general.....18
 - 7.2. Objetivos educacionales específicos19
- 8. JUSTIFICACION20
 - 8.1. Justificación demográfica y territorial20
 - 8.2. Justificación económica y productiva.....20
 - 8.3. Justificación educativa y académica21
- 9. FUNDAMENTACIÓN DE PERTINENCIA21
 - 9.1. OFERTA ACADÉMICA A NIVEL NACIONAL21
 - 9.2. VINCULACIÓN CON GRUPOS DE INTERÉS.....23
 - 9.2.1. Rol estratégico de los egresados como grupo de interés clave23
 - 9.2.2. Carácter flexible y evolutivo de los actores estratégicos24
 - 9.2.3. Impacto de la vinculación en la calidad y sostenibilidad del programa24
 - 9.2.3.1. Actores del sector público vinculados a la política y gestión del turismo24
 - 9.2.3.2. Actores del sector privado y gremios empresariales del turismo y la hotelería.....25
 - 9.2.3.3. Actores del subsector de intermediación y operación turística.....26
 - 9.2.3.4. Actores especializados en turismo sostenible, aventura y patrimonio.....26
 - 9.2.3.5. Actores académicos, científicos y de aseguramiento de la calidad27
 - 9.2.3.6. Actores de promoción y empleabilidad27
 - 9.3. Pertinencia y demanda social28
 - 9.3.1 Demanda social28
 - 9.3.2 Demanda laboral29
 - 9.3.3 Pertinencia institucional29



- 9.3.4 Pertinencia en el mercado30
- 9.4. Articulación de competencias alineadas a la demanda social.....31
 - 9.4.1. Competencias alineadas a la demanda regional32
- 9.5. Ámbito de acción del licenciado en administración hotelera y de turismo.....33
 - 9.5.1. Sector hotelero y de alojamiento33
 - 9.5.2. Sector de alimentos, bebidas y eventos.....34
 - 9.5.3. Sector turístico y de intermediación34
 - 9.5.4. Gestión pública, planificación y desarrollo territorial34
 - 9.5.5. Consultoría, innovación y gestión especializada34
 - 9.5.6. Emprendimiento y autoempleo35
 - 9.5.7. Ámbito educativo y cultural (complementario)35
 - 9.5.8. Enfoque prospectivo35
- 9.6. Factibilidad del programa: en tiempo y espacio35
 - 9.6.1. Factibilidad en el Tiempo.....36
 - 9.6.2. Factibilidad en el Espacio36
 - 9.6.3. Recursos Tecnológicos37
 - 9.6.4. Monitoreo y Evaluación Continua37
- 9.7. Análisis prospectivo del programa.....37
 - 9.7.1. Tendencias que impactan en el futuro de la carrera37
 - 9.7.2. Nuevos campos ocupacionales de la carrera38
 - 9.7.2.1. Mapa de empleabilidad y proyección laboral del programa de Administración Hotelera y de Turismo – UNF.....39
- 10. GESTIÓN DE PERFILES41
 - 10.1. Perfil del ingresante41
 - 10.2. Perfil del egresado.....41
 - 10.3. Alineamiento de competencias con el plan de estudios y mapeo curricular42
- ORGANIZACIÓN CURRICULAR.....52
 - 11.1. Listado de asignaturas52
 - 11.2. Cuadros resumen de distribución de créditos.....55
 - 11.3. Cuadro de resumen de asignaturas según tipo de estudio56



- 11.4. Plan de estudios por cada ciclo academico59
- 11.5. Sumillas61
 - 11.5.1. Asignaturas generales obligatorias61
 - 11.5.2. Asignaturas específicas obligatorias63
 - 11.5.3. Asignaturas de especialidad obligatorias.....70
 - 11.5.4. Asignaturas de especialidad electivas77
- 12. SISTEMA DE EVALUACIÓN82
- 13. GESTIÓN CURRICULAR85
 - 13.1. Certificaciones progresivas85
 - 13.2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje.....85
 - 13.3. Gestión del logro de aprendizaje.....86
 - 13.4. Movilidad estudiantil y docente87
 - 13.5. Gestión de prácticas preprofesionales88
 - 13.5.1. Características generales:.....89
 - 13.5.2. Aportes formativos de las prácticas pre profesionales.....89
 - 13.6. Tutoría y consejería90
 - 13.7. Investigación formativa90
 - 13.8. Escenarios de aprendizaje91
 - 13.9. Responsabilidad Social Universitaria.....91
- 14. EVALUACION CURRICULAR92
 - 14.1. Evaluación curricular a través del seguimiento de los egresados92
 - 14.2. Evaluación interna del currículo: criterios identificados92
 - 14.3. Evaluación externa del currículo: criterios identificados92
 - 14.4. Periodicidad y toma de decisiones en la evaluación curricular93
- GESTIÓN DEL CAMBIO CURRICULAR94
 - 15.1. Cuadro de Equivalencias Curriculares entre el plan de estudios 2019 y la propuesta de plan de estudios 202694
- 16. BIBLIOGRAFÍA109



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Competencias identificadas 42

Tabla 2: Mapeo curricular de competencias y resultados de aprendizajes 44

Tabla 3: Equivalencias cualitativas..... 83



PLAN DE ESTUDIOS DEL PROGRAMA DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE TURISMO

1. PRESENTACIÓN

El Programa de Estudios de Administración Hotelera y de Turismo ha sido diseñado para formar profesionales líderes con capacidades para gestionar, planificar y desarrollar organizaciones y destinos turísticos en un contexto dinámico, globalizado y altamente competitivo. El plan de estudios integra una formación teórica y práctica que permite al estudiante aplicar los conocimientos adquiridos en el aula a situaciones reales del sector hotelero y turístico, fortaleciendo su desempeño profesional y su capacidad para afrontar los desafíos del entorno empresarial y territorial.

El programa proporciona una base sólida en áreas clave de la gestión hotelera y turística, tales como administración, finanzas, marketing, recursos humanos, calidad de servicios, planificación turística y sostenibilidad, articuladas con competencias transversales de liderazgo, pensamiento crítico, comunicación efectiva y responsabilidad social. Asimismo, incorpora asignaturas orientadas al diseño de productos turísticos, innovación tecnológica, emprendimiento y gestión territorial, respondiendo a las tendencias actuales del turismo y a las necesidades del desarrollo regional y nacional.

Cada asignatura ha sido seleccionada y estructurada para garantizar una formación integral y progresiva, promoviendo el desarrollo de competencias profesionales, éticas y emprendedoras, que permitan al egresado desempeñarse eficazmente en organizaciones públicas y privadas del sector hotelero y turístico, así como contribuir al desarrollo sostenible de los destinos y comunidades.

2. BASES LEGALES

El Plan de Estudios del Programa de Administración Hotelera y de Turismo de la Universidad Nacional de Frontera se sustenta en el siguiente marco normativo:

- Constitución Política del Perú.
- Ley Universitaria N.º 30220.
- Ley N.º 28740, Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa (SINEACE).
- Decreto Supremo N.º 018-2007-ED, que aprueba el Reglamento de la Ley N.º 28740 y su modificatoria.
- Decreto Supremo N.º 016-2015-MINEDU, que aprueba la Política de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior Universitaria.
- Modelo de Acreditación para Programas de Estudios de Educación Superior Universitaria (2016).
- Resolución del Consejo Directivo N.º 006-2018-SUNEDU/CD, que establece criterios técnicos para supervisar la implementación de planes de estudios adecuados a la Ley Universitaria.



- Resolución del Consejo Directivo N.º 066-2019-SUNEDU/CD, que aprueba los estándares para la creación de facultades y escuelas profesionales.
- Resolución del Consejo Directivo N.º 105-2020-SUNEDU/CD, que aprueba las disposiciones para la prestación del servicio educativo superior universitario bajo las modalidades presencial, semipresencial y a distancia.
- Resolución de Comisión Organizadora N.º 943-2025-UNF/CO, que aprueba el Modelo Educativo de la Universidad Nacional de Frontera 2025–2030.
- Resolución de Comisión Organizadora N.º 095-2025-UNF/CO, que aprueba la implementación de nuevas escuelas profesionales en la UNF.
- Resolución de Comisión Organizadora N.º 942-2025-UNF/CO, que aprueba el Plan de Estudios Generales de la Universidad Nacional de Frontera.
- Resolución de Comisión Organizadora N.º 111-2026-UNF-CO modifica el artículo primero de la Resolución de Comisión Organizadora N.º 942-2025-UNF-CO de la Universidad Nacional de Frontera.
- Resolución de Comisión Organizadora N.º 045-2019-UNF/CO, que aprueba el Reglamento Académico de la Universidad Nacional de Frontera.
- Resolución de Comisión Organizadora N.º 036-2026-UNF-CO, que aprueba las Sumillas del Plan de Estudios Generales de la Universidad Nacional de Frontera.

Normativa sectorial de turismo y hotelería:

- Ley N.º 24915 – Ley de Creación del Colegio de Licenciados en Turismo del Perú
- Ley N.º 29408, Ley General de Turismo.
- Decreto Supremo N.º 003-2010-MINCETUR, Reglamento de la Ley General de Turismo.
- Política Nacional de Turismo al 2030, aprobada por Decreto Supremo N.º 005-2022-MINCETUR.
- Plan Estratégico Nacional de Turismo (PENTUR), vigente.
- Plan Nacional de Calidad Turística – CALTUR.
- Decreto Supremo N.º 001-2015-MINCETUR, Reglamento de Establecimientos de Hospedaje.
- Normas Técnicas Peruanas (NTP) de calidad turística, emitidas por INACAL y MINCETUR.
- Lineamientos para el desarrollo del Turismo Rural Comunitario y Turismo Social en el Perú.
- Ley N.º 29973, Ley General de la Persona con Discapacidad, aplicable al turismo accesible.
- * Código Ético Mundial para el Turismo (Global Code of Ethics for Tourism)
Adoptado por la Organización Mundial del Turismo (OMT) en 1999, mediante la Resolución A/RES/406(XIII) de la Asamblea General de la OMT, celebrada en Santiago de Chile.



3. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

3.1. Misión

Formar profesionales íntegros, éticos y socialmente responsables en Administración Hotelera y de Turismo, con sólida base humanística, científica, tecnológica y empresarial, capaces de gestionar, innovar y emprender en organizaciones turísticas y hoteleras públicas y privadas, contribuyendo al desarrollo sostenible, competitivo e inclusivo de los territorios.

3.2. Visión

Al 2030 Ser un programa académico referente a nivel regional y nacional en la formación de profesionales en Administración Hotelera y de Turismo con vinculación internacional, reconocido por su excelencia académica, enfoque humanista, innovación tecnológica y compromiso con el desarrollo sostenible de los territorios.

3.3. Valores

El Programa de Administración Hotelera y de Turismo se fundamenta en un conjunto de valores éticos y formativos que orientan el quehacer académico, la práctica profesional y la relación con la sociedad, en coherencia con el Modelo Educativo de la Universidad Nacional de Frontera, el Código Ético Mundial para el Turismo de la OMT y los principios éticos del sector educativo.

3.3.1. Ética y responsabilidad profesional

Promueve el ejercicio profesional responsable, transparente y honesto, orientado al bien común, al respeto de las normas y a la toma de decisiones éticas en la gestión de organizaciones y destinos turísticos, en concordancia con los principios del Código Ético Mundial para el Turismo (UN Tourism, 1999).

3.3.2. Respeto a la dignidad humana y a la diversidad cultural

Reconoce la dignidad de todas las personas, fomenta el respeto a la diversidad cultural, étnica y social, y promueve la interculturalidad como base para una convivencia armónica entre visitantes, comunidades anfitrionas y actores del sector turístico.

3.3.3. Sostenibilidad y cuidado del entorno

Fomenta una gestión turística y hotelera comprometida con la protección del medio ambiente, la conservación del patrimonio natural y cultural, y el uso responsable de los recursos, contribuyendo al desarrollo sostenible de los territorios.

3.3.4. Responsabilidad social y compromiso con la comunidad



Promueve el compromiso activo con el desarrollo local y regional, fortaleciendo la participación comunitaria, la inclusión social y la generación de beneficios equitativos derivados de la actividad turística, en coherencia con los principios de responsabilidad social universitaria.

3.3.5. Calidad y excelencia académica y profesional

Impulsa la búsqueda permanente de la calidad y la mejora continua en los procesos académicos y en la prestación de servicios turísticos y hoteleros, fortaleciendo estándares de excelencia, innovación y competitividad.

3.3.6. Integridad académica y honestidad intelectual

Fomenta la honestidad intelectual, el respeto por la autoría, la rigurosidad científica y el uso ético de la información y el conocimiento, en coherencia con los principios éticos del sector educativo y la normativa universitaria vigente.

3.4. Grado académico

Bachiller en Administración Hotelera y de Turismo.

3.5. Título profesional

Licenciado en Administración Hotelera y de Turismo.

3.6. Duración

5 años (10 semestres).

3.7. Modalidad de formación

Semi - presencial.

3.8. Carácter

Obligatorio.

3.9. Vacantes

El Programa de Estudios de Administración Hotelera y de Turismo ofrece 80 vacantes, número que ha sido determinado en función de la capacidad instalada de la universidad, infraestructura física, laboratorios de cómputo, recursos tecnológicos y disponibilidad docente y de la demanda proyectada de formación profesional en el ámbito regional.



Esta determinación busca asegurar condiciones adecuadas para el desarrollo del proceso formativo, garantizando la calidad académica, el acompañamiento docente y el cumplimiento de los estándares institucionales establecidos por la universidad.

3.10. Graduación y titulación

El proceso de graduación y titulación estará en coherencia con la Ley Universitaria N° 30220 (Artículo 45. Obtención de grados y títulos, inciso 45.1 y 45.2), el Reglamento del Registro Nacional de Trabajos de Investigación (RENATI) de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (SUNEDU) y el Reglamento para el otorgamiento del Grado Académico de Bachiller y Título Profesional de la Universidad Nacional de Frontera.

En ese contexto, para la obtención del grado de bachiller el egresado debe cumplir con los siguientes requisitos:

Para Bachiller. -

Lo que corresponda de acuerdo a la normativa nacional vigente

Para el Título Profesional. -

- Evidencia certificada de haber cursado el idioma inglés en nivel intermedio
- Evidencia de haber realizado 640 horas de prácticas profesionales en el centro de prácticas (entidad receptora del estudiante en calidad de practicante sea público o privado)
- Evidencia de haber realizado curso de computación en el nivel básico (usuario)
- Tener aprobado su informe de tesis y sustentación de tesis y publicación en repositorio UNF

Asimismo, los demás que exija la normativa nacional vigente y el Reglamento de Grados y Títulos de la UNF.

**Se priorizará la certificación progresiva durante el proceso de formación del estudiante, como reconocimiento a sus logros.*

3.11. Enfoque institucional

El Programa de Estudios de Administración Hotelera y de Turismo de la Universidad Nacional de Frontera se desarrolla en concordancia con el Modelo Educativo UNF 2025–2030, la normativa académica vigente y los lineamientos nacionales e internacionales para la formación profesional en turismo y hotelería. Su diseño curricular se orienta al desarrollo progresivo e integral de competencias profesionales, respondiendo a las demandas del sector turístico y hotelero, así como a los desafíos del desarrollo territorial sostenible.

El plan de estudios se organiza en diez ciclos académicos, integrando de manera articulada estudios generales, estudios específicos, estudios de especialidad y asignaturas electivas, permitiendo una formación equilibrada entre fundamentos teóricos, aplicación práctica,



investigación, innovación y vinculación con el entorno. Esta estructura favorece la comprensión sistémica del turismo y la hotelería como actividades económicas, sociales y culturales estratégicas para el desarrollo regional y nacional.

La estructura curricular comprende estudios generales orientados a la formación humanística, ética, comunicativa y científica; estudios específicos que consolidan las bases de la administración, la gestión turística y hotelera; y estudios de especialidad enfocados en áreas clave como planificación y desarrollo turístico territorial, gestión de la calidad, diseño de productos y circuitos turísticos, gestión hotelera, alimentos y bebidas, transporte turístico, ecoturismo, turismo accesible, innovación tecnológica y emprendimiento. Asimismo, el programa contempla asignaturas electivas, que permiten al estudiante profundizar en líneas de interés y especialización acordes con las tendencias del sector.

El plan de estudios incorpora de manera transversal la investigación formativa, mediante asignaturas orientadas al desarrollo del pensamiento crítico, la formulación de proyectos y la aplicación de metodologías de investigación en contextos reales. De igual forma, incluye dos asignaturas de Prácticas Pre profesionales (I y II), desarrolladas en los ciclos IX y X, que permiten al estudiante aplicar y consolidar sus competencias en organizaciones hoteleras, turísticas y entidades públicas o privadas vinculadas al sector.

En conjunto, el Programa de Administración Hotelera y de Turismo busca formar profesionales capaces de gestionar, planificar, innovar y emprender en un entorno turístico dinámico y competitivo, con enfoque en la calidad, sostenibilidad, inclusión, transformación digital y responsabilidad social, contribuyendo al fortalecimiento del turismo y la hotelería como motores del desarrollo territorial y económico.

4. FUNDAMENTOS

En concordancia con el Modelo Educativo de la Universidad Nacional de Frontera 2025–2030, el Plan de Estudios del Programa de Administración Hotelera y de Turismo se sustenta en un enfoque integral que articula fundamentos filosóficos, socioculturales y pedagógicos, orientando la formación profesional hacia el desarrollo de competencias pertinentes, éticas y contextualizadas, en respuesta a las demandas del entorno territorial, del sector turístico y hotelero y de la sociedad en su conjunto.

(Tobón, 2013, 2017).

En conjunto, estos fundamentos garantizan una formación profesional coherente, pertinente y de calidad, orientada a la formación de profesionales capaces de gestionar, innovar y emprender en el sector turístico y hotelero, con responsabilidad ética, compromiso social y visión de desarrollo sostenible.

4.1. Fundamentos Filosóficos



Desde el fundamento filosófico, la formación profesional se apoya en una concepción humanista, que reconoce la dignidad de la persona, la búsqueda de la verdad, el compromiso ético y la responsabilidad social como principios orientadores del quehacer universitario. El currículo promueve el desarrollo integral del estudiante, fortaleciendo valores como la justicia, la solidaridad, el respeto, la honestidad, la equidad y el sentido de servicio, en coherencia con la misión institucional de la UNF. En este marco, el estudiante es concebido como un sujeto ético, reflexivo y autónomo, capaz de ejercer su profesión con criterio moral y compromiso con el bien común, especialmente relevante en un sector como el turismo y la hotelería, donde la interacción humana, el respeto por la diversidad cultural y el uso responsable del territorio son fundamentales (Tobón, 2013).

4.2. Fundamento sociocultural

El fundamento sociocultural del plan de estudios parte de una comprensión contextualizada de la realidad social, cultural, económica y territorial, reconociendo al turismo como un fenómeno complejo que articula dinámicas productivas, identidades culturales, patrimonio natural y cultural, y relaciones sociales. Desde esta perspectiva, la formación profesional se orienta a responder a las demandas del desarrollo regional y nacional, incorporando la diversidad cultural, la interculturalidad, la inclusión social, la sostenibilidad ambiental y la responsabilidad social universitaria como ejes transversales del currículo. Este enfoque se alinea con la socio formación, que plantea que las competencias se construyen a partir de problemas reales del contexto y mediante la participación activa de los actores sociales, promoviendo la transformación social y el desarrollo territorial sostenible (Tobón, 2017). Asimismo, el programa fomenta la articulación entre la universidad, el sector productivo, las instituciones públicas y las comunidades anfitrionas, fortaleciendo la capacidad del egresado para gestionar destinos, empresas y servicios turísticos con enfoque territorial, participativo y sostenible, contribuyendo a la mejora de la calidad de vida y al fortalecimiento de las economías locales.

4.3. Fundamento pedagógico

Desde el fundamento pedagógico, el plan de estudios se articula con el enfoque por competencias establecido en el Modelo Educativo UNF, priorizando el aprendizaje significativo, el desempeño profesional pertinente y la integración permanente entre teoría y práctica. El currículo promueve metodologías activas centradas en el estudiante, tales como el aprendizaje basado en problemas y proyectos, estudios de caso, simulaciones, talleres prácticos, prácticas de campo y experiencias pre profesionales, que permiten el desarrollo progresivo de las competencias del perfil de egreso en contextos reales del sector turístico y hotelero (Tobón, 2013).



Asimismo, se incorpora de manera estratégica el uso de tecnologías educativas, recursos digitales y herramientas propias del ámbito turístico y hotelero, fortaleciendo competencias vinculadas a la innovación, la transformación digital y la gestión moderna de servicios. La evaluación del aprendizaje se concibe como un proceso formativo, continuo e integral, orientado a la retroalimentación permanente, la mejora continua y el logro efectivo de las competencias profesionales, en concordancia con los principios de la evaluación por competencias y la socio formación (Tobón, 2017), así como con los estándares de calidad exigidos por SINEACE y SUNEDU.

5. ENFOQUE CURRICULAR BASADO EN COMPETENCIAS

El Programa de Estudios de Administración Hotelera y de Turismo adopta un enfoque curricular basado en competencias, articulado con el Modelo Educativo de la Universidad Nacional de Frontera 2025–2030 y alineado tanto al perfil del ingresante como al perfil del egresado. Este enfoque orienta el proceso formativo hacia el desarrollo progresivo de capacidades profesionales que integran conocimientos, habilidades, actitudes y valores, necesarios para un desempeño pertinente, ético y eficaz en contextos turísticos y hoteleros dinámicos, complejos y globalizados (Universidad Nacional de Frontera [UNF], 2025; Tobón, 2013).

5.1. Claridad en los objetivos y metas formativas

El currículo define de manera precisa las competencias generales, específicas y especializadas que los estudiantes deben desarrollar a lo largo de su formación. Cada competencia establece resultados de aprendizaje esperados en términos de desempeños observables y evaluables, facilitando la planificación académica, la coherencia curricular y el tránsito progresivo desde las capacidades de ingreso hacia el logro del perfil profesional de egreso. Esta orientación responde a los principios del enfoque por competencias, que prioriza la movilización integrada de saberes para la resolución de problemas reales del contexto profesional (Tobón, 2013; 2017).

5.2. Integración de competencias generales, específicas y especializadas

El programa integra competencias generales vinculadas al pensamiento crítico, la comunicación efectiva, la ética profesional, la interculturalidad, el trabajo colaborativo y el uso responsable de tecnologías digitales, coherentes con el perfil del ingresante y con la formación integral promovida por la UNF. Asimismo, desarrolla competencias específicas relacionadas con la gestión hotelera y turística, la planificación y desarrollo turístico territorial, la gestión de la calidad de los servicios, el comportamiento del turista, la gestión de alimentos y bebidas y la evaluación de impactos del turismo.

De manera complementaria, el currículo incorpora competencias especializadas orientadas a la innovación, el emprendimiento, la sostenibilidad, la transformación digital y la toma de



decisiones estratégicas, permitiendo al egresado desenvolverse en entornos turísticos complejos, liderar equipos multidisciplinarios y aplicar herramientas analíticas y tecnológicas propias del campo profesional (UN Tourism, 2021; GSTC, 2021).

5.3. Articulación con las necesidades del entorno turístico y hotelero

El enfoque por competencias asegura la pertinencia del currículo al promover experiencias formativas que articulan la teoría con la práctica profesional y responden a los desafíos actuales del sector turístico y hotelero. La formación orientada a la resolución de problemas reales, el desarrollo de proyectos, el análisis de casos, las simulaciones, las prácticas pre profesionales y el uso de tecnologías emergentes fortalece la empleabilidad del estudiante y su capacidad de adaptación a un entorno laboral cambiante y altamente competitivo (MINCETUR, 2022; WTTC, 2023).

5.4. Evaluación basada en evidencias y desempeño

La evaluación del aprendizaje se concibe como un proceso continuo, formativo e integral, orientado a verificar el logro de competencias mediante evidencias de desempeño, tales como proyectos, estudios de caso, informes técnicos, productos turísticos, simulaciones y prácticas en contextos reales. Los criterios e indicadores asociados a cada competencia permiten valorar de manera objetiva el avance del estudiante, garantizando la coherencia entre enseñanza, aprendizaje y evaluación, en concordancia con los estándares de calidad establecidos por SINEACE y SUNEDU y con los principios de la evaluación por competencias (Tobón, 2017).

6. CONCEPCIÓN DEL APRENDIZAJE

El Programa de Estudios de **Administración Hotelera y de Turismo** adopta una concepción de aprendizaje alineada con el **Modelo Educativo de la Universidad Nacional de Frontera 2025–2030**, que orienta de manera articulada los procesos de enseñanza, aprendizaje y evaluación, promoviendo una formación integral centrada en el estudiante y en el desarrollo progresivo de competencias profesionales pertinentes al contexto turístico y hotelero contemporáneo (Universidad Nacional de Frontera [UNF], 2025).

Esta concepción reconoce el aprendizaje como un proceso activo, complejo, contextualizado y social, en el que el estudiante construye conocimiento mediante la integración sistemática de la teoría, la práctica, la investigación y el uso ético y responsable de tecnologías. En coherencia con el enfoque socioformativo, el aprendizaje se orienta a la resolución de problemas reales del entorno, a la toma de decisiones fundamentadas y al compromiso con el desarrollo sostenible de los territorios turísticos (Tobón, 2013; 2017).



6.1 Aprendizaje significativo y contextualizado

Se promueve un aprendizaje significativo mediante la vinculación permanente entre los contenidos académicos y situaciones reales del sector hotelero y turístico. El conocimiento adquiere sentido cuando el estudiante analiza problemáticas concretas del territorio, interpreta información del entorno, aplica conceptos a escenarios reales y transfiere lo aprendido a contextos profesionales diversos. Esta orientación favorece la comprensión profunda y la aplicabilidad del aprendizaje, en coherencia con las demandas de un sector dinámico y altamente competitivo (Tobón, 2013; UN Tourism, 2021).

6.2 Enfoque constructivista orientado al desarrollo de competencias

El proceso formativo se sustenta en un enfoque constructivista, en el que el estudiante participa activamente en la construcción de su aprendizaje, enfrentando retos que demandan análisis crítico, creatividad, innovación y toma de decisiones. Las actividades académicas se diseñan para movilizar de manera integrada conocimientos, habilidades y actitudes, consolidando competencias cognitivas, procedimentales y socioemocionales alineadas al perfil de egreso del programa y a las exigencias del mercado turístico y hotelero (Tobón, 2017; MINCETUR, 2022).

6.3 Aprendizaje colaborativo e interdisciplinario

El aprendizaje colaborativo constituye un eje central de la formación. A través del trabajo en equipo, el desarrollo de proyectos, el análisis de casos y la resolución conjunta de problemas, los estudiantes fortalecen su capacidad para comunicarse, coordinar, negociar y liderar en entornos diversos. Asimismo, se fomenta la integración interdisciplinaria, permitiendo comprender la complejidad del turismo y la hotelería como sistemas que articulan dimensiones económicas, sociales, culturales y ambientales, en concordancia con los principios de sostenibilidad (GSTC, 2021).

6.4 Evaluación formativa, continua y basada en desempeño

La evaluación se concibe como un proceso continuo, formativo y orientado a la mejora del aprendizaje. Se emplean diversos instrumentos y estrategias que permiten valorar el progreso del estudiante mediante evidencias de desempeño auténticas, tales como proyectos integradores, estudios de caso, simulaciones, prácticas pre profesionales y productos turísticos. Esta concepción de evaluación favorece la retroalimentación permanente, la autorregulación del aprendizaje y la coherencia entre las competencias declaradas, las estrategias didácticas y los resultados de aprendizaje esperados (Tobón, 2017; SINEACE, 2016).

6.5 Integración de tecnologías para el aprendizaje



El modelo de aprendizaje incorpora de manera estratégica el uso de tecnologías digitales, plataformas virtuales, analítica de datos e inteligencia artificial como herramientas de apoyo al proceso formativo y a la innovación educativa. Se promueve su uso crítico, ético y responsable, fortaleciendo las competencias digitales necesarias para el desempeño profesional en entornos turísticos y hoteleros cada vez más digitalizados e interconectados (OECD, 2019; WTTC, 2023).

6.6 Flexibilidad y atención a la diversidad

Se reconoce la diversidad de ritmos, estilos y trayectorias de aprendizaje de los estudiantes. En este sentido, la concepción de aprendizaje promueve entornos formativos flexibles, recursos variados y estrategias diferenciadas que permiten atender las necesidades individuales, garantizar la inclusión y asegurar la igualdad de oportunidades para el logro de las competencias establecidas en el plan de estudios, en coherencia con los principios de equidad y calidad educativa (UNF, 2025).

6.7 Formación integral, sostenibilidad y responsabilidad social

El aprendizaje integra dimensiones éticas, humanísticas e interculturales, fomentando en el estudiante el compromiso con la sostenibilidad, la responsabilidad social y el desarrollo territorial. Se promueve una conciencia crítica sobre los impactos del turismo y la hotelería, incentivando prácticas responsables que contribuyan a la conservación del patrimonio natural y cultural, al bienestar de las comunidades anfitrionas y al desarrollo sostenible de la región y del país (UN Tourism, 2021; GSTC, 2021).

7. OBJETIVOS

Los objetivos educacionales expresan los logros esperados de los egresados en el mediano plazo al incorporarse al ejercicio profesional y se articulan con el perfil de egreso, el plan de estudios y el Modelo Educativo de la UNF. Por tanto, el propósito es que el Programa de Administración Hotelera y de Turismo de la Universidad Nacional de Frontera es formar profesionales líderes e íntegros en Administración Hotelera y de Turismo con una base científica, tecnológica y humanista, capaces de gestionar organizaciones sostenibles y competitivas que impulsen el desarrollo socioeconómico regional y nacional, bajo estándares de calidad internacional dentro del ámbito público y privado con solvencia técnica, ética y responsabilidad social en el sector en concordancia con las demandas del mercado laboral, los desafíos globales del turismo y los principios del Código Ético Mundial para el Turismo.



7.1. Objetivo educacional general

Desarrollar profesionales íntegros, éticos y socialmente responsables con competencias estratégicas en Administración Hotelera y de Turismo, capaces de planificar, innovar, emprender

y gestionar en organizaciones hoteleras, turísticas y de servicios relacionados, en los ámbitos público y privado, contribuyendo al desarrollo sostenible, inclusivo y competitivo de los territorios, mediante la aplicación de conocimientos científicos, tecnológicos y humanistas; el ejercicio de un liderazgo ético y la toma de decisiones fundamentadas en principios de calidad, sostenibilidad, responsabilidad social y respeto a la diversidad cultural adaptándose con resiliencia a las transformaciones digitales y las nuevas tendencias de la hospitalidad y el turismo global asegurando que el egresado contribuya al desarrollo socioeconómico de la región y el país.

7.2. Objetivos educacionales específicos

Los egresados del Programa de Administración Hotelera y de Turismo de la Universidad Nacional de Frontera podrán:

Pilares	Metas
Gestión y calidad	<ul style="list-style-type: none"> Liderar organizaciones, proyectos y emprendimientos que pongan en valor el patrimonio cultural y natural, articulando cadenas de valor que promuevan el empleo digno y el impacto social positivo en las comunidades locales con enfoque de calidad, sostenibilidad, innovación y mejora continua.
Sostenibilidad territorial	<ul style="list-style-type: none"> Liderar y participar en procesos de planificación, diseño y gestión de productos, servicios y destinos turísticos, integrando el enfoque territorial, la puesta en valor del patrimonio natural y cultural, y la participación de actores locales.
Investigación e innovación tecnológica	<ul style="list-style-type: none"> Aplicar el método científico, la investigación aplicada y enfoques de innovación y emprendimiento para generar y aprovechar ventajas competitivas en las organizaciones turísticas y hoteleras, contribuyendo a la solución de problemas reales del sector mediante la implementación de soluciones tecnológicas avanzadas, análisis de datos y herramientas digitales emergentes
Liderazgo ético	<ul style="list-style-type: none"> Actuar con ética profesional, responsabilidad social, rigor científico y compromiso con el desarrollo sostenible, participando de manera proactiva en espacios de gestión pública, privada o comunitaria vinculados al turismo y la hotelería, respetando la diversidad cultural y los principios de gobernanza responsable.



8. JUSTIFICACION

El Plan de Estudios del Programa de Administración Hotelera y de Turismo de la Universidad Nacional de Frontera responde a la necesidad de formar profesionales altamente competentes para gestionar organizaciones y servicios turísticos y hoteleros en un contexto de creciente competitividad, transformación digital y demanda de sostenibilidad en concordancia con el Modelo Educativo vigente. El turismo y el hotelería constituyen sectores estratégicos para el desarrollo económico y social del país, al generar empleo, dinamizar economías locales y promover la puesta en valor del patrimonio natural y cultural de los territorios.

8.1. Justificación demográfica y territorial

La implementación del Programa de Administración Hotelera y de Turismo en la Universidad Nacional de Frontera se sustenta en el contexto demográfico y territorial del Perú, caracterizado por una población mayoritariamente joven y una distribución espacial heterogénea que configura un alto potencial para el desarrollo turístico. Según el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI, 2023), más del 30 % de la población peruana tiene menos de 29 años, lo que evidencia una demanda sostenida de acceso a educación superior pertinente y orientada al mercado laboral. El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR, 2022) reconoce que el turismo constituye una herramienta estratégica para el desarrollo territorial, la descentralización económica y la inclusión social. El mismo se vincula principalmente con los objetivos educacionales OE2 y OE5, al promover que los egresados lideren procesos de desarrollo turístico territorial y actúen con responsabilidad social.

8.2. Justificación económica y productiva

El turismo y el hotelería constituyen uno de los sectores económicos con mayor capacidad de generación de empleo y articulación productiva a nivel nacional. De acuerdo con el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR, 2023), el sector turismo aporta aproximadamente entre el 7 % y 8 % del Producto Bruto Interno (PBI) del país en escenarios de normalidad económica, y genera más de un millón de empleos directos e indirectos, vinculados a actividades como alojamiento, transporte, gastronomía, comercio y servicios culturales. Asimismo, el Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTC, 2023) señala que el turismo es uno de los sectores con mayor capacidad de recuperación y crecimiento sostenido en economías emergentes, debido a su efecto multiplicador y su contribución al desarrollo de micro, pequeñas y medianas empresas. En el caso peruano, el turismo cumple un rol clave en la diversificación productiva y en la dinamización de economías regionales y locales.

Esta justificación se alinea de manera directa con los objetivos educacionales OE1, OE3 y OE4, al sustentar que los egresados se inserten laboralmente en organizaciones del sector, adopten



soluciones innovadoras y tecnológicas, y desarrollen emprendimientos turísticos sostenibles que generen empleo, valor económico y desarrollo regional.

8.3. Justificación educativa y académica

Desde el ámbito educativo y académico, el Plan de Estudios del Programa de Administración Hotelera y de Turismo se justifica por la necesidad de ofrecer una formación universitaria pertinente, actualizada y alineada a los estándares de calidad de la educación superior. El programa se sustenta en el Modelo Educativo de la Universidad Nacional de Frontera, que promueve la formación integral, el enfoque por competencias, la investigación aplicada y la responsabilidad social universitaria.

La complejidad del fenómeno turístico exige una formación interdisciplinaria que articule conocimientos de administración, economía, gestión de servicios, planificación territorial, sostenibilidad, cultura e innovación tecnológica. Organismos internacionales como la UNESCO (2021) y el Banco Mundial (2022) destacan que la formación de profesionales en turismo debe orientarse al desarrollo sostenible, la preservación del patrimonio y la generación de capacidades locales, incorporando enfoques de innovación y transformación digital.

Se alinea principalmente con los objetivos educacionales OE1, OE3 y OE5, al asegurar que los egresados cuenten con una base académica sólida, actualizada y ética, que les permita adaptarse a contextos profesionales cambiantes, liderar procesos de innovación y contribuir activamente al desarrollo sostenible del sector turístico y hotelero.

9. FUNDAMENTACIÓN DE PERTINENCIA

9.1. OFERTA ACADÉMICA A NIVEL NACIONAL

En el Perú, los programas de formación profesional universitaria en los campos del hotelaría y el turismo se dictan bajo distintos nombres. Algunas universidades incluyen ambos campos en un solo programa, mientras que otras los separan en dos y hasta en tres programas. A continuación, se presentan algunos de los principales programas de hotelaría y turismo del país.



Nº	Programa	Universidad	Nivel académico	Modalidad de estudio	Programa cuenta con		Departamento/provincia
					Maestría	Doctorado	
1	Turismo y Hotelaría	Universidad de San Martín de Porres	Carrera profesional	Presencial	Sí	Sí	Lima/Lima
2	Administración Hotelera	Universidad San Ignacio de Loyola USIL	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lima/Lima
3	Administración en Turismo	Universidad San Ignacio de Loyola USIL	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lima/Lima
4	Gestión e Innovación en Gastronomía	Universidad San Ignacio de Loyola USIL	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lima/Lima

5	Hotelería y Administración	Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas UPC	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lima/Lima
6	Turismo y Administración	Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas UPC	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lima/Lima
7	Gastronomía y Gestión Culinaria	Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas UPC	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lima/Lima
8	Turismo, Hotelería y Gastronomía	Universidad Ricardo Palma	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lima/Lima
9	Administración de Turismo	Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM)	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lima/Lima
10	Administración Hotelera y de Turismo	Universidad Tecnológica del Perú UTP	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lima/Lima
11	Turismo	Pontificia Universidad Católica del Perú PUCP	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lima/Lima
12	Hotelería	Pontificia Universidad Católica del Perú PUCP	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lima/Lima
13	Administración en Turismo y Hotelería	Universidad César Vallejo	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lima/Lima
14	Turismo, Hotelería y Gastronomía	Universidad Alas Peruanas	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lima/Lima
15	Administración en Turismo y Hotelería	Universidad Norbert Wiener	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lima/Lima
16	Turismo, Hotelería y Gastronomía	Universidad San Juan Bautista	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lima/Lima
17	Turismo, Hotelería y Gastronomía	Universidad San Juan Bautista	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lima/Lima
18	Administración Hotelera y de Servicios Turísticos	Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo	Carrera profesional	Presencial	No	No	Lambayeque/ Chiclayo
19	Turismo y Negocios	Universidad Señor de Sipán	Carrera profesional	Presencial/ Sempresencial	No	No	Lambayeque/ Chiclayo
20	Hotelería y Turismo	Universidad Nacional de Tumbes	Carrera profesional	Presencial	No	No	Tumbes/ Tumbes
21	Administración y Servicios Turísticos	Universidad Privada del Norte	Carrera profesional	Presencial	No	No	Trujillo/La Libertad
22	Gastronomía y Gestión de Restaurantes	Universidad Privada del Norte	Carrera profesional	Presencial	No	No	Trujillo/La Libertad
23	Turismo y Hotelería	Universidad Nacional San Agustín Arequipa	Carrera profesional	Presencial	No	No	Arequipa/ Arequipa
24	Turismo y Hotelería	Universidad Católica de Santa María	Carrera profesional	Presencial	No	No	Arequipa/ Arequipa
25	Turismo	Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco	Carrera profesional	Presencial	Sí	No	Cusco/Cusco
26	Administración Hotelera y Turismo	Universidad Nacional del Centro del Perú	Carrera profesional	Presencial	No	No	Tarma/Junín
27	Turismo y Hotelería	Universidad Nacional Hermilio Valdizán	Carrera profesional	Presencial	No	No	Huánuco/ Huánuco
28	Turismo	Universidad Nacional de San Martín	Carrera profesional	Presencial	No	No	San Martín (Tarapoto)/ San Martín



9.2. VINCULACIÓN CON GRUPOS DE INTERÉS

El Programa de Administración Hotelera y de Turismo de la Universidad Nacional de Frontera reconoce que su pertinencia, calidad y sostenibilidad dependen de una articulación efectiva con actores estratégicos del sector público, privado, académico y social, tanto a nivel nacional como regional e internacional. Estos actores contribuyen al diseño curricular, la actualización de competencias, la formación práctica, la empleabilidad, la investigación aplicada y la vinculación con el entorno, en concordancia con los principios de aseguramiento de la calidad establecidos por SINEACE y SUNEDU.

La vinculación sistemática y sostenida con los grupos de interés constituye un eje estratégico para garantizar la pertinencia, calidad, actualización y sostenibilidad del Programa de Estudios de Administración Hotelera y Turismo de la Universidad Nacional de Frontera. En concordancia con los criterios de SINEACE y SUNEDU, el programa concibe esta vinculación no como una relación estática, sino como un proceso dinámico, bidireccional y evolutivo, que responde a los cambios constantes del sector turístico y hotelero a nivel local, nacional e internacional.

La interacción con los actores estratégicos del sector público, privado, académico y social permite al programa retroalimentar permanentemente el diseño curricular, identificar nuevas demandas de competencias, validar los resultados de aprendizaje y fortalecer la formación práctica y la empleabilidad de los estudiantes. A través de esta articulación, el programa se mantiene alineado con las transformaciones del mercado laboral, las innovaciones tecnológicas, las tendencias de sostenibilidad, los cambios en los modelos de negocio turísticos y las exigencias de calidad y competitividad del sector.

9.2.1. Rol estratégico de los egresados como grupo de interés clave

La vinculación con los egresados se constituye como una práctica institucionalizada y estratégica del Programa de Estudios. Los egresados actúan como puente directo entre la formación académica y el mundo del trabajo, tanto en el ámbito público como privado, contribuyendo de manera significativa a la mejora continua del programa. A través de ellos se fortalecen:

- La firma de convenios para prácticas pre profesionales y pasantías en organizaciones hoteleras, turísticas y entidades públicas.
- La incorporación de expositores especializados en seminarios, talleres y actividades de actualización académica.
- El desarrollo de investigaciones colaborativas, proyectos de innovación y emprendimientos turísticos con enfoque territorial y sostenible.
- La evaluación de la pertinencia curricular, al retroalimentar sobre las competencias requeridas en el ejercicio profesional real.



De esta manera, los egresados se convierten en un motor clave de evaluación, actualización y mejora en los procesos de diseño, ejecución y revisión del plan de estudios, contribuyendo a su adaptación continua a las demandas del sector.

9.2.2. Carácter flexible y evolutivo de los actores estratégicos

El Programa de Administración Hotelera y de Turismo reconoce que el sector turístico es altamente dinámico, influenciado por factores económicos, tecnológicos, sociales, ambientales y culturales. En este contexto, los actores estratégicos no son estáticos, pudiendo incorporarse nuevos aliados, redefinirse roles existentes o modificarse las formas de vinculación, en función de:

- Cambios en la estructura del mercado turístico y hotelero.
- Emergencia de nuevos subsectores (turismo digital, turismo creativo, turismo accesible, turismo regenerativo, entre otros).
- Aparición de nuevas tecnologías y modelos de negocio.
- Nuevas políticas públicas, normativas y estándares internacionales.
- Demandas específicas del desarrollo territorial y de las comunidades anfitrionas.

Esta visión flexible permite que el programa amplíe y actualice continuamente su red de actores estratégicos, integrando nuevas instituciones, empresas, organizaciones sociales, redes académicas y actores internacionales que contribuyan al fortalecimiento de las competencias profesionales, la investigación aplicada y la innovación educativa.

9.2.3. Impacto de la vinculación en la calidad y sostenibilidad del programa

La vinculación efectiva con los grupos de interés fortalece:

- La pertinencia social y laboral del programa.
- La empleabilidad y movilidad profesional de los egresados.
- La transferencia de conocimiento entre universidad, sector productivo y sociedad.
- La internacionalización del currículo.
- La contribución del programa al desarrollo turístico sostenible de la región Piura y del país.

En síntesis, el Programa de Administración Hotelera y de Turismo concibe la vinculación con los grupos de interés como un proceso estratégico, dinámico y continuo, que asegura la coherencia entre la formación académica, las necesidades del entorno y los desafíos futuros del sector turístico y hotelero. Por ello se debe realizar la conformación del consejo consultivo del programa de estudios de Administración Hotelera y de Turismo que sea integrado por diversos actores externos. Entre los actores clave que se sugiere considerar se tiene:

9.2.3.1. Actores del sector público vinculados a la política y gestión del turismo

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR)



En su calidad de ente rector del sector turismo, el MINCETUR constituye un actor estratégico clave para el programa. De acuerdo con la Ley N.º 27790, el MINCETUR define, dirige y supervisa la política turística nacional, promoviendo el desarrollo sostenible del turismo, la generación de empleo, la descentralización, la puesta en valor del patrimonio cultural y natural, y el fortalecimiento de la identidad y diversidad cultural.

Su vinculación con el programa permite alinear el plan de estudios con instrumentos como el PENTUR, PERTUR, normativas sectoriales, estándares de calidad turística (CALTUR) y políticas de turismo sostenible, fortaleciendo competencias en planificación, gestión pública del turismo, sostenibilidad y gobernanza territorial.

Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo – DIRCETUR Piura

A nivel regional, la DIRCETUR Piura articula la política nacional con las dinámicas territoriales, facilitando espacios para prácticas pre profesionales, proyectos de investigación aplicada, diagnósticos turísticos y planes de desarrollo local, en coherencia con el enfoque territorial del currículo.

Gobiernos locales y regionales (Municipalidad Provincial de Sullana y otras) Los gobiernos locales son actores fundamentales para la implementación de proyectos turísticos, ordenamiento territorial, gestión del patrimonio y desarrollo económico local. Su participación fortalece la formación en gestión pública, turismo comunitario, planificación territorial y articulación interinstitucional.

9.2.3.2. Actores del sector privado y gremios empresariales del turismo y la hotelería

Cámara Nacional de Turismo del Perú (CANATUR)

Como principal gremio empresarial del turismo a nivel nacional, CANATUR representa a empresas y cámaras regionales del sector. Su articulación con el programa contribuye a la actualización curricular según las tendencias del mercado, el fortalecimiento de la empleabilidad, la inserción laboral de egresados y el desarrollo de competencias en gestión empresarial turística.

Cámara Regional de Turismo de Piura y Cámaras de Comercio (Piura, Sullana, Lima, Lambayeque).

Estas instituciones facilitan la conexión entre la formación académica y el tejido empresarial regional y nacional, promoviendo prácticas, pasantías, emprendimiento y transferencia de conocimiento, alineadas con la demanda real del mercado turístico y hotelero.

Asociación Peruana de Hoteles, Restaurantes y Afines (AHORA PERÚ) y Sociedad Hoteles del Perú



Ambas organizaciones agrupan a empresas de alojamiento, restauración y servicios afines, constituyéndose en aliados estratégicos para el desarrollo de competencias en gestión hotelera, alimentos y bebidas, calidad del servicio, sostenibilidad y certificación, así como para la inserción laboral de los egresados.

Asociación de Restaurantes de Sullana (ARSU)

Actor clave para la formación práctica y el fortalecimiento de competencias en gastronomía, banquetes, gestión de A&B y puesta en valor de la identidad culinaria local.

9.2.3.3. Actores del subsector de intermediación y operación turística

Asociación Peruana de Agencias de Viajes y Turismo (APAVIT), Asociación Piurana de Agencias de Viajes y Turismo y Asociación de Operadores de Turismo Receptivo del Perú (ASOTUR-PERÚ / APOTUR)

Estas organizaciones representan al subsector de intermediación turística y operación receptiva, contribuyendo al desarrollo de competencias en diseño de productos turísticos, comercialización, gestión de experiencias, logística turística y atención al cliente, aspectos centrales del plan de estudios.

International Air Transport Association (IATA)

Actor estratégico internacional para el fortalecimiento de competencias vinculadas al transporte aéreo, sistemas de reservas, conectividad turística y estándares globales de la industria, alineados con el curso de transporte turístico y la visión internacional del programa.

9.2.3.4. Actores especializados en turismo sostenible, aventura y patrimonio

Asociación Peruana de Turismo de Aventura, Ecoturismo y Turismo Especializado (APTAE)

APTAE contribuye al fortalecimiento de competencias en ecoturismo, turismo de aventura, gestión del riesgo, sostenibilidad y cumplimiento de estándares de seguridad y calidad, articulándose con cursos de ecoturismo, turismo de aventura y planificación sostenible.

Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (SERNANP y SERNANP Piura)

Actor estratégico para la formación en gestión de áreas naturales protegidas, turismo sostenible, conservación y educación ambiental, fortaleciendo el enfoque de sostenibilidad del plan de estudios.



Asociaciones de artesanos (La Capullana de Sullana) y Colegio Profesional de Arqueólogos del Perú

Estos actores fortalecen la formación en patrimonio cultural, identidad, turismo cultural e interpretación del patrimonio, alineados con cursos de patrimonio y recursos turísticos.

9.2.3.5. Actores académicos, científicos y de aseguramiento de la calidad

Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa (SINEACE) y Ministerio de Educación

Garantizan la calidad, pertinencia y mejora continua del programa, orientando la evaluación de competencias, resultados de aprendizaje y estándares académicos.

CONCYTEC

Promueve la investigación científica, la innovación y la formación basada en evidencia, fortaleciendo la investigación aplicada en turismo y hotelería.

Universidades nacionales e internacionales

Destacan la ***Universidad de São Paulo (USP – EACH)*** y la ***Universidad de Córdoba (España)*** como aliados estratégicos para la cooperación académica, movilidad, investigación conjunta e internacionalización del currículo.

9.2.3.6. Actores de promoción y empleabilidad

PROMPERÚ

Entidad clave para la promoción del turismo interno y receptivo, así como de la imagen país. Su articulación fortalece competencias en marketing turístico, promoción de destinos, inteligencia de mercados y posicionamiento internacional.

Colegio de Licenciados en Turismo (nacional y regional) y AFEET Perú

Contribuyen a la ética profesional, la empleabilidad, la actualización continua y la vinculación del egresado con el ejercicio profesional formal.

La interacción sistemática con estos actores estratégicos permite que el Programa de Administración Hotelera y de Turismo:

- Mantenga pertinencia social y laboral.
- Actualice continuamente su plan de estudios.
- Fortalezca la formación práctica y la empleabilidad.
- Promueva la innovación, sostenibilidad e internacionalización.



- Contribuya activamente al desarrollo turístico y hotelero de la región Piura y del país.

9.3. Pertinencia y demanda social

La pertinencia social del Programa de Estudios de Administración Hotelera y de Turismo se fundamenta en su capacidad para responder a las necesidades del entorno social, económico y productivo, contribuyendo al desarrollo sostenible de los territorios, la generación de empleo y el fortalecimiento de la competitividad turística a nivel regional y nacional. El turismo y la hotelería constituyen actividades estratégicas para el Perú, debido a su impacto transversal en la economía, la inclusión social y la puesta en valor del patrimonio natural y cultural (MINCETUR, 2022; WTTC, 2023).

Desde esta perspectiva, el programa se alinea con las políticas públicas del sector turismo, el Modelo Educativo de la Universidad Nacional de Frontera y las demandas de los grupos de interés, formando profesionales con competencias pertinentes para la gestión, planificación, innovación y emprendimiento en el ámbito hotelero y turístico.

9.3.1 Demanda social

La sociedad regional y nacional demanda profesionales en Administración Hotelera y de Turismo que sean capaces de:

- Gestionar eficientemente empresas hoteleras, turísticas y de servicios vinculados al turismo, con enfoque de calidad y sostenibilidad.
- Diseñar, planificar y operar productos, servicios y destinos turísticos, considerando el enfoque territorial y la participación de las comunidades locales.
- Promover el emprendimiento turístico y la innovación como mecanismos de desarrollo económico local y regional.
- Contribuir a la puesta en valor del patrimonio natural y cultural, fortaleciendo la identidad local y la inclusión social.
- Aplicar principios de turismo sostenible, turismo accesible y responsabilidad social, en concordancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

La Política Nacional de Turismo al 2030 reconoce al turismo como una herramienta clave para la inclusión social, la descentralización y la mejora de la calidad de vida de la población, destacando la necesidad de contar con capital humano calificado para su gestión (MINCETUR, 2022). Asimismo, estudios académicos señalan que la formación en turismo y hotelería tiene una alta pertinencia social en regiones con potencial turístico, al generar oportunidades de empleo y emprendimiento para jóvenes y poblaciones locales (UNESCO, 2021).



En el ámbito regional, la región Piura presenta una creciente valoración social del turismo como actividad económica y cultural, lo que incrementa la demanda por profesionales especializados que lideren procesos de desarrollo turístico sostenible en destinos emergentes y consolidados.

9.3.2 Demanda laboral

La demanda laboral del Programa de Administración Hotelera y de Turismo se sustenta en el crecimiento sostenido del sector turismo y hotelería y su capacidad para generar empleo directo e indirecto. Según el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, el turismo aporta entre el 7 % y 8 % del Producto Bruto Interno (PBI) en escenarios de normalidad económica y genera más de un millón de empleos a nivel nacional, vinculados principalmente a alojamiento, alimentos y bebidas, transporte, agencias de viaje y actividades recreativas (MINCETUR, 2023).

El Consejo Mundial de Viajes y Turismo señala que el sector turismo es uno de los principales motores de recuperación económica y empleo en países en desarrollo, destacando la necesidad de profesionales con competencias en gestión, innovación y sostenibilidad para atender las nuevas demandas del mercado (WTTC, 2023). Asimismo, el crecimiento del turismo interno y receptivo incrementa la demanda de personal calificado en gestión hotelera, operación turística, planificación de destinos, calidad de servicios y experiencia del cliente.

En la región Piura, la expansión de la oferta hotelera, gastronómica y de servicios turísticos, así como el desarrollo de nuevas modalidades como el turismo rural comunitario, el ecoturismo y el turismo de aventura, refuerzan la necesidad de una oferta académica pertinente y de calidad en la Universidad Nacional de Frontera. En este contexto, el Programa de Administración Hotelera y Turismo contribuye directamente a mejorar la empleabilidad de los egresados y a fortalecer el capital humano requerido por el sector público y privado.

9.3.3 Pertinencia institucional

La pertinencia institucional del Programa de Estudios de Administración Hotelera y de Turismo se sustenta en su coherencia con la misión, visión y objetivos estratégicos de la Universidad Nacional de Frontera, así como con su Modelo Educativo, orientado a la formación integral por competencias, la investigación aplicada, la innovación y la responsabilidad social universitaria (Universidad Nacional de Frontera, 2025).

El programa responde al mandato institucional de la UNF de contribuir al desarrollo sostenible de la región y del país, formando profesionales capaces de atender problemáticas reales del entorno productivo y territorial. En este sentido, el turismo y la hotelería constituyen sectores prioritarios para la región de influencia de la universidad, debido a su potencial para dinamizar



economías locales, generar empleo y fortalecer la identidad cultural, en concordancia con las políticas públicas nacionales del sector (MINCETUR, 2022).

Asimismo, el diseño curricular del programa se articula con los ejes estratégicos institucionales vinculados a la calidad académica, la empleabilidad, el emprendimiento y la vinculación con el entorno, promoviendo la interacción con gobiernos locales y regionales, empresas del sector turístico y hotelero, comunidades locales y organizaciones sociales. Esta articulación fortalece la transferencia de conocimiento y la investigación aplicada, contribuyendo al cumplimiento de las funciones sustantivas de la universidad (docencia, investigación y responsabilidad social universitaria), en concordancia con los estándares de aseguramiento de la calidad de la educación superior universitaria (SINEACE, 2016; SUNEDU, 2018).

9.3.4 Pertinencia en el mercado

El Programa de Estudios de Administración Hotelera y de Turismo responde a un mercado turístico caracterizado por la recuperación y dinamismo de la demanda, la necesidad de mejora continua de la calidad, y la creciente exigencia de gestión sostenible y de capital humano especializado. A nivel nacional, las prioridades sectoriales se encuentran orientadas por instrumentos como el PENTUR 2025, que enfatiza la competitividad del destino, la articulación territorial y la mejora de la gestión del turismo. Estas orientaciones justifican una formación profesional con capacidades para planificar, gestionar y elevar estándares en empresas y destinos turísticos.

En Piura, la pertinencia se refuerza porque la región se posiciona como un territorio con movimiento turístico relevante en hospedaje colectivo, con arribos que evidencian demanda efectiva: el cuadro estadístico de INEI reporta para Piura un total de 1,219,474 arribos (2018) y 1,262,656 arribos (2024), con participación de mercado nacional y extranjero en ambos años, lo que respalda la necesidad de profesionales que gestionen servicios, productos, calidad y experiencia. Asimismo, la región cuenta con instrumentos de planificación turística y de desarrollo regional (p. ej., PERTUR Piura y PDRC Piura) que demandan capacidades de gestión, articulación interinstitucional y desarrollo territorial, coherentes con un plan de estudios orientado a resultados y empleabilidad.

En este escenario, el plan de estudios debe asegurar competencias para: (i) gestión de calidad y mejora continua en servicios turísticos, en concordancia con el Plan Nacional de Calidad Turística – CALTUR; (ii) gestión de empresas y operaciones hoteleras y turísticas; (iii) planificación y desarrollo turístico territorial y gestión pública del turismo; y (iv) innovación y articulación con el ecosistema sectorial, en línea con marcos que resaltan la importancia del turismo en empleo y actividad económica. Además, la adopción de referentes de calidad



educativa y pertinencia sectorial, como UN Tourism TedQual, fortalece la conexión currículo-mercado al priorizar estándares de calidad en educación, formación e investigación turística.

9.4. Articulación de competencias alineadas a la demanda social

El Plan de Estudios del Programa de Administración Hotelera y de Turismo de la Universidad Nacional de Frontera se articula directamente con la demanda social y laboral identificada a nivel regional, nacional e internacional, así como con las tendencias del sector hotelero y turístico. Esta articulación se expresa en un perfil de egreso pertinente y contextualizado, alineado a las necesidades del desarrollo territorial, la competitividad del sector y los estándares de calidad de la educación superior universitaria (SINEACE, 2016; SUNEDU, 2018).

La Organización Mundial del Turismo (OMT) señala que el desarrollo del turismo sostenible y competitivo requiere profesionales con competencias integrales en gestión, planificación, calidad, innovación y ética, capaces de responder a contextos cambiantes y a la creciente complejidad del sector (OMT, 2021). En la misma línea, el Consejo Mundial de Viajes y Turismo destaca que la empleabilidad en turismo y hotelería depende cada vez más de la formación por competencias, la capacidad de adaptación, el liderazgo y la innovación (WTTC, 2023).

En respuesta a estas demandas, el egresado del Programa de Administración Hotelera y de Turismo de la UNF será un profesional capaz de:

- Gestionar organizaciones hoteleras, turísticas y de servicios afines, planificando, organizando, dirigiendo y controlando procesos administrativos, operativos y financieros, orientados a la calidad del servicio y la satisfacción del cliente, en concordancia con los estándares internacionales del sector (OMT–TedQual, 2022; AHLEI, 2021).
- Diseñar, planificar y gestionar productos, servicios y destinos turísticos, integrando el enfoque territorial, la sostenibilidad y la puesta en valor del patrimonio natural y cultural, respondiendo a las demandas de turistas, comunidades anfitrionas y actores públicos y privados (GSTC, 2021; OMT, 2021).
- Implementar sistemas de gestión de la calidad, sostenibilidad e innovación, aplicando normas, certificaciones y buenas prácticas reconocidas en la industria hotelera y turística, contribuyendo a la competitividad de las organizaciones y destinos (GSTC, 2021; WTTC, 2023).
- Analizar el comportamiento del turista y gestionar públicos, diseñando experiencias turísticas diferenciadas, inclusivas y accesibles, acordes con las tendencias actuales del mercado y las expectativas de los visitantes (OMT, 2022).
- Liderar procesos de emprendimiento e innovación turística, formulando y ejecutando proyectos sostenibles que generen valor económico y social, fortalezcan cadenas de valor locales y promuevan el desarrollo territorial (WTTC, 2023; UNESCO, 2021).
- Actuar con ética profesional, responsabilidad social y compromiso con el desarrollo sostenible, evaluando los impactos económicos, sociales y ambientales del turismo y



contribuyendo a la preservación del patrimonio y al bienestar de las comunidades anfitrionas (GSTC, 2021; UNESCO, 2021).

De esta manera, el Plan de Estudios articula de forma coherente las competencias generales, específicas y de especialidad con la demanda social y laboral del sector hotelero y turístico, asegurando la pertinencia del programa, la empleabilidad de los egresados y su contribución al desarrollo sostenible de los territorios, en concordancia con los criterios de calidad establecidos por SINEACE y SUNEDU.

9.4.1. Competencias alineadas a la demanda regional

La región Piura presenta una dinámica turística y hotelera en crecimiento, sustentada en su diversidad de recursos naturales y culturales, la expansión de la oferta de alojamiento, gastronomía y servicios turísticos, así como el fortalecimiento del turismo interno y de modalidades como el turismo de naturaleza, sol y playa, turismo rural comunitario y gastronomía. Diversos diagnósticos sectoriales señalan que uno de los principales retos regionales es la disponibilidad de capital humano especializado para gestionar de manera eficiente y sostenible las actividades turísticas y hoteleras (MINCETUR, 2022; INEI, 2023).

En este contexto, el Programa de Administración Hotelera y de Turismo articula las necesidades regionales identificadas con las competencias del egresado, asegurando la pertinencia del perfil profesional y su contribución al desarrollo territorial, en concordancia con los estándares de calidad de SINEACE y las directrices de formación de la OMT–TedQual.

Necesidad identificada en la región	Competencia del egresado del Programa
Crecimiento de la actividad turística y hotelera regional, con énfasis en servicios de alojamiento, alimentos y experiencias turísticas	Gestiona organizaciones hoteleras y turísticas, aplicando principios de gestión estratégica, calidad de servicios y mejora continua
Déficit de planificación y gestión de destinos turísticos locales	Planifica y desarrolla productos, servicios y destinos turísticos con enfoque territorial, sostenible y participativo
Demanda de profesionalización en la operación y gestión de servicios turísticos	Dirige y toma decisiones operativas y estratégicas en empresas turísticas y hoteleras, basadas en análisis técnico y contextual
Necesidad de fortalecer el turismo sostenible y la preservación del patrimonio natural y cultural	Evalúa impactos económicos, sociales y ambientales del turismo, promoviendo prácticas responsables y sostenibles
Creciente competencia entre destinos y empresas turísticas	Diseña e implementa estrategias de innovación, marketing y diferenciación de la experiencia turística
Baja articulación entre actores públicos, privados y comunitarios del sector turismo	Lidera procesos de articulación interinstitucional y trabajo colaborativo con actores locales y regionales
Incremento del emprendimiento turístico regional, especialmente en MYPES	Formula y ejecuta proyectos y emprendimientos turísticos sostenibles, fortaleciendo cadenas de valor locales



Necesidad de adaptación a cambios del mercado y a la transformación digital	Utiliza tecnologías de la información y herramientas digitales aplicadas a la gestión hotelera y turística
Requerimiento de ética profesional y responsabilidad social en la gestión turística	Actúa con ética, responsabilidad social y compromiso con el desarrollo sostenible del territorio

Las necesidades regionales identificadas en la tabla (crecimiento turístico, déficit de planificación, sostenibilidad, articulación público-privada, emprendimiento y digitalización) no son declarativas, sino que se sustentan en instrumentos oficiales de planificación de Piura, tales como:

- El Plan de Desarrollo Regional Concertado (PDRC), que reconoce al turismo como eje estratégico de diversificación productiva.
- El Plan Estratégico Regional de Turismo (PERTUR Piura), que enfatiza la necesidad de capital humano especializado.
- El Plan de Desarrollo Social y Económico Regional, que vincula turismo con empleo juvenil y MYPES.
- Instrumentos ambientales regionales, que demandan gestión turística sostenible.
- Lineamientos nacionales (MINCETUR) que bajan a nivel regional.

Esto fortalece la coherencia demanda regional ↔ competencias del egresado ↔ plan de estudios, como exige SINEACE.

9.5. Ámbito de acción del licenciado en administración hotelera y de turismo

El Licenciado en Administración Hotelera y de Turismo de la Universidad Nacional de Frontera es un profesional con competencias para desempeñarse de manera eficiente, ética y estratégica en puestos operativos, de jefatura, dirección y gerencia, tanto en el ámbito nacional como internacional, en organizaciones públicas, privadas y del tercer sector vinculadas al turismo, la hotelería y los servicios relacionados, en contextos dinámicos y altamente competitivos.

En atención a las tendencias actuales y futuras del sector, tales como la transformación digital, la sostenibilidad, la innovación en experiencias, la gestión basada en datos, la economía colaborativa y la internacionalización del turismo, su ámbito de acción comprende los siguientes espacios laborales:

9.5.1. Sector hotelero y de alojamiento

- Cadenas hoteleras nacionales e internacionales.
- Hoteles urbanos, rurales y boutique.
- Resorts, ecolodges y alojamientos sostenibles.
- Hostales, albergues turísticos y hospedajes especializados.



- Servicios de hospitalidad en clínicas, hospitales, campamentos mineros, proyectos energéticos y zonas industriales, donde la gestión hotelera es un componente clave del bienestar y la eficiencia operativa.

9.5.2. Sector de alimentos, bebidas y eventos

- Restaurantes, cafeterías y establecimientos gastronómicos.
- Empresas de catering y banquetes.
- Organización y gestión de eventos turísticos, corporativos, culturales y sociales.
- Empresas de entretenimiento y recreación turística.
- Gestión gastronómica con enfoque en identidad local, sostenibilidad y experiencias culinarias.

9.5.3. Sector turístico y de intermediación

- Agencias de viajes, tour operadores y operadores turísticos receptivos y emisivos.
- Empresas de turismo especializado: ecoturismo, turismo de aventura, turismo rural comunitario, turismo cultural, gastronómico y accesible.
- Cruceros y servicios turísticos asociados al transporte marítimo y fluvial.
- Empresas de transporte turístico terrestre, aéreo y acuático.

9.5.4. Gestión pública, planificación y desarrollo territorial

- Instituciones públicas vinculadas al turismo y la hotelería, como MINCETUR, PROMPERÚ, gobiernos regionales y locales, DIRCETUR, y entidades de planificación territorial.
- Proyectos de desarrollo turístico local, regional y nacional.
- Programas de puesta en valor del patrimonio natural y cultural.
- Gestión de destinos turísticos inteligentes y sostenibles.
- Organismos internacionales, ONG's y agencias de cooperación vinculadas al desarrollo turístico sostenible.

9.5.5. Consultoría, innovación y gestión especializada

- Empresas de consultoría turística y hotelera.
- Gestión de calidad, sostenibilidad y certificaciones (CALTUR, GSTC, entre otros).
- Diseño, evaluación y gestión de proyectos turísticos.
- Investigación aplicada en turismo, hotelería y servicios.
- Gestión de experiencias turísticas y hospitalidad centrada en el cliente.
- Gestión de plataformas digitales, sistemas de reservas, *revenue management* y analítica de datos aplicada al turismo.



9.5.6. Emprendimiento y autoempleo

- Creación y gestión de **emprendimientos propios** en turismo y hotelería.
- Desarrollo de *startups* turísticas, servicios digitales y modelos innovadores de negocio.
- Gestión de empresas familiares y MYPES turísticas.
- Innovación social y emprendimiento comunitario en territorios turísticos.
- Comercialización de productos y experiencias turísticas con identidad territorial.

9.5.7. Ámbito educativo y cultural (complementario)

- Apoyo a procesos de formación, capacitación y asistencia técnica en turismo y hotelería.
- Interpretación turística, animación cultural y gestión del patrimonio.
- Articulación con instituciones educativas, culturales y comunitarias para la valorización del territorio.

9.5.8. Enfoque prospectivo

Este amplio ámbito de acción permite que el egresado se adapte a los cambios estructurales del sector, respondiendo a escenarios futuros caracterizados por:

- Mayor digitalización y uso de tecnologías inteligentes.
- Creciente demanda de turismo sostenible y responsable.
- Nuevas formas de consumo turístico y experiencias personalizadas.
- Integración de criterios ambientales, sociales y de gobernanza (ESG).
- Internacionalización del mercado laboral turístico y hotelero.

En consecuencia, el Licenciado en Administración Hotelera y de Turismo de la UNF se proyecta como un profesional **versátil, empleable y emprendedor**, con capacidad de liderazgo y compromiso con el desarrollo sostenible de los territorios.

9.6. Factibilidad del programa: en tiempo y espacio

La factibilidad del Programa de Estudios de Administración Hotelera y de Turismo se sustenta en la capacidad institucional, académica, organizacional y tecnológica de la Universidad Nacional de Frontera, así como en la coherencia del plan de estudios con el Modelo Educativo UNF 2025–2030, el Plan Estratégico Institucional y los lineamientos de aseguramiento de la calidad universitaria. Esta factibilidad garantiza la implementación, continuidad y actualización del programa en respuesta a las transformaciones del sector turístico y hotelero a nivel regional, nacional e internacional.



En conjunto, estos elementos evidencian que la Universidad Nacional de Frontera cuenta con la capacidad institucional, académica y organizacional necesaria para sostener, actualizar y

proyectar el Programa de Administración Hotelera y de Turismo, asegurando su factibilidad en el tiempo y el espacio, y su alineación con los estándares de calidad y pertinencia exigidos por el sistema universitario peruano.

9.6.1. Factibilidad en el Tiempo

El plan de estudios ha sido diseñado para desarrollarse en diez ciclos académicos, conforme a la normativa universitaria vigente, asegurando una progresión secuencial y articulada de competencias, desde los estudios generales hasta los cursos de especialidad y las prácticas pre profesionales. Esta estructura responde al enfoque por competencias establecido en el Modelo Educativo UNF, el cual promueve trayectorias formativas flexibles, evaluables y orientadas al desempeño profesional pertinente (Universidad Nacional de Frontera [UNF], 2025).

La UNF cuenta con experiencia comprobada en la gestión y actualización de planes de estudio, en concordancia con los procesos de mejora continua y aseguramiento de la calidad académica impulsados por SUNEDU y SINEACE. La actualización del presente plan de estudios se inscribe dentro de una política institucional orientada a la pertinencia académica, la empleabilidad de los egresados y la respuesta oportuna a las demandas del entorno productivo, particularmente del sector turismo y hotelería, caracterizado por su dinamismo y constante transformación.

Asimismo, el programa incorpora estrategias de flexibilidad temporal, mediante el uso de entornos virtuales de aprendizaje, recursos digitales y modalidades complementarias, lo que permite adaptarse a distintos ritmos de aprendizaje y a escenarios de cambio, en coherencia con las disposiciones institucionales para la prestación del servicio educativo y la innovación pedagógica (UNF, 2025).

9.6.2. Factibilidad en el Espacio

La Universidad Nacional de Frontera dispone de infraestructura académica y administrativa que permite el desarrollo adecuado del Programa de Administración Hotelera y de Turismo, incluyendo aulas, espacios de trabajo colaborativo y recursos para actividades prácticas, talleres y trabajo de campo. Estos espacios se articulan con el uso de plataformas virtuales institucionales, que fortalecen la formación presencial y facilitan el acceso a materiales educativos, la interacción docente–estudiante y la evaluación del aprendizaje.

El uso combinado de espacios físicos y virtuales responde a la estrategia institucional de modernización académica y transformación digital, permitiendo la continuidad del programa y su adaptación a escenarios de enseñanza híbrida o mediada por tecnología, en concordancia con las políticas internas de la UNF y las disposiciones nacionales vigentes (UNF, 2025).



Asimismo, la factibilidad espacial del programa se ve fortalecida por la articulación con el entorno, a través de convenios y vínculos con organizaciones públicas y privadas del sector turístico y hotelero, que permiten el desarrollo de prácticas pre profesionales, proyectos académicos y actividades de vinculación con el medio, ampliando los espacios de aprendizaje más allá del campus universitario.

9.6.3. Recursos Tecnológicos

La UNF cuenta con una infraestructura tecnológica institucional que respalda el desarrollo del programa, incluyendo plataformas de gestión del aprendizaje, herramientas de comunicación digital y recursos informáticos que permiten la implementación de metodologías activas, simulaciones, análisis de casos y proyectos aplicados al turismo y la hotelería.

El Modelo Educativo UNF enfatiza el uso estratégico de las tecnologías de la información y comunicación como soporte del aprendizaje por competencias, la investigación formativa y la innovación académica, lo cual respalda la incorporación de contenidos vinculados a la gestión digital, la innovación tecnológica y la competitividad del sector turístico y hotelero, en coherencia con las tendencias internacionales del campo profesional (UNF, 2025).

9.6.4. Monitoreo y Evaluación Continua

La factibilidad del programa se consolida mediante la implementación de mecanismos institucionales de monitoreo y evaluación continua, orientados a verificar el logro de las competencias del perfil de egreso, la pertinencia del plan de estudios y la calidad del proceso formativo. Estos mecanismos se alinean con los principios de mejora continua establecidos por SINEACE y con los procesos de supervisión académica promovidos por SUNEDU.

La UNF ha establecido políticas y estructuras de gestión académica que permiten la revisión periódica del plan de estudios, la incorporación de retroalimentación de docentes, estudiantes, egresados y empleadores, y la actualización permanente de los contenidos curriculares, garantizando así la sostenibilidad del programa y su adecuación a las demandas actuales y futuras del sector turístico y hotelero, tanto a nivel nacional como internacional.



9.7. Análisis prospectivo del programa

9.7.1. Tendencias que impactan en el futuro de la carrera

• Gestión colaborativa y gobernanza turística multiactor

El turismo contemporáneo evoluciona hacia modelos de gobernanza colaborativa que integran sector público, empresas privadas, comunidades locales y organizaciones internacionales. Esta dinámica exige profesionales capaces de articular intereses diversos, facilitar procesos

participativos y gestionar redes territoriales para el desarrollo sostenible de destinos turísticos (UN Tourism, 2022; OECD, 2020).

- **Transformaciones generacionales en el turismo y la hotelería**

La creciente participación de generaciones jóvenes tanto en la fuerza laboral como en la demanda turística está redefiniendo las prácticas de gestión hotelera y turística, promoviendo estilos de liderazgo más horizontales, flexibles y orientados al propósito, así como experiencias turísticas personalizadas, auténticas y sostenibles (Deloitte, 2023; UN Tourism, 2023).

- **Sostenibilidad, bienestar y turismo responsable**

La sostenibilidad ambiental, sociocultural y económica se consolida como un eje estratégico del sector turístico y hotelero, incorporando enfoques de bienestar integral, responsabilidad social y gestión ética de los recursos. Los estándares internacionales resaltan la necesidad de profesionales formados para implementar prácticas de turismo responsable y resiliente frente al cambio climático y las crisis globales (*World Travel & Tourism Council [WTTC], 2022; Global Sustainable Tourism Council [GSTC], 2023*).

- **Transformación digital, automatización e inteligencia artificial en turismo**

La digitalización del sector turístico incluye el uso de sistemas de gestión hotelera, plataformas de reservas, inteligencia artificial, big data y analítica predictiva para mejorar la eficiencia operativa, la experiencia del visitante y la toma de decisiones estratégicas. Estas transformaciones demandan competencias digitales avanzadas, sin perder de vista la dimensión humana del servicio turístico (OECD, 2019; UN Tourism, 2021).

- **Nuevas modalidades de trabajo y servicios turísticos híbridos**

El trabajo remoto, los modelos híbridos y el surgimiento de nómadas digitales han impactado en la oferta turística y hotelera, generando nuevas oportunidades para destinos, alojamientos y servicios adaptados a estancias prolongadas y nuevas formas de consumo turístico (*International Labour Organization [ILO], 2021; UN Tourism, 2022*).

- **Gestión de datos, inteligencia de mercados y personalización de experiencias**

El uso de big data y analítica turística permite comprender el comportamiento del visitante, optimizar la gestión de destinos y diseñar productos turísticos diferenciados y personalizados, fortaleciendo la competitividad de empresas y territorios turísticos (McAfee & Brynjolfsson, 2012; UN Tourism, 2023).

9.7.2. Nuevos campos ocupacionales de la carrera

Se presenta el Mapa de Empleabilidad y Proyección Laboral del Programa de Administración Hotelera y de Turismo, alineado al perfil de egreso, a SINEACE, SUNEDU y a las tendencias



actuales y prospectivas del sector, con un enfoque claro en empleabilidad, movilidad laboral y desarrollo profesional progresivo.

9.7.2.1. Mapa de empleabilidad y proyección laboral del programa de Administración Hotelera y de Turismo – UNF

El mapa de empleabilidad y proyección laboral del Programa de Administración Hotelera y de Turismo identifica los espacios ocupacionales, niveles de inserción laboral y trayectorias de desarrollo profesional del **egresado**, considerando el contexto regional (Piura), nacional e internacional, así como las transformaciones del sector turístico y hotelero.

A. Inserción laboral inicial (corto plazo)

Perfil del egresado reciente (0–3 años)

Orientado a puestos operativos y de apoyo técnico, con aplicación directa de competencias básicas y específicas.

Sector	Puestos / Roles
Hotelería y alojamiento	Recepcionista, asistente de operaciones, supervisor junior de alojamiento, asistente de reservas
Alimentos y bebidas	Asistente de A&B, supervisor de salón, asistente de costos, coordinador operativo
Turismo e intermediación	Counter de agencia de viajes, asistente de operaciones turísticas, coordinador de tours
Gestión pública	Asistente técnico en DIRCETUR, municipalidades, proyectos turísticos
Eventos y recreación	Asistente de eventos, coordinador logístico
Transporte turístico	Coordinador operativo de transporte turístico
Emprendimiento	Emprendimientos familiares o Pymes turísticas en fase inicial

Competencias clave: operación de servicios, atención al cliente, manejo de software turístico, trabajo en equipo, ética profesional.

B. Consolidación profesional (mediano plazo)

Perfil del profesional en desarrollo (4–8 años)

Orientado a puestos de jefatura, coordinación y supervisión, con capacidad de gestión y toma de decisiones.

Sector	Puestos / Roles
Hotelería	Jefe de recepción, jefe de A&B, administrador hotelero, revenue assistant
Gastronomía y eventos	Jefe de operaciones, coordinador de banquetes y eventos
Turismo	Jefe de operaciones turísticas, gestor de productos turísticos
Gestión pública	Especialista en desarrollo turístico, coordinador de proyectos
Consultoría	Consultor junior en turismo, calidad y sostenibilidad
Destinos turísticos	Gestor de destinos locales, coordinador de rutas turísticas
Emprendimiento	Propietario o gerente de MYPE turística consolidada



Competencias clave: planificación, liderazgo, gestión de procesos, control de calidad, sostenibilidad, análisis de mercado.

C. Liderazgo y especialización (largo plazo)

Perfil del profesional senior (9 años a más)

Orientado a puestos estratégicos, de dirección, consultoría especializada y liderazgo territorial.

Sector	Puestos / Roles
Hotelería	Gerente general, gerente de operaciones, director de cadena hotelera
Turismo	Director de agencia, operador turístico internacional
Gestión pública	Director regional de turismo, gestor de políticas públicas
Consultoría	Consultor senior, auditor de calidad y sostenibilidad (CALTUR, GSTC)
Innovación	Gestor de destinos turísticos inteligentes
Academia e investigación	Docente universitario, investigador en turismo
Emprendimiento	Fundador de empresas turísticas innovadoras

Competencias clave: dirección estratégica, innovación, gestión territorial, internacionalización, gobernanza turística.

D. Proyección laboral internacional

El programa permite la movilidad laboral internacional, facilitando la inserción en:

- Cadenas hoteleras internacionales
- Cruceros y resorts
- Empresas de turismo receptivo y emisor
- Organismos internacionales (OMT/UN Tourism, ONG, cooperación)
- Proyectos de desarrollo turístico sostenible

Competencias habilitantes: interculturalidad, idiomas, estándares internacionales, sostenibilidad, gestión digital.

E. Nuevos campos emergentes (proyección futura)

El egresado puede desempeñarse en campos emergentes derivados de la transformación del sector:

- Gestión de destinos turísticos inteligentes (Smart Destinations)
- Turismo sostenible y regenerativo
- Turismo accesible e inclusivo
- Gestión de experiencias turísticas personalizadas
- Analítica de datos y revenue management
- Innovación social y turismo comunitario
- Emprendimientos digitales turísticos (plataformas, apps, marketplaces)



F. Articulación con la formación académica

Este mapa se articula con:

- Perfil de egreso del programa
- Competencias generales, específicas y especializadas
- Cursos de prácticas pre profesionales I y II
- Vinculación con actores estratégicos del sector
- Enfoque por competencias del Modelo Educativo UNF

G. Síntesis estratégica

El Mapa de Empleabilidad y Proyección Laboral evidencia que el Programa de Administración Hotelera y de Turismo de la UNF:

- Responde a la demanda laboral regional y nacional
- Ofrece trayectorias claras de desarrollo profesional
- Fortalece la empleabilidad, el emprendimiento y la movilidad internacional
- Se alinea a los estándares de SINEACE, SUNEDU y OMT-TEDQUAL

10. GESTIÓN DE PERFILES

10.1. Perfil del ingresante

El ingresante a la Escuela Profesional de Administración Hotelera y de Turismo es un joven con vocación de servicio e interés por comprender y transformar la realidad local, regional y nacional, con disposición al aprendizaje continuo y sentido ético. Posee habilidades básicas de comunicación, pensamiento lógico-matemático y razonamiento crítico, que le permiten adaptarse exitosamente a las exigencias académicas universitarias. Demuestra apertura a la diversidad sociocultural, trabajo colaborativo y sensibilidad hacia los desafíos del desarrollo sostenible, en concordancia con la misión formativa y la visión humanista de la formación integral y la orientación al desarrollo regional planteada en el Modelo Educativo UNF.

Estas características se evalúan mediante los mecanismos de admisión establecidos por la Universidad, que incluyen la evaluación de conocimientos básicos, habilidades cognitivas generales y actitudes compatibles con la formación universitaria, conforme a la normativa institucional vigente.



10.2. Perfil del egresado

El egresado del Programa de Administración Hotelera y de Turismo de la Universidad Nacional de Frontera es un profesional con formación integral, ética y humanista, capaz de gestionar, planificar, innovar y emprender en organizaciones hoteleras, turísticas y de servicios afines, en los ámbitos público y privado, contribuyendo al desarrollo sostenible y competitivo de los territorios.

Tabla 1:
Competencias identificadas

CÓDIGO	COMPONENTE	COMPETENCIAS
CG1	Estudios Generales	Actúa con ética profesional y enfoque humanista para orientar su conducta y toma de decisiones al bien común en contextos académicos, socioculturales y profesionales sustentado en deontología, derechos humanos y ciencias humanas.
CG2	Estudios Generales	Analiza problemas y fenómenos de la realidad para formular juicios críticos y soluciones fundamentadas en contextos académicos y ciudadanos sustentado en pensamiento crítico, lógica y método científico.
CG3	Estudios Generales	Comunica ideas, argumentos e información para interactuar eficazmente en entornos académicos y laborales en español y escenarios interculturales sustentado en teorías de la comunicación y lingüística aplicada.
CG4	Estudios Generales	Utiliza tecnologías de información para gestionar información y resolver problemas en entornos virtuales y presenciales sustentado en alfabetización digital y sistemas de información.
CG5	Estudios Generales	Integra enfoques de sostenibilidad y responsabilidad social para promover desarrollo territorial sostenible en contextos socioeconómicos y ambientales sustentado en desarrollo sostenible y ODS.
CE1	Estudios Específicos	Gestiona procesos administrativos para lograr eficiencia y calidad organizacional en empresas de servicios turísticos sustentado en teoría administrativa y gestión por procesos.
CE2	Estudios Específicos	Administra recursos contables y financieros para asegurar sostenibilidad económica en organizaciones públicas y privadas sustentado en contabilidad, finanzas y normativa vigente.
CE3	Estudios Específicos	Diseña estrategias de marketing y experiencia del cliente para posicionar servicios turísticos en mercados regionales y nacionales sustentado en marketing de servicios y comportamiento del consumidor.
CE4	Estudios Específicos	Gestiona talento humano para mejorar desempeño y clima laboral en organizaciones de hospitalidad sustentado en psicología organizacional.
CE5	Estudios Específicos	Formula proyectos de investigación para diagnosticar problemáticas del sector en contextos académicos sustentado en metodología científica.
CE6	Estudios Específicos	Ejecuta investigación aplicada para proponer soluciones innovadoras en organizaciones hoteleras y turísticas sustentado en métodos cuantitativos y cualitativos.
CE7	Estudios Específicos	Aplica normativa y gestión pública para administrar servicios turísticos en el ámbito público-privado sustentado en derecho administrativo y políticas públicas.
CS1	Especialidad	Dirige operaciones hoteleras para asegurar calidad y rentabilidad en establecimientos de alojamiento sustentado en gestión hotelera.
CS2	Especialidad	Gestiona servicios gastronómicos para garantizar inocuidad y satisfacción del cliente en cocinas y restaurantes sustentado en BPM y HACCP.
CS3	Especialidad	Planifica y opera servicios turísticos para optimizar la experiencia del visitante en destinos turísticos sustentado en gestión turística.
CS4	Especialidad	Implementa sistemas de calidad para mejorar el servicio al cliente en organizaciones de hospitalidad sustentado en gestión de calidad.
CS5	Especialidad	Emprende modelos de negocio turísticos para generar valor económico y social en el contexto regional de Piura sustentado en emprendimiento e innovación.
CS6	Especialidad	Formula estrategias competitivas para el crecimiento sostenible en entornos globalizados sustentado en planeamiento estratégico.
CS7	Especialidad	Integra competencias profesionales para resolver problemas reales en prácticas pre profesionales sustentado en aprendizaje experiencial.



10.3. Alineamiento de competencias con el plan de estudios y mapeo curricular

La siguiente matriz presenta el alineamiento del plan de estudios por competencia, mostrando la correspondencia entre competencias, resultados de aprendizaje y nivel de logro, con las asignaturas establecidas y sus sumillas (estas detallan el contenido temático de cada asignatura. Su finalidad es

evidenciar la coherencia interna del diseño curricular y la contribución concreta de las asignaturas al logro del perfil de egreso.

Donde la escala que describe la progresión en el dominio de una competencia según la complejidad del proceso cognitivo es como sigue:

I (Inicial/Introdutorio): Conocimiento y comprensión básica.

R (Refuerzo/Intermedio): Aplicación y análisis en escenarios prácticos.

A (Avanzado/Logro): Evaluación, creación y autonomía profesional.





Tabla 2:
Mapeo curricular de competencias y resultados de aprendizajes

CICLO	CÓDIGO	ASIGNATURA	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	NIVEL
I	AHT001	Formación y evolución del universo	CG1; CS3	Aplica los conocimientos de Formación y evolución del universo para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
I	AHT002	Filosofía oriental y occidental	CG1, CE	Aplica los conocimientos de Filosofía oriental y occidental para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
I	AHT003	Interpretación crítica de la historia universal	CG3, CE5	Aplica los conocimientos de Interpretación crítica de la historia universal para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
I	AHT004	Matemática básica	CE1, CS4, CE3	Aplica los conocimientos de Matemática básica para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
I	AHT005	Comunicación integral	CG1, CE3, CE6	Aplica los conocimientos de Comunicación integral para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
I	AHT006	Introducción a la administración	CE1, CS4, CG1	Aplica los conocimientos de Introducción a la administración para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
I	AHT007	Sistema de información geográfica en turismo	CE3, CG4, CS3	Aplica los conocimientos de Sistema de información geográfica en turismo para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
I	AHT008	Fundamentos del turismo y hospitalidad	CE1, CS4	Aplica los conocimientos de Fundamentos del turismo y hospitalidad para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
II	AHT009	Acercamientos críticos a la literatura universal	CE1, CG3; CS2	Aplica los conocimientos de Acercamientos críticos a la literatura universal para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R



II	AHT010	Formas clásicas y modernas del arte	CG1, CE6, CS7	Aplica los conocimientos de Formas clásicas y modernas del arte para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
II	AHT011	Economía	CE5, CG2, CS4	Aplica los conocimientos de Economía para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
II	AHT012	Matemática financiera	CE2, CG4, CS3	Aplica los conocimientos de Matemática financiera para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
II	AHT 013	Patrimonio y recursos turísticos	CG5, CE3, CS6	Aplica los conocimientos de Patrimonio y recursos turísticos para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
II	AHT 014	Metodología de la investigación	CG1, CE6, CE7	Aplica los conocimientos de Metodología de la investigación para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
II	AHT015	Defensa y asuntos fronterizos	CG1, CE3, CS6	Aplica los conocimientos de Defensa y asuntos fronterizos para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
II	AHT016	Psicología social del turismo	CE1, CG1, CS2	Aplica los conocimientos de Psicología social del turismo para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
III	AHT 017	Cultura y sociedad durante los siglos XIX – XX - XI	CE1, CE3, CS5	Aplica los conocimientos de Cultura y sociedad durante los siglos XIX – XX - XI para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
III	AHT018	Políticas Modernas y posmodernas	CG3, CE1	Aplica los conocimientos de Políticas Modernas y posmodernas para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
III	AHT019	Contabilidad, costos y presupuestos	CG2, CE1, CS4	Aplica los conocimientos de Contabilidad, costos y presupuestos para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
III	AHT020	Conducta del Turista	CE1, CS4	Aplica los conocimientos de Conducta del Turista para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
III	AHT021	Política Pública y Legislación turística	CG2, CE2, CS3	Aplica los conocimientos de Política Pública y Legislación turística para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
III	AHT 022	Folclore peruano	CG1, CE1, CS7	Aplica los conocimientos de Folclore peruano para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
III	AHT 023	Estadística general	CG2, CE5, CS4	Aplica los conocimientos de Estadística general para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
III	AHTET01	Electivo: Transporte Turístico		Aplica los conocimientos de Electivo para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
III	AHTEH 01	Electivo : Francés Técnico I		Aplica los conocimientos de Electivo para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	I
IV	AHT024	Inteligencia artificial desde una perspectiva ética	CG4, CE4, CS7	Aplica los conocimientos de Inteligencia artificial	R



				desde una perspectiva ética para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	
IV	AHT025	Desarrollo histórico de la ciencia y tecnología	CG4, CE2, CS3	Aplica los conocimientos de Desarrollo histórico de la ciencia y tecnología para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
IV	AHT026	Contabilidad comercial y tributación	CG2, CG4, CE2	Aplica los conocimientos de Contabilidad comercial y tributación para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
IV	AHT027	Planificación estratégica	CG2, CG5, CE6, CS6	Aplica los conocimientos de Planificación estratégica para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
IV	AHT028	Logística en turismo y hotelería	CG1, CE7	Aplica los conocimientos de Logística en turismo y hotelería para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
IV	AHT029	Etiqueta y protocolo	CG3, CE4	Aplica los conocimientos de Etiqueta y protocolo para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
IV	AHT030	Estadística aplicada al Turismo	CG2, CG4, CE2	Aplica los conocimientos de Estadística aplicada al Turismo para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
IV	AHTET02	<i>Electivo</i> : Taller GDS	CS3	Aplica los conocimientos de <i>Electivo</i> para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
IV	AHTEH02	<i>Electivo</i> : <i>Francés Técnico II</i>	CG3	Aplica los conocimientos de <i>Electivo</i> para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
V	AHT 025	Medioambiente, turismo y responsabilidad social	CG1, CE2, CS6	Aplica los conocimientos de Medioambiente, turismo y responsabilidad social para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
V	AHT026	Comportamiento Organizacional	CG1, CE, CS2	Aplica los conocimientos de Comportamiento Organizacional para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R



	AHT027	Planificación y desarrollo turístico territorial	CG2, CE3, CS3	Aplica los conocimientos de Planificación y desarrollo turístico territorial para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
V	AHT028	Finanzas	CG3, CE2, CE5	Aplica los conocimientos de Finanzas para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
V	AHT029	Investigación de mercados Turísticos y Hoteleros.	CE2, CE5	Aplica los conocimientos de Investigación de mercados Turísticos y Hoteleros. para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
V	AHT030	IA y digitalización para negocios	CE5, CG4	Aplica los conocimientos de IA y digitalización para negocios para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
V	AHT031	Inglés Técnico I	CG3, CE7, CS5	Aplica los conocimientos de Inglés Técnico I para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
V	AHTET03	Electivo : Ciencia de datos para el turismo.		Aplica los conocimientos de Electivo para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
V	AHTEH03	Electivo: Francés Técnico III			R
VI	AHT032	Gerencia		Aplica los conocimientos de Gerencia para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VI	AHT033	Diseño y desarrollo de circuito y productos turísticos	CE1. CS5	Aplica los conocimientos de Diseño y desarrollo de circuitos y productos turísticos para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VI	AHT034	Marketing empresarial	CE2, CS1	Aplica los conocimientos de Marketing empresarial para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VI	AHT035	Evaluación de Impactos turísticos	CE1, CS1	Aplica los conocimientos de Evaluación de impactos turísticos para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R



VI	AHT036	Museografía y museología	CG2, CE5, CS4	Aplica los conocimientos de Museografía y museología para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VI	AHT037	Seguridad e inocuidad en alimentos y bebidas	CE2, CS5	Aplica los conocimientos de Seguridad e inocuidad en alimentos y bebidas para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VI	AHT038	Inglés Técnico II	CG4, CE3, CS5	Aplica los conocimientos de Inglés Técnico II para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VI	AHTE04	<i>Electivo : E-commerce for tourism</i>	CS3	Aplica los conocimientos de Electivo para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VI	AHTEH04	<i>Electivo: Taller de Housekeeping</i>			
VII	AHT039	Gestión de agencias de viajes	CE1	Aplica los conocimientos de Gestión de agencias de viajes para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VII	AHT040	Marketing turístico	CG3, CE3	Aplica los conocimientos de Marketing turístico para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VII	AHT041	Cocina Básica	CG2, CE1, CS1	Aplica los conocimientos de Cocina Básica para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VII	AHT 042	Gestión del talento humano	CG1, CG3, CE4	Aplica los conocimientos de Gestión del talento humano para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VII	AHT043	Gestión de la calidad de los servicios turísticos	CG5, CE5, CS4	Aplica los conocimientos de Gestión de la calidad de los servicios turísticos para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VII	AHT044	Gestión Hotelera	CE5, CS3, CS5	Aplica los conocimientos de Gestión Hotelera para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R



VII	AHT045	Inglés Técnico III	CG4, CE3, CS5	Aplica los conocimientos de Inglés Técnico III para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VII	AHTET05	Electivo : International Tourism Management		Aplica los conocimientos de Electivo para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VII	AHTEH05	Electivo : Taller de Software Hotelero		Aplica los conocimientos de Electivo para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	I
VIII	AHT046	Gestión pública del turismo	CG5, CE5, CS4	Aplica los conocimientos de Gestión pública del turismo para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VIII	AHT047	Gestión de destinos sostenibles		Aplica los conocimientos de Gestión de destinos sostenibles para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VIII	AHT048	Inglés Técnico IV	CG4, CE3, CS5	Aplica los conocimientos de Inglés Técnico IV para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VIII	AHT049	Innovación tecnológica y emprendimiento en turismo	CG4, CG5, CS5	Aplica los conocimientos de Innovación tecnológica y emprendimiento en turismo para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VIII	AHT050	Formulación de proyectos turísticos hoteleros	CG5, CE5, CS4	Aplica los conocimientos de Formulación de proyectos turísticos hoteleros para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VIII	AHT051	Organización de eventos	CG5, CE5, CS4	Aplica los conocimientos de Organización de eventos para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VIII	AHT052	Gestión de alimentos y bebidas	CG5, CE5, CS4	Aplica los conocimientos de Gestión de alimentos y bebidas para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R



VIII	AHTET06	<i>Electivo</i> : Interpretación y Animación Turística		Aplica los conocimientos de <i>Electivo</i> para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
VIII	AHTEH06	<i>Electivo</i> : Taller de gastronomía y banquetes			
IX	AHT053	Gestión y dirección de proyectos turísticos y hoteleros	CG2, CE6	Aplica los conocimientos de Gestión y dirección de proyectos turísticos y hoteleros para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
IX	AHT054	Trabajo de Investigación I	CE1, CE6	Aplica los conocimientos de Trabajo de Investigación I para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
IX	AHT055	Prácticas pre profesionales I		Aplica los conocimientos de Prácticas pre profesionales I para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
IX	AHT 056	Gestión Hotelera II	CE5, CS3, CS5	Aplica los conocimientos de Gestión Hotelera II para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
IX	AHT057	Gestión del Servicio de Guíado Turístico	CE5, CS3, CS5	Aplica los conocimientos de Gestión del Servicio de Guíado Turístico para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
IX	AHTET07	<i>Electivo</i> : Ecoturismo y Expediciones de Turismo de Aventura		Aplica los conocimientos de <i>Electivo</i> para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
IX	AHTET08	<i>Electivo</i> : Desarrollo de Emprendimiento Turístico		Aplica los conocimientos de <i>Electivo</i> para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
IX	AHTEH07	<i>Electivo</i> : Taller de bar y servicios de comedor			
IX	AHTEH08	<i>Electivo</i> : Desarrollo de emprendimiento de hospitalidad			
X	AHT059	Trabajo de Investigación II	CE1, CE6, CE7	Aplica los conocimientos de Trabajo de Investigación II para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R

	AHT060	Prácticas pre profesionales II	CE1, CS, 3	Aplica los conocimientos de Prácticas pre profesionales II para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	R
X	AHTEH09	Electivo: Taller de pastelería y panadería		Aplica los conocimientos de Electivo para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	I
X	AHTET09	Electivo: Turismo Accesible		Aplica los conocimientos de Electivo para resolver situaciones propias de la gestión hotelera y turística.	



11. ORGANIZACIÓN CURRICULAR

11.1. Listado de asignaturas

Se presentan las asignaturas con su pre – requisito, tipo (O = Obligatorio, E = Electivo), horas de teoría (T), horas de práctica (P), horas totales (HT) y créditos (Créd), las cuales deben seguir los estudiantes para alcanzar el perfil profesional propuesto.

Año	Ciclo	Código	Nombre de la asignatura	Pre requisito	Características			Horas			Créditos
					Modalidad	Clase	Tipo	T	P	HT	
1er AÑO	PRIMER CICLO										
	I	AHT001	Formación y Evolución del Universo	matricula	Presencial	General	O	3	2	5	4
		AHT002	Filosofía Oriental y Occidental	matricula	Presencial	General	O	2	2	4	3
		AHT003	Interpretación Crítica de la Historia Universal	matricula	Presencial	General	O	3	2	5	4
		AHT004	Matemática Básica	matricula	Presencial	Específico	O	2	2	4	3
		AHT005	Comunicación Integral	matricula	Presencial	Específico	O	2	2	4	3
		AHT006	Introducción a la Administración	matricula	Presencial	Específico	O	2	2	4	3
		AHT007	Sistema de Información Geográfica en Turismo	matricula	virtual	Especialidad	O	2	2	4	3
		AHT008	Fundamentos del Turismo y Hospitalidad	matricula	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3
	TOTAL							18	16	34	26
	SEGUNDO CICLO										
	II	AHT009	Acercamientos Críticos a la Literatura Universal	matricula	Presencial	General	O	4	2	6	5
		AHT010	Formas Clásicas y Modernas del Arte	matricula	Presencial	General	O	3	4	7	5
		AHT011	Economía	AHT004	Presencial	Específico	O	2	2	4	3
		AHT012	Matemática Financiera	AHT004	Presencial	Específico	O	2	2	4	3
		AHT013	Patrimonio y Recursos Turísticos	AHT007	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3
		AHT014	Metodología de la Investigación		Presencial	Específico	O	2	2	4	3
		AHT015	Defensa y Asuntos Fronterizos		Presencial	Específico	O	2	2	4	3
		AHT016	Psicosociología del Turismo		Presencial	Específico	O	2	2	4	3
	TOTAL							19	16	36	28
	TERCER CICLO										
	III	AHT017	Cultura y Sociedad Durante los Siglos XIX – XX – XXI		Presencial	General	O	3	2	5	4
		AHT018	Políticas Modernas y Posmodernas		Presencial	General	O	2	2	4	3
AHT019		Contabilidad, Costos y Presupuestos	AHT012	Presencial	Específico	O	2	2	4	3	
AHT020		Conducta del Turista	AHT016	Presencial	Específico	O	2	1	3	2	
AHT021		Política Pública y Legislación Turística	AHT013	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
AHT022		Foldore Peruano		Presencial	Específico	O	2	1	3	2	
AHT023		Estadística General	AHT004	Presencial	Específico	O	2	2	4	3	



		Electivo			Especialidad	E	2	2	4	3		
		TOTAL					17	14	31	23		
		CUARTO CICLO		Pre requisito	Modalidad	Clase	Tipo	T	P	HT	Crédito	
IV	AHT024	Inteligencia Artificial desde una Perspectiva Ética			virtual	General	O	2	1	3	3	
	AHT025	Desarrollo Histórico de la Ciencia y Tecnología			Presencial	General	O	3	2	5	4	
	AHT026	Contabilidad Comercial y Tributación		AHT019	Presencial	Específico	O	2	2	4	3	
	AHT027	Planificación Estratégica		AHT006	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
	AHT028	Logística en Turismo y Hotelería		AHT006	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
	AHT029	Etiqueta, Protocolo y oratoria		AHT005	Presencial	Específico	O	2	1	3	2	
	AHT030	Estadística aplicada al turismo		AHT023	Presencial	Específico	O	2	2	4	3	
		Electivo				Especialidad	E	2	2	4	3	
		TOTAL					17	14	31	24		
		QUINTO CICLO		Pre requisito	Modalidad	Clase	Tipo	T	P	HT	Crédito	
V	AHT031	Medioambiente, turismo y responsabilidad social		AHT007	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
	AHT032	Comportamiento Organizacional		AHT027	Presencial		O	2	2	4	3	
	AHT033	Planificación y desarrollo turístico territorial		AHT027	Presencial	Especialidad	O	3	2	5	4	
	AHT034	Finanzas		AHT026	Presencial	Específico	O	2	2	4	3	
	AHT035	Investigación de mercados		AHT030	Presencial	Específico	O	2	2	4	3	
	AHT036	IA y digitalización para negocios		AHT024	virtual	Específico	O	2	2	4	3	
	AHT037	Inglés técnico I			Presencial	Específico	O	2	2	4	3	
		Electivo				Especialidad	E	2	2	4	3	
		TOTAL					17	16	33	25		
		SEXTO CICLO		Pre requisito	Modalidad	Clase	Tipo	T	P	HT	Crédito	
VI	AHT038	Gerencia		AHT028	Presencial	Específico	O	2	2	4	3	
	AHT039	Diseño y desarrollo de circuito y productos turísticos		AHT027	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
	AHT040	Marketing empresarial		AHT029	Presencial	Específico	O	2	2	4	3	
	AHT041	Evaluación de impactos turísticos		AHT025	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
	AHT042	Museografía y museología		AHT013	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
	AHT043	Seguridad e inocuidad en alimentos y bebidas		AHT028	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
	AHT044	Inglés Técnico II		AHT037	Presencial	Específico	O	2	2	4	3	
	AHT045	Electivo				Especialidad	E	2	2	4	3	
		TOTAL					16	16	32	24		
		SEPTIMO CICLO		Pre requisito	Modalidad	Clase	Tipo	T	P	HT	Crédito	
4 to AÑO	VII	AHT046	Gestión de agencias de viajes		AHT032	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3
		AHT047	Marketing turístico		AHT040	virtual	Especialidad	O	2	2	4	3



	AHT048	Cocina Básica	AHT022	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
	AHT049	Gestión del talento humano		Presencial	Específico	O	2	2	4	3	
	AHT050	Gestión de la calidad de los servicios turísticos	AHT028	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
	AHT051	Gestión hotelera I	AHT038	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
	AHT052	Inglés técnico III	AHT044	Presencial	Específico	O	2	2	4	3	
		Electivo			Especialidad	E	2	2	4	3	
	TOTAL							16	16	32	24
	OCTAVO CICLO			Pre requisito	Modalidad	Clase	Tipo	T	P	HT	Crédito
VIII	AHT053	Gestión pública del turismo	AHT021	Virtual	Especialidad	O	2	2	4	3	
	AHT054	Gestión de destinos sostenibles	AHT033	Presencial	Especialidad	O	3	2	5	4	
	AHT055	Inglés Técnico IV	AHT052	Presencial	Específico	O	2	2	4	3	
	AHT056	Innovación tecnológica y emprendimiento	AHT049	Presencial	Específico	O	2	2	4	3	
	AHT057	Formulación de proyectos turísticos hoteleros	AHT027	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
	AHT058	Planificación y organización de eventos	AHT028	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
	AHT059	Gestión de alimentos y bebidas	AHT038	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
		Electivo				Especialidad	E	2	2	4	3
	TOTAL							17	16	33	25
5 to AÑO	NOVENO CICLO			Pre requisito	Modalidad	Clase	Tipo	T	P	HT	Crédito
	AHT060	Gestión y dirección de proyectos turísticos y hoteleros	AHT057	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
	AHT061	Trabajo de investigación I	AHT014	Presencial	Específico	O	2	2	4	3	
	AHT062	Tutoría de prácticas pre profesionales I	174 créditos	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
	AHT063	Gestión hotelera II	AHT051	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
	AHT064	Gestión del servicio de guiado turístico	AHT036	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
		Electivo				Especialidad	E	2	2	4	3
		Electivo				Especialidad	E	2	2	4	3
	TOTAL							14	14	28	21
X	DECIMO CICLO			Pre requisito	Modalidad	Clase	Tipo	T	P	HT	Crédito
	AHT065	Trabajo de investigación II	AHT061	Presencial	Específico	O	2	2	4	3	
	AHT066	Tutoría de prácticas pre profesionales II	AHT062	Presencial	Especialidad	O	2	2	4	3	
		Electivo				Especialidad	E	2	2	4	3
	TOTAL							6	6	12	9
	GRAN TOTAL							158	144	302	229
CURSOS ELECTIVOS: FORMACIÓN EN EMPRENDIMIENTO EN TURISMO											
Año	Ciclo	Código	Nombre de la asignatura	Pre requisito	Modalidad	Clase	Tipo	T	P	HT	Crédito



2do	III	AHTET01	Transporte turístico		Presencial	Especialidad	E	2	2	4	3
	IV	AHTET02	Taller de GDS	AHT036	virtual	Especialidad	E	2	2	4	3
3ro	V	AHTET03	Ciencia de datos para el turismo	AHT030	virtual	Especialidad	E	2	2	4	3
	VI	AHTET04	E-commerce for tourism	AHT035	virtual	Especialidad	E	2	2	4	3
4to	VII	AHTET05	International tourism management	AHT032	Presencial	Especialidad	E	2	2	4	3
	VIII	AHTET06	Interpretación y Animación Turística	AHT042	Presencial	Especialidad	E	2	2	4	3
5to	IX	AHTET07	Ecoturismo y expediciones de turismo de aventura	AHT028	Presencial	Especialidad	E	2	2	4	3
	ix	AHTET08	Desarrollo de emprendimiento turístico	AHT056	Presencial	Especialidad	E	2	2	4	3
	X	AHTET09	Turismo accesible	AHT031	Presencial	Especialidad	E	2	2	4	3
TOTAL								18	18	36	27
CURSOS ELECTIVOS: FORMACIÓN EN EMPRENDIMIENTO DE LA HOSPITALIDAD											
Año	Ciclo	Código	Nombre de la asignatura	Pre requisito	Modalidad	Clase	Tipo	T	P	HT	Crédito
2do	III	AHTEH01	Francés Técnico I		Presencial	Especialidad	E	2	2	4	3
	IV	AHTEH02	Francés Técnico II	AHTEH01	Presencial	Especialidad	E	2	2	4	3
3ro	V	AHTEH03	Francés Técnico III	AHTEH03	Presencial	Especialidad	E	2	2	4	3
	VI	AHTEH04	Taller de housekeeping	AHT028	Presencial	Especialidad	E	2	2	4	3
4to	VII	AHTEH05	Taller de software hotelero	AHT036	virtual	Especialidad	E	2	2	4	3
	VIII	AHTEH06	Taller de gastronomía y banquetes	AHT048	Presencial	Especialidad	E	2	2	4	3
5to	IX	AHTEH07	Taller de bar y servicios de comedor	AHT059	Presencial	Especialidad	E	2	2	4	3
	ix	AHTEH08	Desarrollo de emprendimiento de hospitalidad	AHT056	Presencial	Especialidad	E	2	2	4	3
	X	AHTEH09	Taller de pastelería y panadería	AHT048	Presencial	Especialidad	E	2	2	4	3
TOTAL								18	18	36	27

11.2. Cuadros resumen de distribución de créditos

Distribución de Créditos: Obligatorios / Electivos			
Total, de Créditos	N° de cursos	N° de Créditos	Porcentaje
Obligatorios	66	202	88.21%
Electivos	9	27	11.79%
Total	75	229	100.00%

Distribución de Créditos por Área			
Total, de Créditos	N° de cursos	N° de créditos	Porcentaje
Estudios Generales	9	35	17.33%
Estudios Específicos	29	84	41.58%
Estudios de Especialidad	28	83	41.09%
Total	66	202	100.00%



11.3. Cuadro de resumen de asignaturas según tipo de estudio

ASIGNATURAS DE ESTUDIO GENERAL			
Código	Nombre Asignatura	Tipo	Créditos
AHT001	Formación y Evolución del Universo	0	4
AHT002	Filosofía oriental y occidental	0	3
AHT003	Interpretación crítica de la historia universal	0	4
AHT009	Acercamientos críticos a la literatura universal	0	5
AHT010	Formas clásicas y modernas del arte	0	5
AHT017	Cultura y sociedad durante los siglos XIX – XX - XXI	0	4
AHT018	Políticas Modernas y posmodernas	0	3
AHT024	Inteligencia artificial desde una perspectiva ética	0	3
AHT025	Desarrollo histórico de la ciencia y tecnología	0	4
ASIGNATURAS DE ESTUDIO ESPECÍFICO			
Código	Nombre Asignatura	Tipo	Créditos
AHT004	Matemática básica	0	3
AHT005	Comunicación integral	0	3
AHT006	Introducción a la administración	0	3
AHT011	Economía	0	3
AHT012	Matemática financiera	0	3
AHT014	Metodología de la investigación	0	3
AHT015	Defensa y asuntos fronterizos	0	3
AHT016	Psicosociología del turismo	0	3
AHT019	Contabilidad, costos y presupuestos	0	3
AHT020	Conducta del turista	0	3
AHT022	Folclore peruano	0	2
AHT023	Estadística general	0	3
AHT026	Contabilidad comercial y tributación	0	3
AHT028	Finanzas	0	3
AHT029	Investigación de mercados	0	3
AHT030	IA y digitalización para negocios	0	3
AHT031	Inglés técnico I	0	3
AHT032	Gerencia	0	3
AHT034	Marketing empresarial	0	3
AHT038	Inglés Técnico II	0	3



ASIGNATURAS DE ESTUDIO DE ESPECIALIDAD			
Código	Nombre Asignatura	Tipo	Créditos
AHT007	Sistema de información geográfica en turismo	O	3
AHT008	Fundamentos del turismo y hospitalidad	O	3
AHT013	Patrimonio y recursos turísticos	O	3
AHT021	Política pública y legislación turística	O	3
AHT027	Planificación estratégica	O	3
AHT028	Logística en turismo y hotelería	O	3
AHT025	Medioambiente, turismo y responsabilidad social	O	3
AHT027	Planificación y desarrollo turístico territorial	O	3
AHT033	Diseño y desarrollo de circuito y productos turísticos	O	3
AHT035	Evaluación de impactos turísticos	O	3
AHT036	Museografía y museología	O	3
AHT037	Seguridad e inocuidad en alimentos y bebidas	O	3
AHT039	Gestión de agencias de viajes	O	3
AHT040	Marketing turístico	O	3
AHT041	Cocina Básica	O	3
AHT043	Gestión de la calidad de los servicios turísticos	E	3
AHT044	Gestión hotelera I	O	3
AHT046	Gestión pública del turismo	O	3
AHT047	Gestión de destinos sostenibles	O	4
AHT050	Formulación de proyectos turísticos hoteleros	O	3
AHT051	Planificación y organización de eventos	O	3
AHT052	Gestión de alimentos y bebidas	O	3
AHT053	Gestión y dirección de proyectos turísticos y hoteleros	O	3
AHT055	Tutoría de prácticas pre profesionales I	O	3
AHT056	Gestión hotelera II	O	3
AHT057	Gestión del servicio de guiado turístico	O	3
AHT060	Tutoría de prácticas pre profesionales II	O	3
AHT042	Gestión del talento humano	O	3
AHT045	Inglés técnico III	O	3
AHT048	Inglés Técnico IV	O	3
AHT049	Innovación tecnológica y emprendimiento	O	3
AHT054	Trabajo de investigación I	O	3
AHT059	Trabajo de investigación II	O	3
ASIGNATURAS DE ESTUDIO DE ESPECIALIDAD			
Formación en Emprendimiento en Turismo			
Código	Nombre Asignatura	Tipo	Créditos
AHTET01	Transporte turístico	E	3
AHTET02	Taller de GDS	E	3
AHTET03	Ciencia de datos para el turismo	E	3
AHTET04	E-commerce for tourism	E	3
AHTET05	International tourism management	E	3
AHTET06	Interpretación y Animación Turística	E	3
AHTET07	Ecoturismo y expediciones de turismo de aventura	E	3
AHTET08	Desarrollo de emprendimiento turístico	E	3
AHTET09	Turismo accesible	E	3
Formación en Emprendimiento de la Hospitalidad			
AHTEH01	Francés Técnico I	E	3
AHTEH02	Francés Técnico II	E	3
AHTEH03	Francés Técnico III	E	3
AHTEH04	Taller de housekeeping	E	3
AHTEH05	Taller de software hotelero	E	3
AHTEH06	Taller de gastronomía y banquetes	E	3
AHTEH07	Taller de bar y servicios de comedor	E	3



AHTEH08	Desarrollo de emprendimiento de hospitalidad	E	3
AHTEH09	Taller de pastelería y panadería	E	3





11.4. Plan de estudios por cada ciclo académico

PRIMER AÑO		SEGUNDO AÑO		TERCER AÑO		CUARTO AÑO		QUINTO AÑO	
I CICLO	II CICLO	III CICLO	IV CICLO	V CICLO	VI CICLO	VII CICLO	VIII CICLO	IX CICLO	X CICLO
Formación y evolución del universo	Acercamientos críticos a la literatura	Cultura y ecología desde los siglos XVIII y XIX	Inteligencia artificial desde una perspectiva	Modelo ambiental, turismo y riesgo ambiental	Gestión	Marketing	Marketing	Marketing	Trabajo de investigación II
Filosofía oriental y occidental	Formas clásicas y modernas del arte	Políticas modernas y postmodernas	Desarrollo histórico de la ciencia y tecnología	Comportamiento organizacional	Marketing	Marketing	Marketing	Trabajo de investigación I	Trabajo de investigación I
Interpretación crítica y la historia universal	Economía	Contabilidad, costos y presupuestos	Contabilidad comercial y tributación	Marketing	Marketing empresarial	Marketing	Marketing	Marketing	Marketing
Matemática básica	Matemática financiera	Contabilidad del turista	Planificación estratégica	Finanzas	Marketing	Gestión de talento humano	Marketing	Marketing	Marketing
Comunicación Integral	Patrimonio y recursos turísticos	Marketing	Marketing	Marketing	Marketing	Marketing	Marketing	Marketing	Marketing
Introducción a la administración	Metodología de la investigación	Marketing	Marketing	Marketing	Marketing	Marketing	Marketing	Marketing	Marketing
Marketing	Diferencia y asuntos fronterizos	Estadística general	Marketing	Marketing	Marketing	Marketing	Marketing	Marketing	Marketing
Marketing	Psicología social del turismo	Electivo I	Electivo II	Electivo III	Electivo IV	Electivo V	Electivo VI	Electivo VII	Electivo VIII
									Electivo IX



Asignaturas de Estudio General



Asignaturas de Estudios Específicos



Asignatura de Estudio de Especialidad



11.5. Sumillas

11.5.1. Asignaturas generales obligatorias

FORMACIÓN Y EVOLUCIÓN DEL UNIVERSO (I)

Este curso, pertenece al área de estudios generales, es de carácter teórico-práctico y pretende brindar una apreciación científica del universo al cual pertenecemos, desde su origen hasta nuestros días. La asignatura se vincula con el perfil de egreso al promover el pensamiento científico, crítico y reflexivo, competencias fundamentales en la formación universitaria. Contribuye al desarrollo de competencias vinculadas a la investigación y al análisis crítico, favoreciendo una visión respetuosa frente a diversas concepciones explicativas. Desarrolla los siguientes ejes temáticos: (1) Concepciones míticas y primeras explicaciones racionales del cosmos. (2) Aportes de la astronomía clásica y visión medieval del universo. (3) Ciencia moderna y contemporánea: teorías cosmológicas y avances actuales. (4) Sistema solar y estructura del universo. (5) Evolución de la especie humana y presencia del ser humano en la Tierra.

FILOSOFÍA ORIENTAL Y OCCIDENTAL (I)

Es un curso pertenece al área de estudios generales, es de carácter teórico-práctico orientada a la formación humanística, ética y reflexiva del estudiante universitario. El curso contribuye al perfil de egreso al fortalecer el pensamiento crítico, la capacidad de argumentación y la reflexión ética, competencias fundamentales para el ejercicio profesional responsable. La formación del profesional —incluido el contador público— requiere no solo dominio técnico, sino también fundamentos filosóficos que sustenten decisiones éticas, juicio crítico y comprensión intercultural. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Pensamiento filosófico oriental: principales corrientes y aportes. (2) Filosofía occidental clásica: autores y problemas fundamentales. (3) Filosofía moderna y contemporánea: enfoques y debates. (4) Ética, humanismo y condición humana. (5) Diálogo intercultural y reflexión crítica.

INTERPRETACIÓN CRÍTICA DE LA HISTORIA UNIVERSAL (I)

Este curso, pertenece al área de estudios generales, es de carácter teórico-práctico y brinda una imagen crítica de la historia de la humanidad, orientada a la formación humanística, crítica y reflexiva del estudiante universitario. Contribuye al fortalecimiento de competencias vinculadas a la formación humanística y cultural, promoviendo la comprensión de causas estructurales, dinámicas de poder, conflictos y consecuencias sociales que configuran el mundo contemporáneo, articulando el análisis global con la historia peruana. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Historia, poder y conflicto en el mundo pre moderno y moderno. (2) Transformaciones económicas, sociales y culturales de la modernidad. (3) Guerras y revoluciones y reconfiguración del orden mundial (siglos XX–XXI). (4) Globalización, hegemonía y desafíos contemporáneos. (5) Historia peruana en perspectiva crítica y comparada.



ACERCAMIENTOS CRÍTICOS A LA LITERATURA UNIVERSAL (II)

Este curso, pertenece al área de estudios generales, es de carácter teórico-práctico y propone una visión socioestética de la literatura universal, tanto de oriente como de occidente. No se trata de una revisión histórica secuencial, sino de un acercamiento a las estructuras profundas de cada experiencia literaria, aprehendiendo la importancia del bagaje cultural recibido por el escritor y su tarea creativa transformando en arte la información social. Contribuye al desarrollo de competencias vinculadas a la lectura crítica, el pensamiento reflexivo y la valoración de la literatura como expresión cultural y social. Desarrolla los siguientes ejes temáticos: (1) Enfoques y herramientas de interpretación literaria. (2) Literatura antigua y tradiciones orientales. (3) Literatura europea: autores, movimientos y contextos. (4) Literatura latinoamericana y peruana: miradas y representaciones. (5) Literatura regional y vínculos entre cultura, sociedad y creación artística.

FORMAS CLÁSICAS Y MODERNAS DEL ARTE (II)

Este curso, pertenece al área de estudios generales, es de carácter teórico-práctico, orientada a la formación humanística, estética y cultural del estudiante universitario. El curso contribuye al perfil de egreso mediante el fortalecimiento de la sensibilidad estética, el pensamiento crítico y la comprensión del arte como expresión cultural vinculada a los procesos históricos, sociales y económicos. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Teoría del arte y estética: conceptos fundamentales. (2) Arte clásico y moderno: evolución y principales expresiones. (3) Arte y sociedad: conciencia social, censura, libertad y disenso. (4) Apreciación crítica de obras en pintura, música, literatura y cine. (5) Manifestaciones artísticas contemporáneas y cultura visual.

CULTURA Y SOCIEDAD DURANTE LOS SIGLOS XIX–XX–XXI (III)

Este curso pertenece al área de estudios generales, es de carácter teórico-práctico, orientada a la formación humanística, social y crítica del estudiante universitario. El curso contribuye directamente al perfil de egreso al fortalecer la comprensión del contexto histórico, social, político y cultural en el que se desenvuelven las organizaciones y los profesionales. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Teorías culturales clásicas: evolucionismo, funcionalismo, marxismo, estructuralismo y materialismo cultural. (2) Cultura y transformación social: vínculos con sociología y economía. (3) Cultura de consumo, sociedad de la información y modernidad líquida. (4) Desigualdad global, subculturas juveniles y control social. (5) Cultura tradicional y cultura posmoderna: análisis comparativo y postura crítica.

POLÍTICAS MODERNAS Y POSMODERNAS (III)

Este curso pertenece al área de estudios generales, es de carácter teórico-práctico y pretende investigar las fuentes históricas sobre determinados momentos de la historia humana que han significado transformación del pensamiento ideopolítico y aparición de nuevas concepciones sobre la organización y desarrollo de las condiciones sociales. Así mismo, es un curso con horas de trabajo



práctico porque el alumno debe confrontar las opciones filosóficas y políticas debatiendo acerca de ellas. Contribuye al desarrollo de competencias vinculadas a la interculturalidad, enfoque de derechos y responsabilidad social, analizando corrientes y debates contemporáneos. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Hitos de la historia política contemporánea: revoluciones y capitalismo. (2) Corrientes político-filosóficas: positivismo, marxismo, anarquismo, existencialismo y personalismo. (3) Estructuralismo y debates de las décadas 1960–1970. (4) Globalización, ciencia, tecnología y posmodernidad. (5) Ciudadanía, modelos políticos y transformaciones sociopolíticas.

INTELIGENCIA ARTIFICIAL DESDE UNA PERSPECTIVA ÉTICA (IV)

Este curso pertenece al área de estudios generales, es de carácter teórico-práctico. orientada al análisis crítico y ético del uso de la Inteligencia Artificial en contextos profesionales y sociales. El curso se vincula directamente con el perfil de egreso al fortalecer la capacidad del estudiante para integrar tecnologías emergentes con principios éticos y responsabilidad profesional. Contribuye al desarrollo de competencias vinculadas a la investigación, el pensamiento crítico y la ética tecnológica, analizando oportunidades, riesgos y desafíos de gobernanza. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Surgimiento y evolución de la inteligencia artificial. (2) Automatización, aprendizaje automático y toma de decisiones. (3) Ética aplicada y dilemas contemporáneos. (4) Riesgos, límites y gobernanza tecnológica. (5) Aplicaciones de la IA en contextos sociales, económicos, militares y domésticos.

DESARROLLO HISTÓRICO DE LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA (IV)

El curso pertenece al área de estudios generales y es de carácter teórico-práctico. orientada a la formación humanística, científica y crítica del estudiante universitario. Contribuye al desarrollo de competencias vinculadas a la investigación y pensamiento crítico, analizando eras del avance científico-tecnológico y aportes de pensadores clave. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Ciencia y tecnología: conceptos, relaciones y tipologías. (2) Método científico y construcción del conocimiento. (3) Ciencia antigua, moderna y contemporánea: principales hitos. (4) Pensadores y científicos relevantes y sus aportes. (5) Impacto social y cultural del conocimiento científico-tecnológico.

11.5.2. Asignaturas específicas obligatorias

MATEMÁTICA BÁSICA (I)

La asignatura Matemática Básica pertenece al área de **Estudios Generales** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CS4; CE3**, proporcionando herramientas matemáticas fundamentales para el análisis cuantitativo, la resolución de problemas y la toma de decisiones aplicadas a contextos académicos y de gestión en el sector hotelero y turístico. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos matemáticos y razonamiento lógico. (2) Aritmética aplicada y operaciones básicas. (3) Álgebra



elemental aplicada a la gestión. (4) Proporciones, porcentajes y análisis de datos. (5) Resolución de problemas en administración.

COMUNICACIÓN INTEGRAL (I)

La asignatura Comunicación Integral pertenece al área de **Estudios Generales** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CG1; CE3; CE6**, fortaleciendo habilidades de comunicación oral y escrita en escenarios académicos y profesionales del ámbito hotelero y turístico, promoviendo argumentación, comprensión lectora, comunicación intercultural y uso responsable de recursos digitales. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Procesos comunicativos y comunicación integral. (2) Comunicación oral, escrita y no verbal profesional. (3) Comprensión lectora, argumentación y pensamiento crítico. (4) Comunicación intercultural y atención al cliente. (5) Herramientas digitales para comunicación profesional.

INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN (I)

La asignatura Introducción a la Administración pertenece al área de **Estudios Específicos** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CS4; CG1**, brindando fundamentos del proceso administrativo para comprender el funcionamiento organizacional, la gestión eficiente de recursos y la toma de decisiones responsables en organizaciones hoteleras y turísticas. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Evolución del pensamiento administrativo. (2) Organización y entorno: enfoque sistémico. (3) Proceso administrativo: planificación, organización, dirección y control. (4) Gestión de recursos en empresas de servicios. (5) Ética, responsabilidad social y sostenibilidad.

ECONOMÍA (II)

La asignatura Economía pertenece al área de **Estudios Específicos** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CS4**, comprendiendo el comportamiento de agentes económicos, el funcionamiento de mercados y la dinámica económica con énfasis en el sector hotelero y turístico para sustentar decisiones de gestión. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Principios básicos de economía. (2) Microeconomía: oferta, demanda y mercados. (3) Macroeconomía: producción, empleo e inflación. (4) Economía del turismo y hotelería. (5) Entorno económico y decisiones en la gestión.

MATEMÁTICA FINANCIERA (II)

La asignatura Matemática Financiera pertenece al área de **Formación Profesional Básica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CS4**, aplicando herramientas de matemática financiera para evaluar alternativas de inversión, financiamiento y ahorro, contribuyendo a la sostenibilidad económica en organizaciones del sector. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Valor del dinero en el tiempo. (2) Tasas



de interés y equivalencias. (3) Anualidades, amortizaciones y capitalizaciones. (4) Evaluación financiera de alternativas. (5) Aplicaciones financieras en turismo y hotelería.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN (II)

La asignatura Metodología de la Investigación pertenece al área de **Formación Profesional Básica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CG1; CE6**, formulando y diseñando investigaciones con rigor metodológico y ético para analizar y proponer soluciones a problemas del ámbito hotelero y turístico. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Ciencia y conocimiento científico. (2) Enfoques, tipos y métodos de investigación. (3) Planteamiento del problema y objetivos. (4) Diseño metodológico y técnicas de recolección. (5) Ética y normatividad de investigación.

DEFENSA Y ASUNTOS FRONTERIZOS (II)

La asignatura Defensa y Asuntos Fronterizos pertenece al área de **Estudios Específicos** y es de naturaleza **teórica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CG1; CS5**, comprendiendo el rol del Estado en defensa, seguridad integral y gestión de fronteras, valorando su importancia estratégica para el desarrollo económico, social y turístico. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Estado, defensa y seguridad nacional. (2) Fronteras, soberanía y geopolítica. (3) Problemática de zonas fronterizas y desarrollo. (4) Seguridad integral y gestión territorial. (5) Turismo y contexto fronterizo.

PSICOLOGÍA SOCIAL DEL TURISMO (II)

La asignatura Psicología Social del Turismo pertenece al área de **Estudios Específicos** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CG1; CS2**, analizando factores psicosociales que influyen en la interacción, el trabajo en equipo y la atención al cliente, fortaleciendo empatía, comunicación interpersonal y convivencia organizacional en el sector. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos de psicología social. (2) Socialización y conducta social. (3) Actitudes, percepción y comunicación. (4) Dinámica de grupos y liderazgo. (5) Aplicación al contexto turístico y organizacional.

CONTABILIDAD, COSTOS Y PRESUPUESTOS (III)

La asignatura Contabilidad, Costos y Presupuestos pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE2; CS4**, identificando, calculando y controlando costos y presupuestos para optimizar recursos y sustentar decisiones en organizaciones hoteleras y turísticas. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos de contabilidad de costos. (2) Sistemas y métodos de costeo. (3) Elaboración y control de presupuestos. (4) Análisis de costos para decisiones. (5) Aplicación en empresas turísticas y hoteleras.



CONDUCTA DEL TURISTA (III)

La asignatura Conducta del Turista pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE3; CS2**, analizando motivaciones, necesidades y procesos de decisión del turista para diseñar y gestionar servicios orientados a la satisfacción del cliente y a la mejora de la experiencia turística. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos del comportamiento del consumidor turístico. (2) Motivaciones y expectativas del turista. (3) Factores psicológicos, sociales y culturales en la decisión de viaje. (4) Segmentación y gestión de públicos/visitantes. (5) Tendencias de consumo turístico y experiencia del cliente.

FOLCLORE PERUANO (III)

La asignatura Folclore Peruano pertenece al área de **Estudios Generales** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CG3; CS5**, reconociendo y valorando manifestaciones culturales del Perú como base de identidad y recurso para el turismo cultural, promoviendo respeto intercultural y difusión responsable. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Identidad cultural y folclore. (2) Manifestaciones folklóricas del Perú. (3) Expresiones culturales regionales. (4) Patrimonio cultural material e inmaterial. (5) Folclore y turismo cultural.

ESTADÍSTICA GENERAL (III)

La asignatura Estadística General pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CS4**, aplicando métodos estadísticos básicos para organizar, analizar e interpretar datos como soporte de decisiones en contextos académicos y empresariales del sector. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Estadística descriptiva. (2) Medidas de tendencia central y dispersión. (3) Probabilidad y variables aleatorias. (4) Distribuciones estadísticas. (5) Introducción a inferencia estadística.

CONTABILIDAD COMERCIAL Y TRIBUTACIÓN (IV)

La asignatura Contabilidad Comercial y Tributación pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE2; CS4**, registrando y analizando operaciones contables y tributarias para asegurar cumplimiento normativo y gestión eficiente de recursos en organizaciones del sector. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Contabilidad comercial: fundamentos y registros. (2) Estados financieros básicos. (3) Sistema tributario peruano aplicado. (4) Obligaciones y procedimientos tributarios. (5) Casos aplicados a empresas turísticas y hoteleras.



ETIQUETA, PROTOCOLO Y ORATORIA (IV)

La asignatura Etiqueta, Protocolo y Oratoria pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CG3; CS2**, aplicando normas de etiqueta y protocolo, y fortaleciendo la comunicación oral profesional para la atención al cliente y la organización de actividades y eventos en el sector. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Etiqueta social y comportamiento profesional. (2) Protocolo institucional y empresarial. (3) Protocolo en eventos y ceremonias. (4) Oratoria y comunicación efectiva. (5) Aplicación en turismo y hotelería.

ESTADÍSTICA APLICADA AL TURISMO (IV)

La asignatura Estadística Aplicada al Turismo pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CS4**, analizando información estadística turística para apoyar la planificación, gestión y toma de decisiones en organizaciones y destinos. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Indicadores estadísticos del turismo. (2) Recolección de información y muestreo. (3) Análisis de datos turísticos. (4) Inferencia estadística aplicada. (5) Interpretación y soporte a decisiones en gestión turística.

COMPORTAMIENTO ORGANIZACIONAL (V)

La asignatura Comportamiento Organizacional pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CS2**, comprendiendo el comportamiento humano en organizaciones para fortalecer liderazgo, trabajo en equipo y gestión del talento humano en el sector hotelero y turístico. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Individuo y organización. (2) Motivación y satisfacción laboral. (3) Liderazgo y comunicación. (4) Cultura y clima organizacional. (5) Aplicación en organizaciones turísticas.

FINANZAS (V)

La asignatura Finanzas pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE2; CS4**, analizando y gestionando recursos financieros para sustentar decisiones de inversión y financiamiento en organizaciones hoteleras y turísticas. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Gestión financiera empresarial. (2) Análisis financiero. (3) Decisiones de inversión. (4) Decisiones de financiamiento. (5) Gestión financiera aplicada al sector.

INVESTIGACIÓN DE MERCADOS (V)

La asignatura Investigación de Mercados Turísticos y Hoteleros pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE3; CS4**, aplicando técnicas de investigación para



analizar el mercado turístico-hotelerero, identificar oportunidades y sustentar estrategias de competitividad. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos de investigación de mercados. (2) Diseño de investigación e instrumentos. (3) Técnicas de recolección y procesamiento de datos. (4) Análisis del consumidor turístico. (5) Interpretación y uso de resultados para decisiones.

IA Y DIGITALIZACIÓN PARA NEGOCIOS (V)

La asignatura IA y Digitalización para Negocios pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CG4; CE1; CS4**, aplicando tecnologías digitales e IA para innovar, automatizar procesos y mejorar la gestión de negocios turísticos y hoteleros con enfoque de seguridad y eficiencia. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Transformación digital en organizaciones. (2) Fundamentos de IA y automatización. (3) Analítica de datos para la gestión. (4) Aplicaciones digitales en turismo y hotelería. (5) Seguridad de la información y buenas prácticas.

INGLÉS TÉCNICO I (V)

La asignatura Inglés Técnico I pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CG3; CS2**, fortaleciendo la comunicación básica en inglés técnico para la atención al cliente y el desempeño inicial en contextos hoteleros y turísticos. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos del inglés técnico. (2) Vocabulario básico hotelero y turístico. (3) Comprensión y expresión oral básica. (4) Comprensión lectora de textos simples. (5) Atención al cliente en situaciones frecuentes.

GERENCIA (VI)

La asignatura Gerencia pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CS2**, aplicando principios gerenciales para dirigir organizaciones, tomar decisiones y gestionar cambios en empresas hoteleras y turísticas. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos y funciones gerenciales. (2) Liderazgo y dirección. (3) Toma de decisiones y solución de problemas. (4) Gestión del cambio organizacional. (5) Gerencia aplicada al sector hotelero y turístico.

MARKETING EMPRESARIAL (VI)

La asignatura Marketing Empresarial pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE3; CS4**, analizando mercados y diseñando estrategias de marketing orientadas al cliente para posicionar organizaciones de servicios turísticos y hoteleros. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos del marketing. (2) Análisis de mercado y consumidor. (3) Estrategias de marketing. (4) Marketing mix. (5) Aplicaciones en empresas de servicios.



INGLÉS TÉCNICO II (VI)

La asignatura Inglés Técnico II pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CG3; CS2**, consolidando comunicación técnica intermedia en inglés para interacción con clientes y situaciones operativas en turismo y hotelería. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Vocabulario técnico intermedio. (2) Comunicación oral en servicios turísticos. (3) Comprensión lectora de textos técnicos. (4) Producción escrita profesional básica. (5) Interacción con clientes internacionales.

GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO (VII)

La asignatura Gestión del Talento Humano pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CS2**, planificando y gestionando procesos de reclutamiento, capacitación y evaluación del desempeño para optimizar el capital humano en organizaciones hoteleras y turísticas. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Planificación de recursos humanos. (2) Reclutamiento y selección. (3) Capacitación y desarrollo. (4) Evaluación del desempeño. (5) Relaciones laborales en turismo.

INGLÉS TÉCNICO III (VII)

La asignatura Inglés Técnico III pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CG3; CS2**, fortaleciendo la comunicación avanzada en inglés técnico para contextos laborales complejos en turismo y hotelería. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Comunicación oral avanzada. (2) Comprensión lectora especializada. (3) Producción escrita profesional. (4) Vocabulario técnico avanzado. (5) Interacción profesional en el sector.

INGLÉS TÉCNICO IV (VIII)

La asignatura Inglés Técnico IV pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CG3; CS2**, consolidando comunicación técnica avanzada para negociación, atención especializada y presentaciones profesionales en contextos internacionales del turismo y la hotelería. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Comunicación profesional avanzada. (2) Negociación y manejo de situaciones. (3) Presentaciones profesionales. (4) Redacción técnica especializada. (5) Atención especializada al cliente internacional.



INNOVACIÓN TECNOLÓGICA Y EMPRENDIMIENTO EN TURISMO (VIII)

La asignatura Innovación Tecnológica y Emprendimiento en Turismo pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CG4; CS4**, generando

iniciativas innovadoras y emprendedoras mediante el uso estratégico de tecnología para la creación de negocios turísticos sostenibles. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Innovación y emprendimiento. (2) Modelos de negocio turísticos. (3) Tecnología aplicada al turismo. (4) Gestión de emprendimientos. (5) Sostenibilidad y escalamiento.

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN I (IX)

La asignatura Trabajo de Investigación I pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE6; CG1**, orientando la formulación y diseño del proyecto de investigación, mediante identificación del problema, revisión de literatura y definición metodológica aplicada a necesidades del sector hotelero y turístico, conforme a la normativa institucional. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Investigación aplicada al turismo y hotelería. (2) Planteamiento del problema, objetivos e hipótesis. (3) Revisión de literatura y marco teórico. (4) Diseño metodológico e instrumentos. (5) Elaboración y validación del proyecto.

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN II (X)

La asignatura Trabajo de Investigación II pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar la competencia **CE6**, orientando la ejecución, análisis y validación del trabajo de investigación iniciado en Trabajo de Investigación I, fortaleciendo la interpretación de resultados, formulación de conclusiones y propuestas viables para la mejora de la gestión en organizaciones públicas y privadas del sector. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Ejecución del diseño metodológico. (2) Aplicación de técnicas e instrumentos de recolección. (3) Procesamiento, análisis e interpretación de datos. (4) Formulación de propuestas de solución. (5) Redacción, sustentación y validación del informe final.

11.5.3. Asignaturas de especialidad obligatorias

SISTEMA DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA EN TURISMO (I)

La asignatura Sistema de Información Geográfica en Turismo pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE3; CG4; CS3**, aplicando SIG al análisis espacial, inventario, evaluación y gestión de recursos turísticos para sustentar decisiones de planificación, ordenamiento y sostenibilidad de destinos. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos de SIG y cartografía aplicada. (2) Fuentes y gestión de datos geoespaciales. (3) Análisis espacial de recursos y atractivos turísticos. (4) SIG para planificación y diseño de productos. (5) SIG para evaluación de impactos y soporte de decisiones.



FUNDAMENTOS DEL TURISMO Y HOSPITALIDAD (I)

La asignatura Fundamentos del Turismo y Hospitalidad pertenece al área de **Formación General** y es de naturaleza **teórica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CS4**, comprendiendo el turismo y la hospitalidad como sistema dinámico con dimensiones económicas, socioculturales y ambientales, como base para la formación profesional en Administración Hotelera y Turismo. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Conceptos y evolución del turismo y la hospitalidad. (2) Tipologías y sistema turístico. (3) Oferta, demanda y mercado turístico. (4) Turismo, territorio y sostenibilidad. (5) Turismo en el contexto regional y nacional.

PATRIMONIO Y RECURSOS TURÍSTICOS (II)

La asignatura Patrimonio y Recursos Turísticos pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE3; CS5**, identificando, valorando e inventariando recursos turísticos y patrimonio cultural/natural para su conservación, uso responsable y puesta en valor sostenible con participación comunitaria e institucional. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Conceptos de patrimonio y recursos turísticos. (2) Clasificación, tipología y valoración. (3) Inventario y jerarquización de recursos. (4) Conservación y puesta en valor. (5) Patrimonio, comunidad y desarrollo territorial sostenible.

POLÍTICA PÚBLICA Y LEGISLACIÓN TURÍSTICA (III)

La asignatura Política Pública y Legislación Turística pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CS5**, analizando el rol del Estado, políticas públicas y marco legal aplicable al turismo y la hotelería para una gestión responsable y conforme a la normativa vigente. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Estado, turismo y políticas públicas. (2) Ciclo de políticas públicas. (3) Sistema jurídico y marco normativo sectorial. (4) Regulación administrativa y fiscalización. (5) Casos y aplicación normativa en turismo/hotelería.

PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA (IV)

La asignatura Planificación Estratégica pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CS4**, formulando, implementando y evaluando estrategias organizacionales para la sostenibilidad y competitividad de empresas hoteleras y turísticas a partir del análisis del entorno y toma de decisiones. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos de planificación estratégica. (2) Análisis interno y externo. (3) Formulación de estrategias. (4) Implementación estratégica. (5) Evaluación y control estratégico.



LOGÍSTICA EN TURISMO Y HOTELERÍA (IV)

La asignatura Logística en Turismo y Hotelería pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CS4**, planificando y controlando procesos logísticos de abastecimiento, inventarios y coordinación operativa para optimizar recursos y calidad del servicio en organizaciones turísticas y hoteleras. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos de logística en servicios. (2) Compras y gestión de proveedores. (3) Inventarios, almacenes y control. (4) Distribución y coordinación operativa. (5) Logística, calidad y sostenibilidad.

MEDIOAMBIENTE, TURISMO Y RESPONSABILIDAD SOCIAL (V)

La asignatura Medioambiente, Turismo y Responsabilidad Social pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CS5**, gestionando la actividad turística con enfoque sostenible, ética ambiental y responsabilidad social para prevenir impactos y promover buenas prácticas en empresas y destinos. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Medioambiente y sostenibilidad. (2) Impactos del turismo y gestión ambiental. (3) Turismo sostenible y responsable. (4) Responsabilidad social empresarial. (5) Buenas prácticas ambientales en turismo.

PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO TERRITORIAL (V)

La asignatura Planificación y Desarrollo Turístico Territorial pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CS5**, formulando planes y estrategias de desarrollo turístico territorial articulados a instrumentos nacionales, regionales y locales, sustentados en diagnóstico de oferta y demanda y enfoque sostenible. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Desarrollo territorial y sistema turístico. (2) Diagnóstico territorial: oferta, demanda y problemática. (3) Instrumentos y niveles de planificación turística. (4) Formulación de planes y estrategias. (5) Gestión, seguimiento y sostenibilidad.

DISEÑO Y DESARROLLO DE CIRCUITOS Y PRODUCTOS TURÍSTICOS (VI)

La asignatura Diseño y Desarrollo de Circuitos y Productos Turísticos pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE3; CS4**, diseñando y estructurando circuitos y productos turísticos competitivos, integrando análisis territorial, diagnóstico, costos y operación para diversificar la oferta y mejorar la comercialización. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Espacio turístico, territorio y recursos. (2) Diagnóstico e inventario: oferta y demanda. (3) Diseño estratégico de productos. (4) Programación: itinerarios, circuitos y paquetes. (5) Costos, precios, operación y difusión.



EVALUACIÓN DE IMPACTOS TURÍSTICOS (VI)

La asignatura Evaluación de Impactos Turísticos pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CS5**, identificando y evaluando impactos del turismo en dimensiones ambiental, sociocultural y económica, aplicando indicadores y medidas de mitigación para sustentar decisiones de sostenibilidad en destinos y organizaciones. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Tipologías de impactos turísticos. (2) Métodos e indicadores de evaluación. (3) Impactos ambientales y medidas de mitigación. (4) Impactos socioculturales y económicos. (5) Monitoreo y propuestas de mejora.

MUSEOGRAFÍA Y MUSEOLOGÍA (VI)

La asignatura Museografía y Museología pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CS5**, aplicando fundamentos museológicos y criterios museográficos para el diseño y gestión básica de espacios museales vinculados al patrimonio, fortaleciendo su articulación con el turismo cultural y la comunicación intercultural. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos de museología y tipologías. (2) Museografía: guion, diseño y montaje. (3) Función social y educativa del museo. (4) Interpretación y mediación del patrimonio. (5) Museos y turismo cultural sostenible.

SEGURIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS Y BEBIDAS (VI)

La asignatura Seguridad e Inocuidad en Alimentos y Bebidas pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE2; CS4**, asegurando estándares de higiene, calidad e inocuidad alimentaria mediante aplicación normativa y buenas prácticas en servicios de A&B del sector hotelero y turístico. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos de seguridad e inocuidad alimentaria. (2) Normativa sanitaria y BPM. (3) Prevención de riesgos y control de procesos. (4) Aseguramiento de calidad en servicios A&B. (5) Aplicación en establecimientos hoteleros y turísticos.

GESTIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES (VII)

La asignatura Gestión de Agencias de Viajes pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE3; CS4**, gestionando procesos operativos, comerciales y administrativos de agencias de viajes, integrando normatividad, atención al cliente, diseño/comercialización de productos y uso de herramientas tecnológicas del sector. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Organización y funcionamiento de agencias. (2) Procesos operativos y producción



turística. (3) Comercialización y ventas. (4) Normativa y procedimientos del sector. (5) Herramientas tecnológicas de gestión.

MARKETING TURÍSTICO (VII)

La asignatura Marketing Turístico pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE3; CS4**, diseñando estrategias de marketing turístico para promoción y comercialización de destinos y servicios, integrando análisis de mercado y herramientas de marketing digital. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos de marketing turístico. (2) Análisis del mercado turístico. (3) Diseño y gestión de productos turísticos. (4) Estrategias de promoción y comercialización. (5) Marketing digital aplicado al turismo.

COCINA BÁSICA (VII)

La asignatura Cocina Básica pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE2; CS4**, aplicando técnicas culinarias fundamentales y buenas prácticas de manipulación de alimentos para la preparación básica y segura de productos, valorando la gastronomía como componente del patrimonio y del turismo. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Utensilios, equipos e insumos: uso y seguridad. (2) Mise en place y técnicas básicas. (3) Métodos de cocción básicos. (4) Preparación de platos elementales. (5) Higiene, seguridad y buenas prácticas.

GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS TURÍSTICOS (VII)

La asignatura Gestión de la Calidad de los Servicios Turísticos pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CS4**, aplicando principios, estándares y herramientas de mejora continua para elevar calidad del servicio, satisfacción del cliente y competitividad de organizaciones turísticas. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos de calidad y enfoque al cliente. (2) Estándares y calidad en servicios turísticos. (3) Gestión por procesos y mejora continua. (4) Evaluación de satisfacción y medición de calidad. (5) Gestión de acciones correctivas y preventivas.

GESTIÓN HOTELERA I (VII)

La asignatura Gestión Hotelera I pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CS3; CS5**, comprendiendo la estructura y procesos operativos de establecimientos de hospedaje, fortaleciendo la gestión del servicio, hospitalidad, atención al cliente y calidad en las principales áreas hoteleras. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Organización y funcionamiento del establecimiento hotelero. (2) Procesos operativos por áreas hoteleras. (3) Estándares de servicio y



hospitalidad. (4) Atención al cliente y experiencia del huésped. (5) Control operativo básico y mejora del servicio.

GESTIÓN PÚBLICA DEL TURISMO (VIII)

La asignatura Gestión Pública del Turismo pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CS5**, analizando el rol del Estado y la gestión pública del turismo para la planificación y el desarrollo sostenible de destinos a nivel territorial. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Estado, turismo y gobernanza. (2) Políticas públicas turísticas. (3) Planificación turística y gestión territorial. (4) Instrumentos de gestión pública del turismo. (5) Desarrollo turístico local sostenible.

GESTIÓN DE DESTINOS SOSTENIBLES (VIII)

La asignatura Gestión de Destinos Sostenibles pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CS5**, aplicando enfoques, herramientas e indicadores para gestionar destinos con sostenibilidad, participación de actores, conservación del patrimonio y competitividad territorial. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Enfoques de sostenibilidad en destinos. (2) Indicadores y herramientas de gestión sostenible. (3) Participación y gobernanza local. (4) Gestión del patrimonio natural y cultural. (5) Evaluación de competitividad y mejora continua.

FORMULACIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS HOTELEROS (VIII)

La asignatura Formulación de Proyectos Turísticos Hoteleros pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CS4**, formulando y evaluando proyectos de inversión turística y hotelera, integrando componentes técnicos, económicos, sociales y ambientales para sustentar decisiones. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Identificación y perfil de proyectos. (2) Formulación técnica del proyecto. (3) Evaluación económica y financiera. (4) Evaluación social y ambiental. (5) Gestión y sustentación del proyecto.

PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS (VIII)

La asignatura Planificación y Organización de Eventos pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE3; CS2**, planificando, organizando y evaluando eventos turísticos y hoteleros con criterios de logística, protocolo y atención al cliente, asegurando calidad del servicio. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Tipología y diseño de eventos. (2) Planificación, presupuestos y cronogramas. (3) Logística, recursos y operación del evento. (4) Protocolo y atención al cliente. (5) Evaluación de resultados y mejora.



GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VIII)

La asignatura Gestión de Alimentos y Bebidas pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE2; CS4**, gestionando integralmente procesos operativos y administrativos de A&B con criterios de calidad, eficiencia, rentabilidad e inocuidad para la satisfacción del cliente. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Organización y función estratégica del área A&B. (2) Procesos operativos: producción y servicio. (3) Control de costos, compras e inventarios. (4) Gestión de calidad e inocuidad en A&B. (5) Gestión de personal y satisfacción del cliente.

GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS (IX)

La asignatura Gestión y Dirección de Proyectos Turísticos y Hoteleros pertenece al área de **Formación Profesional Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CS4**, planificando, ejecutando, controlando y cerrando proyectos con metodologías de gestión, orientados a resultados en organizaciones turísticas y hoteleras. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Metodologías y fundamentos de gestión de proyectos. (2) Planificación: alcance, tiempo, costos y recursos. (3) Ejecución, seguimiento y control. (4) Gestión de riesgos y calidad del proyecto. (5) Cierre, evaluación y lecciones aprendidas.

TUTORÍA DE PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I (IX)

La asignatura Tutoría de Prácticas Preprofesionales I pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CS3**, orientando la inserción del estudiante al entorno laboral, asegurando el cumplimiento normativo de prácticas, la ética profesional, la seguridad en el trabajo y la reflexión formativa sobre el desempeño. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Normativa y gestión de prácticas pre profesionales. (2) Perfil, funciones y responsabilidades del practicante. (3) Ética profesional y conducta laboral. (4) Seguridad y salud en el trabajo. (5) Seguimiento, evidencias e informe de avance.

GESTIÓN HOTELERA II (IX)

La asignatura Gestión Hotelera II pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CS3; CS5**, profundizando la gestión integral del establecimiento hotelero mediante herramientas de planificación, control y evaluación de operaciones, calidad del servicio, liderazgo y experiencia del huésped. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Planificación y control de la gestión hotelera. (2) Coordinación de áreas operativas y administrativas. (3) Gestión de calidad y estándares de servicio. (4) Liderazgo y gestión del equipo. (5) Experiencia del huésped y sostenibilidad operativa.



GESTIÓN DEL SERVICIO DE GUIADO TURÍSTICO (IX)

La asignatura Gestión del Servicio de Guiado Turístico pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CS2**, organizando y gestionando el servicio de guiado con criterios de calidad, interpretación del patrimonio, manejo de grupos, seguridad turística e interculturalidad, en concordancia con la normativa vigente. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Planificación y organización del servicio de guiado. (2) Gestión del recurso humano: guías y operación. (3) Manejo de grupos y atención al visitante. (4) Interpretación del patrimonio natural y cultural. (5) Normativa, calidad y seguridad turística.

TUTORÍA DE PRÁCTICAS PREPROFESIONALES II (X)

La asignatura Tutoría de Prácticas Preprofesionales II pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **práctica**, de carácter **obligatorio**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CS3**, consolidando el desempeño del estudiante en prácticas mediante seguimiento, evaluación de evidencias, retroalimentación y elaboración del informe final, fortaleciendo la integración de competencias profesionales y la mejora continua. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Plan de prácticas y objetivos formativos. (2) Seguimiento del desempeño y evidencias. (3) Ética profesional y normativa aplicable. (4) Evaluación final y retroalimentación. (5) Informe final y lecciones aprendidas para empleabilidad.

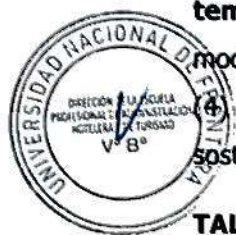
11.5.4. Asignaturas de especialidad electivas

TRANSPORTE TURÍSTICO (III)

La asignatura Transporte Turístico pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CS4; CS5**, fortaleciendo la capacidad del estudiante para planificar, gestionar y operar servicios de transporte turístico con criterios de seguridad, eficiencia, normativa vigente, sostenibilidad y calidad del servicio, como componente estratégico del sistema turístico. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Transporte turístico y sistema turístico: fundamentos e importancia. (2) Tipos y modalidades de transporte turístico. (3) Planificación de rutas, operación y coordinación del servicio. (4) Normativa aplicable, seguridad y gestión de riesgos. (5) Calidad del servicio y transporte sostenible.

TALLER DE GDS (IV)

La asignatura Taller de GDS pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE3; CG4; CS4**, fortaleciendo la capacidad del estudiante para operar sistemas globales de distribución aplicados a la comercialización turística, realizando consultas, reservas y gestión de servicios con criterios de eficiencia operativa, cumplimiento normativo y seguridad de la información. **Desarrolla**



los siguientes ejes temáticos: (1) Evolución, estructura y funciones de los GDS en turismo. (2) Operación básica del GDS: consultas, disponibilidad y tarifas. (3) Procedimientos de reservas, emisión y gestión de servicios. (4) Normativa, seguridad de la información y buenas prácticas. (5) Uso estratégico del GDS para la comercialización turística.

CIENCIA DE DATOS PARA EL TURISMO (V)

La asignatura Ciencia de Datos para el Turismo pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CG4; CE1; CS4**, fortaleciendo la capacidad del estudiante para recolectar, procesar, analizar y visualizar datos turísticos, transformándolos en información útil para la planificación, la competitividad y la toma de decisiones en turismo, hotelería y restaurantes, con criterios de calidad, ética y confidencialidad. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos de ciencia de datos y analítica aplicada al turismo. (2) Fuentes de datos turísticos y gestión de información. (3) Procesamiento y análisis estadístico de datos turísticos. (4) Visualización de datos y análisis de tendencias. (5) Ética, calidad y uso estratégico de datos en la gestión turística.

E-COMMERCE FOR TOURISM (VI)

La asignatura E-Commerce for Tourism pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE3; CG4; CS4**, fortaleciendo la capacidad del estudiante para diseñar, implementar y evaluar estrategias de comercio electrónico aplicadas al turismo, integrando plataformas digitales, comportamiento del consumidor, medios de pago y seguridad de la información para la comercialización de productos y servicios turísticos. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos y modelos de e-commerce en turismo. (2) Plataformas digitales y configuración de oferta turística online. (3) Comportamiento del consumidor digital y experiencia de compra. (4) Estrategias de marketing digital y ventas online. (5) Medios de pago, seguridad y evaluación del desempeño del e-commerce.

INTERNATIONAL TOURISM MANAGEMENT (VII)

La asignatura International Tourism Management pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CS4; CS5**, fortaleciendo la capacidad del estudiante para comprender y gestionar dinámicas del turismo internacional, aplicando enfoques estratégicos, normas y buenas prácticas para incrementar competitividad de destinos y empresas en mercados globales, con criterios de sostenibilidad e innovación. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Tendencias, flujos y mercados internacionales del turismo. (2) Modelos de gestión y planificación estratégica internacional. (3) Normativas, regulaciones y buenas prácticas internacionales. (4) Marketing y posicionamiento de destinos/productos en mercados globales. (5) Evaluación de desempeño, competitividad y sostenibilidad en turismo internacional.



INTERPRETACIÓN Y ANIMACIÓN TURÍSTICA (VIII)

La asignatura Interpretación y Animación Turística pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CS2; CS5**, fortaleciendo la capacidad del estudiante para diseñar y ejecutar experiencias interpretativas y de animación turística mediante técnicas de comunicación, storytelling y pedagogía experiencial, orientadas a la valoración del patrimonio y a la satisfacción del visitante, con criterios de seguridad y sostenibilidad. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Principios de interpretación y animación turística. (2) Segmentación de públicos y psicología del turista aplicada. (3) Técnicas de comunicación, dramatización y storytelling. (4) Diseño de programas interpretativos y actividades de animación sostenibles. (5) Evaluación de experiencias y satisfacción del visitante.

ECOTURISMO Y EXPEDICIONES DE TURISMO DE AVENTURA (IX)

La asignatura Ecoturismo y Expediciones de Turismo de Aventura pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CS5**, fortaleciendo la capacidad del estudiante para planificar, gestionar y evaluar experiencias de ecoturismo y turismo de aventura, integrando criterios de sostenibilidad, interpretación ambiental, normas de seguridad, gestión de riesgos y mejora continua en destinos y productos turísticos. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos de ecoturismo y turismo de aventura. (2) Planificación y operación de expediciones seguras y sostenibles. (3) Interpretación ambiental y valoración de recursos. (4) Protocolos de seguridad, primeros auxilios y gestión de riesgos. (5) Evaluación de impactos y satisfacción del turista.

La asignatura Desarrollo de Emprendimiento Turístico pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CG4; CS4**, fortaleciendo la capacidad del estudiante para identificar oportunidades, diseñar modelos de negocio y formular proyectos turísticos viables e innovadores, integrando análisis de mercado, gestión financiera, sostenibilidad y creación de valor en contextos locales, regionales y nacionales. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Oportunidades, tendencias y problemáticas del emprendimiento turístico. (2) Modelos de negocio y propuesta de valor (Canvas u otros). (3) Marketing, promoción y posicionamiento del emprendimiento. (4) Viabilidad técnica-financiera y gestión de recursos. (5) Emprendimiento sostenible: evaluación, mejora y escalamiento.



TURISMO ACCESIBLE (X)

La asignatura Turismo Accesible pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CG3; CS5**, fortaleciendo la capacidad del estudiante para planificar, evaluar y gestionar servicios turísticos accesibles e inclusivos, incorporando el enfoque de derechos, diseño universal, normativa

aplicable y buenas prácticas, contribuyendo a la calidad del servicio y competitividad de destinos y empresas. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos del turismo accesible e inclusivo y enfoque de derechos. (2) Tipos de discapacidad, diversidad funcional y necesidades de accesibilidad. (3) Normativa nacional e internacional sobre accesibilidad en turismo. (4) Diseño universal y adaptación de servicios, productos e infraestructura. (5) Gestión del turismo accesible y buenas prácticas en empresas y destinos.

FRANCÉS TÉCNICO I (III)

La asignatura Francés Técnico I pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CG3; CS2**, fortaleciendo la comunicación básica en francés técnico para la atención al cliente, presentación de servicios y orientación en contextos hoteleros, gastronómicos y turísticos, promoviendo comunicación intercultural y calidad del servicio. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos del francés y pronunciación aplicada al turismo. (2) Vocabulario técnico hotelero, gastronómico y turístico. (3) Expresiones básicas para atención al cliente. (4) Comunicación oral y escrita en situaciones sencillas. (5) Aspectos socioculturales del mundo francófono aplicados al turismo.

FRANCÉS TÉCNICO II (IV)

La asignatura Francés Técnico II pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CG3; CS2**, fortaleciendo la comunicación en francés en situaciones propias de la gestión hotelera y turística con mayor fluidez, precisión y dominio del vocabulario técnico, incluyendo atención avanzada al cliente, resolución de incidencias y comunicación profesional en escenarios laborales. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Consolidación gramatical y léxica aplicada al sector. (2) Comunicación profesional en alojamiento, restauración y agencias. (3) Manejo de quejas y resolución de incidencias en francés. (4) Promoción y venta de servicios/destinos en francés. (5) Comunicación intercultural y protocolo profesional en contextos francófonos.

FRANCÉS TÉCNICO III (V)

La asignatura Francés Técnico III pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CG3; CS2**, fortaleciendo la comunicación avanzada en francés técnico para la gestión integral del servicio, coordinación interáreas y participación en contextos formales del sector, promoviendo coherencia, estrategia comunicativa e interculturalidad para mejorar la calidad del servicio y la competitividad institucional. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Comunicación avanzada aplicada a gestión hotelera y turística. (2) Coordinación de servicios y comunicación organizacional. (3) Manejo de situaciones complejas, reclamos y conflictos. (4) Presentación profesional de servicios, productos y destinos. (5) Interculturalidad, protocolo y comunicación en entornos francófonos.



TALLER DE HOUSEKEEPING (VI)

La asignatura Taller de Housekeeping pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE5; CS3; CS4**, fortaleciendo la capacidad del estudiante para ejecutar y supervisar procesos de limpieza, orden y mantenimiento de áreas habitacionales y públicas, aplicando estándares de calidad, protocolos de higiene, bioseguridad, seguridad ocupacional y uso adecuado de equipos e insumos. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Organización y funciones del área de housekeeping. (2) Procedimientos técnicos de limpieza, desinfección y arreglo de habitaciones. (3) Manejo de lencería, lavandería e inventarios del área. (4) Bioseguridad, seguridad ocupacional y uso de equipos. (5) Control de calidad del servicio y trabajo en equipo.

TALLER DE SOFTWARE HOTELERO (VII)

La asignatura Taller de Software Hotelero pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CG4; CE5; CS4**, fortaleciendo la capacidad del estudiante para operar sistemas de gestión hotelera (PMS) en procesos de reservas, control de habitaciones, facturación y reportes, mejorando eficiencia operativa, calidad del servicio y toma de decisiones con criterios de seguridad de la información. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos y tipos de software/PMS hotelero. (2) Gestión de reservas, check-in/check-out y control de habitaciones. (3) Tarifas, cuentas, facturación y reportes operativos. (4) Integración del PMS con áreas del establecimiento. (5) Seguridad de la información y buenas prácticas tecnológicas.

TALLER DE GASTRONOMÍA Y BANQUETES (VIII)

La asignatura Taller de Gastronomía y Banquetes pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE2; CS4**, fortaleciendo la capacidad del estudiante para ejecutar y supervisar procesos de preparación gastronómica, montaje y servicio de banquetes, aplicando normas de higiene e inocuidad, protocolos de servicio y control de calidad, integrando aprovechamiento de gastronomía regional y sostenibilidad. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Organización del área de gastronomía y banquetes. (2) Técnicas culinarias básicas aplicadas a eventos. (3) Higiene, inocuidad y manipulación segura de alimentos. (4) Planificación, montaje y servicio de banquetes y eventos. (5) Control de calidad, presentación y atención al cliente.



TALLER DE BAR Y SERVICIOS DE COMEDOR (IX)

La asignatura Taller de Bar y Servicios de Comedor pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE2; CS4; CS2**, fortaleciendo la capacidad del estudiante para ejecutar y supervisar servicios de bar y comedor, aplicando técnicas de servicio, protocolo de atención, preparación básica de bebidas

y normas de higiene e inocuidad para asegurar calidad del servicio y satisfacción del cliente. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Organización y funciones del área de bar y comedor. (2) Técnicas de servicio en comedor y protocolo de atención. (3) Preparación básica de bebidas y coctelería elemental. (4) Higiene, inocuidad, presentación y estándares de servicio. (5) Control de calidad, trabajo en equipo y atención al cliente.

DESARROLLO DE EMPRENDIMIENTO EN LA HOSPITALIDAD (IX)

La asignatura Desarrollo de Emprendimiento en la Hospitalidad pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE1; CG4; CS4**, fortaleciendo la capacidad del estudiante para identificar oportunidades, diseñar modelos de negocio y gestionar proyectos emprendedores innovadores en hospitalidad, integrando viabilidad técnica-financiera, sostenibilidad y enfoque de mercado. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Emprendimiento e innovación en hospitalidad. (2) Oportunidades de negocio y análisis de mercado. (3) Modelos de negocio (Canvas u otros) y propuesta de valor. (4) Planificación operativa, financiera y legal del emprendimiento. (5) Sostenibilidad, responsabilidad social y presentación del proyecto.

TALLER DE PASTERERÍA Y PANADERÍA (X)

La asignatura Taller de Pastelería y Panadería pertenece al área de **Formación Específica** y es de naturaleza **teórico-práctica**, de carácter **electivo**. Tiene como finalidad desarrollar las competencias **CE2; CS4**, fortaleciendo la capacidad del estudiante para elaborar productos básicos de panadería y pastelería con criterios de estandarización, calidad, higiene e inocuidad, aplicables a servicios hoteleros y turísticos, promoviendo el uso adecuado de insumos, equipos y presentación profesional. **Desarrolla los siguientes ejes temáticos:** (1) Fundamentos, insumos, equipos y normas de higiene/seguridad. (2) Técnicas básicas de panadería: masas y fermentación. (3) Técnicas básicas de pastelería: masas, rellenos y cremas. (4) Horneado, control de calidad y conservación. (5) Presentación, estandarización y aplicación en servicios.

12. SISTEMA DE EVALUACIÓN



La evaluación académica de los estudiantes de la Escuela Profesional de Administración Hotelera y de Turismo, es un proceso continuo, integral y objetivo cuya finalidad es la de verificar y establecer la medida en que han sido alcanzado los objetivos y competencias de las asignaturas y las competencias profesionales señalados en el currículo; a fin de determinar la promoción del estudiante y/o adoptar medidas correctivas.

El sistema de evaluación es flexible, se ajusta a las características de las materias enseñadas y al desarrollo didáctico de los cursos dentro de las pautas generales establecidas en el Estatuto de la UNF y el Reglamento Académico.

El proceso de evaluación es de dos tipos:

- **Evaluación de tipo formativa:** se realiza de manera permanente durante todo el desarrollo de la asignatura. Tiene por finalidad verificar el avance en el logro de los objetivos intermedios y/o terminales de la asignatura permitiendo, según el caso, gratificar al estudiante o recomendar actividades remediales. Esta evaluación no se clasifica con los fines de promoción.
- **Evaluación de tipo sumativa:** es aquella que se realiza obligatoria y formalmente de acuerdo con un determinado calendario. Se exige que el estudiante demuestre los conocimientos y habilidades y/o actitudes adquiridas a lo largo del desarrollo de la asignatura. Este tipo de evaluación conlleva a la decisión de promover o reprobar al estudiante.

Según la naturaleza de la asignatura, el tipo de evaluación y el dominio de los objetivos y competencias, se podrá evaluar a través de los siguientes instrumentos y/o modalidades de evaluación: Participación en clase (breves periodos de preguntas y respuestas), exámenes escritos (semanales y quincenales) de no más de 30 minutos de duración, exámenes parciales, participación en prácticas dirigidas, prácticas calificadas, exposiciones orales, trabajos encargados, revisión bibliográfica, seminarios, talleres, anteproyectos o proyectos de investigación, examen final, examen de aplazados y otras modalidades de evaluación que se crea conveniente.

Los instrumentos de evaluación, a emplear en cada asignatura, deberán estar indicados obligatoriamente en el sílabo de la asignatura, los mismos que no podrán ser modificados en el mismo ciclo a desarrollarse.

Los instrumentos o modalidades de evaluación a ser calificados, con fines de promoción, se expresan en una escala numérica de CERO (0) a VEINTE (20), siendo la nota aprobatoria ONCE (11). En el promedio final, toda fracción igual o mayor a 0.5 es redondeada al entero superior.

*Tabla 3:
Equivalencias cualitativas*

Excelente	: 18 a 20
Muy bueno	: 16 a 17
Bueno	: 14 a 15
Regular	: 12 a 13
Aprobado	: 11
Desaprobado	: 08 a 10
Deficiente	: 00 a 07



El calificativo final o nota promocional se obtendrá promediando las calificaciones de las diferentes actividades o instrumentos de evaluación, de conformidad a lo establecido en el sílabo de la asignatura. Las ponderaciones porcentuales de cada modalidad serán establecidas por los departamentos académicos, teniendo en cuenta la naturaleza de la asignatura y el tipo de dominios o contenidos que se evalúan.

A cada estudiante que aparece en el acta promocional de un curso, le corresponderá una nota promocional. Si un estudiante no tuviera evaluaciones en algún rubro o modalidad de evaluación será calificado con nota cero en dicho rubro. Ningún estudiante será registrado "SIN EVALUACIÓN". El estudiante que rinde menos del 25% de las evaluaciones de un curso, será registrado con nota cero (00) en el acta promocional, para no afectar su promedio ponderado.

El estudiante tendrá derecho a presentar una solicitud de revisión cuando considere:

- Que exista error en la suma o promedio de la nota de la práctica, paso o examen.
- Que se haya obviado involuntariamente la calificación de alguna (s) pregunta (s).
- Que la calificación otorgada sea menor que la merecida.
- En este caso se deberá fundamentar clara y concisamente el reclamo.

Por ningún motivo la práctica, paso o examen será devuelta luego del reclamo, con una calificación menor a la que tenía.

El estudiante que crea necesario presentar algún reclamo, lo podrá hacer mediante dos modalidades:

- Entrevista directa con el docente de la asignatura o jefe de prácticas.
- Presentación de una solicitud dirigida al docente de la asignatura o jefe de prácticas, especificando la razón de su reclamo, adjuntando la práctica, paso o examen correspondiente; esta será recibida por la secretaria del departamento académico y el profesor tendrá un plazo de dos (02) días hábiles para expedir la respuesta.

La UNF, cuenta con un Reglamento de Prácticas Pre – Profesionales que tiene como objetivo normar la organización, ejecución, monitoreo y evaluación del proceso de Prácticas Pre – Profesionales de los estudiantes de la Escuela Profesional de Administración Hotelera y de Turismo.

Cabe mencionar que para mayor detalle de la evaluación del rendimiento académico de los estudiantes en cada curso se alinea a las normativas vigentes de la Universidad Nacional de la **Fr**ontera (reglamento académico u otros) y se consolidara su explicación detallada en cada uno de los sílabos de las asignaturas.



13. GESTIÓN CURRICULAR

13.1. Certificaciones progresivas

El programa de Administración Hotelera y de Turismo reconoce las certificaciones progresivas como mecanismos de valoración formal de los logros académicos y de competencias alcanzados por el estudiante durante su trayectoria formativa, en concordancia con el enfoque por competencias, la empleabilidad y la articulación entre formación universitaria y las necesidades del entorno.

En ese contexto, el programa establece las siguientes certificaciones progresivas:

- a) Analista Cultural, al culminar satisfactoriamente los Estudios Generales, conforme a la Resolución de Comisión Organizadora N° 942-2025-UNF/CO, previa elaboración y sustentación del proyecto correspondiente.
- b) Técnico en Hotelería y Gastronomía, al culminar satisfactoriamente el 4to ciclo, siempre que el estudiante haya aprobado las asignaturas vinculadas al componente técnico-operativo y haya cumplido con las actividades prácticas y evidencias formativas desarrolladas en el laboratorio de gastronomía y hotelería.
- c) Técnico en Planificación y Diseño de Productos Turísticos, al finalizar el sexto ciclo conforme a los desempeños intermedios establecidos por el programa de estudios.
- d) Asistente de Gestión Turística, al culminar satisfactoriamente el 8to ciclo como reconocimiento del dominio avanzado de competencias específicas y de especialidad previas al tramo final de profesionalización.

13.2. Estrategias de enseñanza-aprendizaje

Entendemos por estrategia didáctica al conjunto de actividades conscientes e intencionales, orientadas a metas educativas específicas y que buscan tender un puente entre el cómo enseñar y el cómo aprender con eficacia.

De acuerdo con múltiples investigaciones realizadas, los estudiantes aprenden con mayor efectividad cuando participan activamente en la organización y búsqueda de relaciones en la información que cuando pasivamente reciben cuerpos de conocimientos dados por el docente.

La carrera profesional de Administración Hotelera y de Turismo pretende asegurar que los estudiantes construyan su aprendizaje en cada sesión de clase combinando los conocimientos, habilidades y actitudes de manera progresiva. Durante este proceso se busca la integración de saberes aplicados a la realidad. A continuación, se describen las principales técnicas y/o estrategias de enseñanza – aprendizaje que contribuye al logro de éstas:

- **Problematización o método del arco:** Técnica desarrollada para la educación de adultos. Dicho método facilita el aprendizaje porque reflexiona la realidad y, a partir de ella, construye el conocimiento teórico, para volver a la práctica y aplicar el conocimiento logrado y, así de manera cíclica.



- **Estudio de casos:** Permite que los estudiantes identifiquen problemas y planteen soluciones, a partir del análisis de casos provenientes de la realidad, que el docente recupera, recrea o adapta con fines pedagógicos.
- **Aprendizaje basado en problemas:** Los conocimientos adquiridos se aplican para resolver el problema planteado. Dicha estrategia promueve el pensamiento crítico y el desarrollo de capacidades de búsqueda y procesamiento de información, análisis y síntesis de contenidos, identificación y solución de problemas, así como la toma de decisiones.
- **Aprendizaje basado en proyectos:** Los estudiantes construyen su conocimiento a través de una tarea específica. Se promueve el aprendizaje experiencial y reflexivo, donde los estudiantes planifican, implementan, desarrollan y evalúan proyectos para resolver problemas aplicando las habilidades y los conocimientos adquiridos.
- **Aprendizaje cooperativo:** En esta estrategia los estudiantes trabajan divididos en pequeños equipos en actividades de aprendizaje y son evaluados según la productividad de éstos. Es una estrategia de corresponsabilidad para alcanzar metas e incentivos grupales.
- **Aula Inversa (Flipper classroom):** Modalidad de aprendizaje semipresencial. Esta estrategia transfiere el trabajo de determinados procesos de aprendizaje fuera del aula. Cuando los docentes diseñan y publican una clase “en línea”, el tiempo de clase se libera para que se pueda facilitar la participación de los estudiantes. En aula se fomenta el aprendizaje activo a través de preguntas, discusiones y actividades aplicadas que fomentan la exploración, la articulación y aplicación de ideas.
- **Pensamiento de diseño (Desing thinking):** Enfoque estructurado para la generación y evolución de las ideas. Son sesiones colaborativas de solución de problemas, utilizando los recursos digitales interactivos que ya están disponibles.
- **Instrucción entre Pares (Peer instruction or interactive learning):** Consiste en transferir la información hacia afuera y traer la asimilación de la información al aula. Proporcionar lecturas previas al desarrollo del tema con la finalidad de crear en los estudiantes el hábito de leer el texto guía y las notas de lectura antes de la clase y de esta manera utilizar de forma más eficiente el periodo de clase para discutir con ellos a un nivel más profundo la comprensión y la apreciación de los conceptos claves de la materia. Luego, en clase, el docente involucra a los estudiantes a plantear cuestiones conceptuales preparadas que se basan en dificultades de los estudiantes.



13.3. Gestión del logro de aprendizaje

La gestión del logro de aprendizaje se concibe como un proceso sistemático, continuo e integral orientado a evaluar el nivel de desarrollo de las competencias establecidas en el perfil de egreso del plan de estudios, con la finalidad de mejorar el aprendizaje de los estudiantes y fortalecer la calidad del proceso formativo, en coherencia con el Modelo Educativo vigente de la universidad. El proceso de evaluación de las competencias se desarrolla de manera planificada y comprende las siguientes etapas articuladas:

1. **Definición de competencias y resultados de aprendizaje**, establecidos en el plan de estudios y operacionalizados en cada asignatura a través de capacidades, criterios de evaluación e indicadores de desempeño, los cuales son comunicados oportunamente a los estudiantes.
2. **Selección de estrategias e instrumentos de evaluación**, coherentes con la naturaleza de las competencias y los contenidos, priorizando la obtención de evidencias auténticas de aprendizaje. Para ello, se emplean diversos mecanismos como pruebas escritas, estudios de caso, trabajos de aplicación, proyectos, prácticas, informes, exposiciones y otras actividades académicas pertinentes.
3. **Aplicación de los tipos de evaluación**, de acuerdo con el Modelo Educativo y el Reglamento Académico:
 - **Evaluación diagnóstica**, al inicio del periodo académico, para identificar los saberes previos y orientar la planificación del proceso de enseñanza-aprendizaje.
 - **Evaluación formativa**, desarrollada de manera permanente, orientada al seguimiento del avance en el logro de las competencias y a la retroalimentación oportuna.
 - **Evaluación sumativa**, realizada de forma obligatoria y formal conforme al calendario académico, para verificar el nivel de logro alcanzado en cada asignatura.
4. **Análisis y valoración de evidencias**, mediante la comparación entre los logros esperados y los desempeños demostrados por los estudiantes, registrando los resultados de manera sistemática.
5. **Retroalimentación y toma de decisiones**, orientadas al reajuste de las estrategias de enseñanza-aprendizaje, la mejora del desempeño estudiantil y el fortalecimiento del proceso formativo.

Las capacidades y resultados de aprendizaje definidos en las asignaturas constituyen la base para el diseño de los instrumentos de evaluación, los cuales permiten medir progresivamente el desarrollo de competencias profesionales, incluyendo habilidades blandas y actitudes éticas. La evaluación del logro de las competencias del perfil del egresado se realiza de manera articulada a lo largo de la formación académica, con especial énfasis en los ciclos finales del plan de estudios.



13.4. Movilidad estudiantil y docente

La Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura (OEI) (Espacio Iberoamericano del Conocimiento: Educación superior, ciencia, tecnología e innovación, 2018), a través de la Secretaría General Iberoamericana, promueve la movilidad académica como una iniciativa para el intercambio de estudiantes, docentes e investigadores. Esta iniciativa permite que los participantes realicen un periodo de estudios superiores, docencia o investigación.

Se promoverán los acuerdos nacionales e internacionales existentes para la movilidad de estudiantes y docentes, con el objetivo de formar una ciudadanía académica. A través de esta ciudadanía, se fomentan sentimientos de conexión y pertenencia que van más allá de lo académico y llegan a la sociedad en general, contribuyendo al desarrollo de las habilidades de los graduados y a la mejora de los docentes. La Universidad Nacional de Frontera tiene acuerdos firmados con diversas universidades e institutos para promover la movilidad nacional e internacional de estudiantes, docentes e investigadores.

Los estudiantes y docentes pueden participar en el programa de movilidad estudiantil, siempre que cumplan con los requisitos establecidos por la Universidad Nacional de Frontera y de la institución de destino.

13.5. Gestión de prácticas preprofesionales

La gestión de las prácticas pre profesionales se concibe como un componente formativo esencial del Plan de Estudios, en coherencia con el Modelo Educativo vigente de la universidad, el cual promueve el aprendizaje significativo, la formación por competencias y la articulación sistemática entre teoría y práctica. En este marco, las prácticas pre profesionales constituyen un espacio académico orientado a la aplicación progresiva de los conocimientos, habilidades y actitudes desarrolladas a lo largo de la carrera.

En consecuencia, la gestión de prácticas pre profesionales del programa de Administración Hotelera y de Turismo es un proceso progresivo, articulado y continuo, orientado al desarrollo gradual del competencias en contextos reales y simulados de aprendizaje. En tal sentido, se incorpora una trayectoria de practica formativa desde el primer ciclo al décimo ciclo. Entre el primer y cuarto ciclo. Las actividades practicas tienen orientación técnico-operativa y se desarrollan prioritariamente en el laboratorio de gastronomía y hotelería; así como en otros escenarios de aprendizaje vinculados al servicio. La atención al cliente, la operación hotelera básica, alimentos y bebidas, protocolo, housekeeping y actividades afines.

Entre el quinto y octavo ciclo, las practicas fortalecen las competencias específicas e intermedias de gestión y supervisión en entornos hoteleros, gastronómicos y turísticos. Finalmente el Plan de Estudios contempla dos experiencias curriculares obligatorias de prácticas pre profesionales: Tutoría de Prácticas Pre profesionales I (Ciclo IX) y Tutoría de Prácticas Pre profesionales II (Ciclo X), concebidas como instancias de soporte formativo de complejidad creciente que consolidan el perfil de egreso y favorecen la inserción gradual del estudiante en el ejercicio profesional y se desarrollan de manera formal en entidades del sector público o privado, con acompañamiento tutorial.

El laboratorio de gastronomía y hotelería constituye un escenario estratégico de aprendizaje, servicio, innovación y articulación académica, de investigación y articulación productiva cuya gestión será de manera coordinada entre docentes de especialidad y estudiantes, fortaleciendo



la formación técnico-operativa, la cultura de servicio, la responsabilidad institucional y la vinculación con el entorno.

13.5.1. Características generales:

• **Carácter obligatorio y vinculación con la especialidad**

Las prácticas pre profesionales son de cumplimiento obligatorio y se desarrollan en ámbitos directamente relacionados con la especialidad de Administración, garantizando la correspondencia entre la formación académica y las exigencias del entorno laboral.

• **Estructura formativa y seguimiento académico**

La experiencia de prácticas comprende la planificación de actividades, la identificación de funciones y responsabilidades, el desarrollo de tareas en contextos reales, la presentación de avances y la elaboración de un informe final. Este proceso permite el acompañamiento académico y la evaluación sistemática del desempeño del estudiante.

• **Desarrollo y consolidación de competencias profesionales**

Las prácticas están orientadas al fortalecimiento de competencias profesionales, técnicas y transversales, favoreciendo la toma de decisiones, la resolución de problemas, la comunicación efectiva, el trabajo colaborativo y el ejercicio ético de la profesión.

• **Evaluación de las prácticas pre profesionales**

La culminación de cada experiencia de prácticas incluye la presentación de un informe final, como espacio de reflexión crítica sobre el aprendizaje logrado, los resultados obtenidos y las oportunidades de mejora, en concordancia con los criterios de evaluación establecidos en el plan curricular.

13.5.2. Aportes formativos de las prácticas pre profesionales

• **Articulación teoría-práctica**, permitiendo aplicar los saberes académicos en situaciones reales.

• **Desarrollo de habilidades profesionales**, acordes con las demandas del entorno organizacional contemporáneo.

• **Comprensión de contextos laborales reales**, fortaleciendo la adaptabilidad y el criterio profesional.

• **Formación integral del estudiante**, contribuyendo a una transición progresiva y pertinente hacia el ejercicio profesional.

Esta concepción de las prácticas pre profesionales reafirma su rol como eje integrador del proceso formativo, en consonancia con los principios pedagógicos institucionales y con el enfoque de formación orientado al logro del perfil de egreso.

El estudiante además de aprobar con carácter de obligatoriedad los cursos antes mencionados Tutoría de Prácticas Pre profesionales I (Ciclo IX) y Tutoría de Prácticas Pre profesionales II



(Ciclo X), deberá evidenciar que ha completado 320 horas en el ciclo IX y 320 horas en el ciclo X. Es decir, en total 640 horas efectivas de prácticas pre profesionales realizadas en el centro receptor del practicante. Se deberá asegurar evaluación por el jefe inmediato, evaluación como resultado de supervisión por el docente a cargo del curso asociado en el ciclo correspondiente, evaluación del plan de trabajo de la practica pre profesional, evaluación del informe final de la practica pre profesional y sustentación de la practica pre profesional en la semana 16 del semestre académico.

Cuando el estudiante haya alcanzado el mínimo de créditos aprobados para iniciar sus prácticas pre profesionales deberá realizar las prácticas en el centro receptor y matricularse en el curso de tutoría de prácticas pre profesionales como se detalla a continuación:

Semestre	Ciclo	Curso	Horas en el centro de prácticas receptor
Semestre de 16 semanas	IX	Tutoría de Prácticas Pre profesionales I	320 horas
Semestre de 16 semanas	X	Tutoría de Prácticas Pre profesionales II	320 ras

13.6. Tutoría y consejería

La tutoría y consejería académica en la Universidad Nacional de Frontera es una actividad clave que busca guiar y apoyar a los estudiantes en su formación académica, personal, social y profesional. Esta actividad se centra en ayudar a los estudiantes a superar sus problemas académicos y a alcanzar sus metas profesionales.

Los tutores actúan de manera preventiva, atendiendo a todos los aspectos del desarrollo humano para lograr el crecimiento integral del estudiante. Además, proporcionan apoyo constante para ayudar a los estudiantes a superar sus problemas.

El sistema de tutoría y consejería es un componente esencial del sistema académico de la Universidad, diseñado para apoyar al estudiante en sus actividades y en su formación profesional.

Cubre áreas personales, académicas y de formación profesional. Los estudiantes se incorporan al sistema desde su ingreso hasta su graduación, disfrutando de todos sus beneficios.

13.7. Investigación formativa

La investigación formativa se concibe como un proceso pedagógico orientado a la enseñanza de la investigación científica, mediante actividades académicas que no necesariamente se vinculan a un proyecto de investigación específico, pero que permiten al estudiante comprender la naturaleza de la investigación, sus etapas, su lógica y los procedimientos para la elaboración, comunicación y defensa de resultados (Restrepo Gómez, 2003). Este enfoque prioriza el aprendizaje progresivo de las habilidades investigativas, el razonamiento científico y la actitud crítica frente al conocimiento, integrándose de manera transversal en las experiencias curriculares del plan de estudios. En el ámbito universitario, la investigación formativa se implementa a través de cursos de metodología,



docencia investigativa, elaboración de tesis, ensayos académicos y participación en proyectos institucionales, constituyéndose en un componente esencial de la formación profesional desde los estudios generales hasta los de especialidad, en concordancia con el marco normativo de la educación superior universitaria (Ministerio de Educación del Perú., 2014)

13.8. Escenarios de aprendizaje

Los escenarios de aprendizaje implican la modernización y equipamientos de aulas y laboratorios, así como la adquisición de licencias para programas y aplicaciones de uso empresarial. Aspecto clave es la actualización bibliográfica física (biblioteca) y el acceso a plataformas y repositorios académicos reconocidos.

Por otro lado, es necesario complementar los saberes adquiridos con visitas a empresas y la organización de eventos con especialistas en los diversos rubros de la carrera profesional.

Contamos con dos (02) laboratorios de cómputo con equipos de última generación, con moderno mobiliario y equipos informáticos conectados a internet.

Contamos con ambiente para estudiantes y docentes y 1 auditorio donde se realizan actividades académicas, congresos, conferencias, talleres y otros.

También contamos con los talleres y laboratorio de turismo y hotelería en el nuevo pabellón de la escuela.

13.9. Responsabilidad Social Universitaria

La Responsabilidad Social Universitaria (RSU) se concibe como un eje transversal del quehacer académico de la UNF y se desarrolla en coherencia con su Modelo Educativo, que reconoce a la universidad como un actor social comprometido con el desarrollo sostenible, la ética y la producción de conocimiento pertinente. Desde esta perspectiva, la RSU articula los procesos de formación, investigación y vinculación con la sociedad hacia la generación de impacto social, con énfasis en el contexto regional.

(Barroso, 2007), afirma que en el concepto de RSE resalta su carácter de iniciativas voluntarias en torno a tres aspectos: el medio ambiental, el laboral y la ética del comportamiento empresarial. Estos principios son asumidos por la UNF como referentes para fortalecer la relación entre la universidad y su entorno, integrándolos de manera progresiva en los procesos formativos y académicos.

La UNF asume la responsabilidad social como un compromiso institucional compartido por toda la comunidad universitaria, promoviendo una formación integral basada en valores éticos, responsabilidad ciudadana y sensibilidad frente a las problemáticas sociales, económicas, ambientales y culturales del entorno, fortaleciendo la articulación entre la formación profesional y las necesidades de la sociedad.

En concordancia con el Modelo Educativo, la universidad incorpora experiencias de aprendizaje contextualizadas, como actividades de vinculación y salidas de campo, que facilitan la identificación



y abordaje de problemáticas del entorno mediante la investigación formativa y aplicada, orientada a la formulación de soluciones con responsabilidad social y enfoque de bien común.

14. EVALUACION CURRICULAR

14.1. Evaluación curricular a través del seguimiento de los egresados

La universidad cuenta con un programa de seguimiento a los egresados para conocer los logros de las competencias propuestas por el plan de estudios de la carrera profesional de Administración Hotelera y de Turismo y el impacto de los egresados en la sociedad. Los resultados del seguimiento de egresados servirán para la actualización curricular, ya que la vinculación con los egresados es fundamental para la actualización del perfil de egreso y evaluación del currículo como una práctica institucionalizada.

De esta forma el plan de estudios será dinámico, pertinente, convirtiendo a los egresados en motor de evaluación y actualización permanente en los procesos de diseño y ejecución curricular. El logro de los objetivos educacionales implica una evaluación individual del desempeño profesional esperado, que está alineado con el perfil del egresado cuyos resultados permitirán realizar su revisión y actualización.

14.2. Evaluación interna del currículo: criterios identificados

En la evaluación interna del currículo, se han identificado criterios específicos que abordan diversos aspectos clave:

- **Evaluación de los Perfiles del Ingresante:**

Se examinará la coherencia entre los perfiles de ingreso y los requisitos del programa académico, asegurando que los estudiantes que ingresan cuenten con las competencias y habilidades necesarias para el éxito en su formación.

- **Evaluación de los Perfiles del Egresado:**

Se analizará si los egresados han adquirido las competencias y conocimientos previstos en el currículo, evaluando su preparación para enfrentar desafíos profesionales y su alineación con los objetivos educacionales.

- **Evaluación de los Recursos de Gestión:**

Se examinará la eficacia de los recursos utilizados para la implementación del currículo, incluyendo la infraestructura, el personal docente, las tecnologías educativas y cualquier otro recurso relevante para el proceso formativo.

14.3. Evaluación externa del currículo: criterios identificados

En la evaluación externa del currículo, se establecen criterios clave para medir su efectividad y relevancia. Estos criterios incluyen:



- **Seguimiento del Egresado:**

Se analizará el desempeño y la trayectoria de los egresados en el ámbito laboral o académico, evaluando su capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y su adaptación al entorno profesional.

- **Cumplimiento de los Objetivos Educativos:**

Se evaluará en qué medida el currículo logra alcanzar los objetivos educativos establecidos. Esto implica analizar si los estudiantes adquieren las habilidades, conocimientos y competencias previstas durante su formación académica.

14.4. Periodicidad y toma de decisiones en la evaluación curricular

La evaluación curricular se llevará a cabo con una periodicidad máxima de cada tres años, estableciendo así un marco temporal que permite una revisión integral y actualización periódica de los componentes del currículo. Esta periodicidad garantiza la pertinencia y vigencia de la oferta académica, facilitando la toma de decisiones informadas para mejorar y ajustar el plan de estudios en concordancia con las demandas cambiantes del entorno educativo y laboral.





15. GESTIÓN DEL CAMBIO CURRICULAR

15.1. Cuadro de Equivalencias Curriculares entre el plan de estudios 2019 y la propuesta de plan de estudios 2026

N°	Escenario de Cambio	Cod.	Plan Anterior – Asignatura	Ciclo (Anterior)	Créditos	Horas (T/P)	Requisitos (Anterior)	Cod.	Plan Nuevo – Asignatura	Ciclo (Nuevo)	Créditos	Horas (T/P)	Requisitos (Nuevo)	Observaciones
1	Desplazamiento de ciclo	AHT 1106	Administración	I	4	2T/2P		AHT 006	Introducción a la administración	I	3	2T/2P		El nombre de la asignatura ha sido modificado
		AHT 1105	Historia del Turismo	I	3	2T/2P		AHT 008	Fundamentos del Turismo y Hospitalidad	I	3	2T/2P		El nombre de la asignatura ha sido modificado
		AHT 1102	Geografía del Perú	I	3	2T/2P		AHT 007	Sistema de información geográfica en Turismo	II	3	2T/2P		El nombre de la asignatura ha sido modificado
		AHT 1201	Contabilidad	II	4	3T/2P	AHT 1106	AHT 019	Contabilidad, costos y presupuesto	III	3	2T/2P	AHT 012	El nombre de la asignatura ha sido modificado
		AHT 2101	Matemáticas	III	4	3T/2P		AHT 004	Matemáticas Básica	I	3	2T/2P		El nombre de la asignatura ha sido modificado



	AHT 2105	Técnicas de la Comunicación Oral y Escrita	III	3	2T/2P	AHT 1101	AHT 005	Comunicación Integral	I	3	2T/2P		El nombre de la asignatura ha sido modificado
	AHT 2201	Matemáticas Financiera	IV	4	3T/2P	AHT 2101	AHT 012	Matemática Financiera	II	3	2T/2P	AHT004	El nombre de la asignatura ha sido desplazado a otro ciclo
	AHT 1104	Historia Y Patrimonio cultural del Perú	I	3	2T/2P	Matricula	AHT 013	Patrimonio y recursos turísticos	II	3	2T/2P	AHT 007	El nombre de la asignatura ha sido modificado
	AHT 2202	Metodología de la investigación	IV	3	2T/2P	AHT 2102	AHT 014	Metodología de la investigación	II	3	2T/2P		El nombre de la asignatura ha sido desplazado a otro ciclo
	AHT 1204	Defensa Nacional	II	3	2T/2P	15 créditos	AHT 015	Defensa y asuntos fronterizos	II	3	2T/2P		El nombre de la asignatura ha sido modificado
	AHT 1103	Psicología	I	3	2T/2P	Matricula	AHT 016	Psicosociología del Turismo	II	3	2T/2P		El nombre de la asignatura ha sido modificado
	AHT 4201	Conducta del turista	VIII	3	2T/2P	AHT 4101	AHT 020	Conducta del turista	III	3	2T/1P	AHT 016	El nombre de la asignatura



													ha sido desplazado a otro ciclo
AHT 2205	Legislación Turística	IV	3	2T/2 P	50 CRÉDITOS	AHT 021	Política Pública y legislación turística	III	3	2T/2P	AHT 013		El nombre de la asignatura ha sido desplazado a otro ciclo
AHT E006	Turismo y políticas públicas	III	3	2T/2 P	Matrícula								El nombre de la asignatura ha sido desplazado a otro ciclo
AHT 2104	Ecología general	III	3	2T/2 P	AHT 1102	AHT ET07	Ecoturismo y expediciones de turismo de aventura	IX	3	2T/2P	AHT 028		El nombre de la asignatura ha sido modificado
AHT 2106	Inglés I	III	3	2T/2 P	30 CRÉDITOS	AHT 038	Inglés técnico I	V	3	2T/2P			El nombre de la asignatura ha sido modificado
AHT 2206	Inglés II	IV	3	2T/2 P	AHT 2106	AHT 044	Inglés técnico II	VI	3	2T/2P	AHT 037		El nombre de la asignatura ha sido modificado
AHT 3104	Estadística del turismo	V	4	3T/2 P	AHT 2101	AHT 023	Estadística general	III	3	2T/2P	AHT 004		El nombre de la asignatura ha sido modificado
						AHT 030	Estadística aplicada al turismo	IV	3	2T/2P	AHT 023		
AHT 3105	Inglés III	V	3	2T/2 P	AHT 2206	AHT 052	Inglés Técnico III	VII	3	2T/2P	AHT 044		El nombre de la asignatura ha sido modificado



	AHT 3103	Medioambiente y Turismo	V	4	3T/2P	AHT 2104	AHT 031	Medioambiente, Turismo y responsabilidad social	V	3	2T/2P	AHT 007	El nombre de la asignatura ha sido modificado
	AHT 3102	Gerencia	V	4	3T/2P	AHT 2203	AHT 038	Gerencia	VI	3	2T/2P	AHT 028	El nombre de la asignatura ha sido desplazado a otro ciclo
	AHT 3201	Investigación de mercados	VI	4	3T/2P	AHT 3104	AHT 035	Investigación de mercados	V	3	2T/2P	AHT 030	El nombre de la asignatura ha sido desplazado a otro ciclo
	AHT 3203	Emprendedurismo	VI	4	3T/2P	AHT 3102	AHT 056	Innovación, tecnología y emprendimiento	VIII	3	2T/2P	AHT 049	El nombre de la asignatura ha sido modificado
	AHT 3204	Gestión de agencias de viajes	VI	4	3T/2P	AHT 3102	AHT 046	Gestión de agencias de viajes	VII	3	2T/2P	AHT 032	El nombre de la asignatura ha sido desplazado a otro ciclo
	AHT 3205	Folclore peruano	VI	4	1T/2P	AHT 2103	AHT 022	Folclore peruano	III	2	2T/1P		El nombre de la asignatura ha sido desplazado a otro ciclo



AHT 3206	Inglés IV	VI	3	2T/ 2P	AHT 3105	AHT 055	Inglés Técnico IV	VIII	3	2T/ 2P		El nombre de la asignatura ha sido modificado
AHT E001	Francés I		3	2T/ 2P	30 CRÉDITOS	AHTEH01	Francés Técnico I	III	3	2T/ 2P		El nombre de la asignatura ha sido modificado
AHT E002	Francés II		3	2T/ 2P	AHT E001	AHTEH02	Francés Técnico II	IV	3	2T/ 2P	AHTEH01	
AHT E003	Francés III		3	2T/ 2P	AHT E002	AHTEH03	Francés Técnico III	V	3	2T/ 2P	AHTEH03	
AHT 4101	Formulación de Planes de Negocio	VII	4	3T/ 2P	AHT 3201	AHT 057	Formulación de proyectos Turísticos Hoteleros	VIII	3	2T/ 2P	AHT 027	
AHT 4202	Comportamiento organizacional	VIII	3	2T/ 2P	AHT 4101	AHT 032	Comportamiento organizacional	V	3	2T/ 2P	AHT 027	El nombre de la asignatura ha sido desplazado a otro ciclo



	AHT 4204	Cocina básica	VIII	3	2T/2P	120 CRÉDITOS	AHT 048	Cocina básica	VII	3	2T/2P	AHT 022	El nombre de la asignatura ha sido desplazado a otro ciclo
	AHT 4203	Gestión Hotelera I	VIII	3	2T/2P	AHT 3204	AHT 051	Gestión Hotelera I	VII	3	2T/2P	AHT 038	El nombre de la asignatura ha sido desplazado a otro ciclo
	AHT 4205	Gestión de restaurantes	VIII	4	3T/2P	AHT 3204	ANEXO 6	Taller de gastronomía y banquetes	VIII-Electivo	3	2T/2P	AHT 048	El nombre de la asignatura ha sido modificado
	AHT 5101	Tesis I	IX	3	2T/2P	AHT 2202	AHT 061	Trabajo de investigación I	IX	3	2T/2P	AHT014	
	AHT 5103	Márquetin del turismo	IX	4	3T/2P	AHT 4201	AHT 040	Marketing Empresarial	VI	3	2T/2P	AHT 029	
							AHT 047	Marketing Turístico	VII	3	2T/2P	AHT 040	



	AHT 5105	Gestión de la calidad turística	IX	3	2T/2 P	AHT 3203	AHT 050	Gestión de la calidad de los servicios turísticos	VII	3	2T/2P	AHT 028
	AHT 5201	Tesis II	X	3	2T/2 P	AHT 5101	AHT 065	Trabajo de investigación II	X	3	2T/2P	AHT 061
	AHT 5203	Diseño de circuitos turísticos	X	4	3T/2 P	AHT 5105	AHT 039	Diseño y desarrollo de circuito y productos turísticos	VI	3	2T/2P	AHT 027
	AHT 5204	Organización de eventos	X	3	2T/2 P	AHT 4205	AHT 058	Planificación y organización de eventos	VIII	3	2T/2 P	AHT 028
	AHT 1202	Gestión del talento humano	II	4	3T/2 P	AHT 1106	AHT 049	Gestión del talento humano	VII	3	2T/2 P	



2	Retirada asignatura	AHT 1101	Metodología del aprendizaje	I	3	2T/ 2P														
	AHT 1205	Sociología	II	3	3T	AHT 1103														
	AHT 1206	Actividades Culturales y deportivas	II	4	3T/2 P	Matricula														
	AHT 2102	Realidad socioeconómi ca de la región Piura	III	3	2T / 2P	AHT 1204														
Asignatura retirada por obsolescencia de contenidos. No era requisito previo para otros cursos del plan de estudios.																				



	AHT 2204	El turismo en el Perú	IV	4	3T/2P	AHT 1104							
	AHT 3202	Ofimática I	VI	3	2T / 2P	90 CRÉDITOS							
	AHT E004	Francés IV	Electivo	3	2T / 2P	AHT E003							
	AHT E005	Francés V	Electivo	3	2T / 2P	AHT E004							



	AHT 4102	Ofimática II	VII	3	2T / 2P	AHT 3202							
	AHT 4103	Taller de negociación	VII	4	3T / 2P	AHT 3203							
	AHT 4104	Uso del tiempo libre	VII	2	1T / 2P	AHT1206							
	AHT 4105	Turismo social	VII	2	1T / 2P	AHT 3103							



		AHT 4106	Inglés V	VII	3	2T/2 P	AHT 3206						
		AHT 5102	Deontología	IX	3	2T/2 P	AHT 4202						
		AHT 5202	Gestión de Destinos	X	4	3T/2 P	AHT 5103						
3	Incorporación de nueva asignatura	—	—	—	—	—	AHT 001	Formación y evolución del universo	I	4	3T/2 P	Matricula	Es un curso general incorporado por resolución del vice académico .



						AHT 002	Filosofía Oriental y occidental	I	3	2T/ 2P	Matricula	Es un curso general incorporado por resolución del vice académico.
						AHT 003	Interpretación crítica de la Historia Universal	I	4	3T/ 2P	Matricula	Es un curso general incorporado por resolución del vice académico.
						AHT 009	Acercamientos críticos de la Literatura Universal	II	5	4T/ 2P	Matricula	Es un curso general incorporado por resolución del vice académico.
AHT 1203	Arte	II	2	1T/ 2P	Matricula	AHT 010	Formas Clásicas y modernas del arte	II	5	4T/ 3P	Matricula	Es un curso general incorporado por resolución del vice académico.
						AHT 017	Cultura y Sociedad durante los siglos XIX, XX Y XXI	III	4	3T/ 2P	Matricula	Es un curso general incorporado por resolución del vice académico.



							AHTET 04	E-Comerse for turismo	VI	3	2T/2P	AHT 035	
							AHTET 05	International turismo malajemente	VII	3	2T/2P	AHT 032	
							AHTET 06	Interpretación y animación turística	VIII	3	2T/2P	AHT 042	
							AHTET 08	Desarrollo de emprendimien to turístico	IX	3	2T/2P	AHT 056	
							AHTET 09	Turismo accesible	X	3	2T/2P	AHT 031	
							AHT 026	Contabilidad comercial y tributación	IV	3	2T/2P	AHT 019	
							AHT 033	Planificación y desarrollo turístico territorial	V	4	3T/2P	AHT 027	
							AHT 036	IA y digitalización para negocios	V	3	2T/2P	AHT 024	
							AHT 041	Evaluación de impactos turísticos	VI	3	2T/2P	AHT 025	
							AHT 042	Museografía y museología	VII	3	2T/2P	AHT 013	
							AHT 043	Seguridad e inocuidad en alimentos y bebidas	VI	3	2T/2P	AHT 028	



						AHT 053	Gestión pública del turismo	VIII	3	2T/2 P	AHT 021
						AHT 054	Gestión de destinos sostenibles	VIII	4	3T/2 P	AHT 033
						AHT 060	Gestión y dirección de proyectos turísticos y hoteleros	IX	3	2T/2 P	AHT 057
						AHT 062	Tutoría de prácticas pre profesionales I	IX	3	2T/2 P	174 CRÉDITOS
						AHT 064	Gestión del servicio de guiado turístico	IX	3	2T/2 P	AHT 036
						AHT 066	Tutoría de Prácticas Pre profesionales II	X	3	2T/2 P	AHT 062
						AHT EH04	Taller de housekeeping	VI	3	2T/2 P	AHT 028
						AHT EH 05	Taller de software hotelero	VII	3	2T/2 P	AHT 036
						AHT EH06	Desarrollo de emprendimiento de hospitalidad	IX	3	2T/2 P	AHT 056
						AHT EH09	Taller de panadería y panadería	X	3	2T/2 P	AHT 048

16. BIBLIOGRAFÍA

- American Hotel & Lodging Educational Institute. (2021). *Hospitality competencies framework*. AHLEI. <https://www.ahlei.org>
- Banco Mundial. (2022). *Replantear el turismo para un crecimiento sostenible*. <https://www.worldbank.org>
- Centro Nacional de Planeamiento Estratégico. (2021). *Planes de desarrollo regional concertado: Lineamientos metodológicos*. CEPLAN. <https://www.gob.pe/ceplan>
- Chiavenato, I. (2017). *Gestión del talento humano*. McGraw-Hill.
- Deloitte. (2023). *Global human capital trends*. <https://www.deloitte.com>
- Global Sustainable Tourism Council. (2021). *GSTC criteria for destinations*. <https://www.gstcouncil.org>
- Global Sustainable Tourism Council. (2023). *GSTC criteria for destinations and industry*. <https://www.gstcouncil.org>
- Gobierno Regional de Piura. (2020). *Estrategia Regional de Cambio Climático de Piura*. GORE Piura. <https://www.regionpiura.gob.pe>
- Gobierno Regional de Piura. (2020). *Plan Estratégico Regional de Turismo (PERTUR) Piura*. Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo. <https://www.regionpiura.gob.pe>
- Gobierno Regional de Piura. (2021). *Plan de Desarrollo Económico Regional*. GORE Piura. <https://www.regionpiura.gob.pe>
- Gobierno Regional de Piura. (2021). *Plan de Desarrollo Regional Concertado de Piura al 2030*. GORE Piura. <https://www.regionpiura.gob.pe>
- Gobierno Regional de Piura. (2021). *Plan Regional de Desarrollo Social*. GORE Piura. <https://www.regionpiura.gob.pe>
- Gobierno Regional de Piura. (2022). *Plan Estratégico Institucional 2022–2026*. GORE Piura. <https://www.regionpiura.gob.pe>
- Gobierno Regional Piura. (s. f.). *Plan de Desarrollo Regional Concertado – Piura (documento PDF)*. https://www.regionpiura.gob.pe/documentos/planes/pdrc_piura_2021_vf2.pdf
- Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). (s. f.). *Turismo (tablas/estadísticas; arribos a hospedaje colectivo por departamento – Cuadro 22.12)*. <https://m.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/turismo/>



- Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2023). *Compendio estadístico regional de Piura*. INEI.
<https://www.inei.gob.pe>
- Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2023). *Indicadores demográficos del Perú*.
<https://www.inei.gob.pe>
- International Labour Organization. (2021). *Working from anywhere: The evolution of remote work*. <https://www.ilo.org>
- McAfee, A., & Brynjolfsson, E. (2012). Big data: The malajemente revolution. *Harvard Business Review*, 90(10), 60–68.
- MINCETUR. (2022). *Plan Estratégico Nacional de Turismo – PENTUR 2025*. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo del Perú.
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2016). *Plan Estratégico Nacional de Turismo del Perú – PENTUR 2025*.
<https://www.gob.pe/institucion/mincetur/informes-publicaciones/22123-plan-estrategico-nacional-de-turismo-del-peru-pentur>
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2021). *PERTUR Piura* (Plan Estratégico Regional de Turismo – Piura).
<https://www.gob.pe/institucion/mincetur/informes-publicaciones/1221250-pertur-piura>
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2021). *Plan Nacional de Calidad Turística del Perú – CALTUR*. <https://www.gob.pe/institucion/mincetur/informes-publicaciones/22124-plan-nacional-de-calidad-turistica-del-peru-caltur>
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2021). *Plan Nacional de Calidad Turística del Perú – CALTUR*. <https://www.gob.pe/institucion/mincetur/informes-publicaciones/22124-plan-nacional-de-calidad-turistica-del-peru-caltur>
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2021). *Lineamientos para el desarrollo del turismo regional y local*. MINCETUR.
<https://www.gob.pe/mincetur>
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2022). *Política Nacional de Turismo al 2030*. MINCETUR. <https://www.gob.pe/mincetur>
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2023). *Anuario de estadísticas de turismo*. MINCETUR. <https://www.gob.pe/mincetur>
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2023). *Anuario de estadísticas de turismo*. MINCETUR. <https://www.gob.pe/mincetur>



- Ministerio del Ambiente. (2021). *Política Nacional del Ambiente al 2030*. MINAM. <https://www.gob.pe/minam>
- Organisation for Economic Co-operation and Development. (2019). *Artificial intelligence in society*. OECD Publishing.
- Organisation for Economic Co-operation and Development. (2020). *OECD turismo trends and policies*. OECD Publishing.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2021). *Turismo, cultura y desarrollo sostenible*. UNESCO. <https://www.unesco.org>
- Organización Mundial del Turismo. (1999). *Código ético mundial para el turismo*. UN Tourism. <https://www.unwto.org/global-code-of-ethics-for-tourism>
- Organización Mundial del Turismo. (2021). *Tourism education guidelines and TedQual framework*. OMT. <https://www.unwto.org>
- Organización Mundial del Turismo. (2022). *Tourism and skills development*. OMT. <https://www.unwto.org>
- Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa. (2016). *Modelo de acreditación para programas de estudios de educación superior universitaria*. SINEACE. <https://www.sineace.gob.pe>
- Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria. (2018). *Criterios técnicos para supervisar la implementación de planes de estudios adecuados a la Ley Universitaria*. SUNEDU. <https://www.sunedu.gob.pe>
- Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria. (2018). *Criterios técnicos para supervisar la implementación de planes de estudios adecuados a la Ley Universitaria*. SUNEDU. <https://www.sunedu.gob.pe>
- Tobón, S. (2013). *Formación integral y competencias: Pensamiento complejo, currículo, didáctica y evaluación* (4.ª ed.). Ecoe Ediciones.
- Tobón, S. (2017). *Evaluación de las competencias en la educación básica, media y superior*. Ecoe Ediciones.
- Tobón, S. (2018). *La socio formación: Un enfoque para la educación con sentido social*. Instituto CIFE.
- UN Tourism. (2021). *Digital transformation in turismo*. <https://www.unwto.org>
- UN Tourism. (2022). *Ethics, culture and social responsibility in turismo*. <https://www.unwto.org>
- UN Tourism. (2022). *Tourism and rural development*. <https://www.unwto.org>
- UN Tourism. (2023). *Global turismo trends and insights*. <https://www.unwto.org>



UN Tourism. (s. f.). *UNWTO TedQual Certification System*. <https://www.untourism.int/unwto-tedqual-certification-system>

UNESCO. (2021). *Reimagining our futures together: A new social contract for education*. UNESCO Publishing.

Universidad Nacional de Frontera. (2025). *Modelo Educativo UNF 2025–2030*. Resolución de Comisión Organizadora N.º 943-2025-UNF/CO.

Universidad Nacional de Frontera. (2025). *Modelo Educativo UNF 2025–2030*. UNF.

Universidad Nacional de Frontera. (2025). *Modelo Educativo UNF 2025–2030*. Resolución de Comisión Organizadora N.º 943-2025-UNF/CO.

Universidad Nacional de Frontera. (2025). *Normativa académica institucional y lineamientos para la prestación del servicio educativo superior universitario*.

Universidad Nacional de Frontera. (2025). *Plan Estratégico Institucional de la Universidad Nacional de Frontera*.

UNWTO. (2022). *Tourism Education Guidelines* (documento). <https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2022-11/tourism-education-v-digital.pdf>

World Travel & Tourism Council (WTTC). (2025). *Peru Travel & Tourism Economic Impact Research (EIR)*. <https://researchhub.wttc.org/product/peru-economic-impact-report>

World Travel & Tourism Council. (2022). *Environmental & social research*. <https://www.wttc.org>

World Travel & Tourism Council. (2023). *Economic impact report: Peru*. WTTC. <https://wttc.org>



SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA				
RELACIÓN DE EQUIPAMIENTO DE LABORATORIOS Y TALLERES				
CÓDIGO DE LABORATORIO O TALLER (1)	SUBTÍTULO			
NOMBRE DEL LABORATORIO O TALLER	TALLER DE GASTRONOMIA			
N° DE EQUIPOS (2)	NOMBRE DEL EQUIPO (3)	ESTADO DEL EQUIPO (4)	ÚLTIMO PROCEDIMIENTO EN EL QUE SE DECLARÓ EL EQUIPO (5)	COMENTARIOS (6)
1	MODULO DE ACERO INOXIDABLE PARA LAVADO	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	MESA DE METAL Y MELAMINA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	CALENTADOR A GAS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	CAMPANA EXTRACTORA ELECTRICA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	CAFETERA ELECTRICA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	HERBIDOR ELECTRICO	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	TERMO HERBIDOR ELECTRNICO DE 3 LITROS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	TOSTADOR ELECTRNICO	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	CONGELADORA ELECTRICA VERTICAL	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	ESTANTE DE METAL	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	LAVADORA DE VARILLA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	REFRIGERADORA CONGELADORA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	MAQUINA AMASADORA SOBADORA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	CARRO DE METAL TRANSPORTADOR	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	CAFETERA ELECTRICA PARA CAFE EXPRESS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	MAQUINA PARA HACER ESCAMAS DE NIELO	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	EXTRACTOR DE JUGOS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	EXPRIMIDOR DE CITRICOS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	LIQUADORA INDUSTRIAL DE 4L	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	COCINA (OTROS)	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	LAVADORA DE VARILLA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	VITRINA EXHIBIDORA REFRIGERADA PARA LAVADERO TIPO ABIERTO	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	HORNO ELECTRNICO	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	MAQUINA PARA HACER FIDEOS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	CARRRO TRANSPORTADOR (OTROS)	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	SURTIDOR DE AGUA ELECTRNICO	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	ESTANTE DE MELAMINA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	MODULO DE METAL	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	MESA METALICA PARA CONSERVAR ALIMENTOS FRIOS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	MOSTRADOR DE MADERA PARA BAR	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
2	EQUIPO DE AIRE ACONDICIONADO TIPO INDUSTRIAL	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
2	ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
3	ESTANTES DE MELAMINA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
2	TACHO DE METAL (MAYOR A 1/4 LIT)	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
9	SILLA FIJA DE METAL	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
3	BATIDORA INDUSTRIAL	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
3	LIQUADORA ELECTRICA 2 L	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
4	MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
8	BANCO METALICO	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
2	CASILLERO DE MELAMINA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
5	SILLA FIJA DE MADERA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
2	VENTILADOR ELECTRNICO INDUSTRIAL	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
3	LUCES DE EMERGENCIA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	UNIDAD CENTRAL DE PROCESO - CPU	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	MONITOR LED	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	TECLADO KEYBOARD	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	BALANZA ELECTRONICA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	BATIDORA ELECTRICA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	SILLO GIRATORIO DE METAL	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	COCINA A GAS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	CONGELADORA ELECTRICA VERTICAL	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	HORNO	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	HORNO ELECTRNICO	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	HORNO PARA POLLO A LA BRASA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	MAQUINA PARA HACER FIDEOS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
2	PLANCHA FREIDORA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	TRAMPARA ELECTRICA PARA MOSCAS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	ESCRITORIO DE MADERA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
2	MESA DE METAL	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	MESA METALICA PARA CONSERVAR ALIMENTOS FRIOS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	PIZARRA ACRILICA RODANTE	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	VITRINA DE MADERA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	SILLA GIRATORIA DE METAL	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	HORNO MICROONDAS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	LIQUADORA ELECTRICA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	PROCESADOR DE ALIMENTOS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	BAR PORTABLE DE METAL TIPO MALETA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	MAQUINA AFLADORA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	ESTABILIZADOR	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	HORNO MICROONDAS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	CAMPANA EXTRACTORA DE COCINA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	PIZARRA ACRILICA RODANTE	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	VITRINA DE MADERA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	SILLA GIRATORIA DE METAL	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	HORNO MICROONDAS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	LIQUADORA ELECTRICA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	PROCESADOR DE ALIMENTOS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	BAR PORTABLE DE METAL TIPO MALETA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	MAQUINA AFLADORA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	ESTABILIZADOR	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
1	HORNO MICROONDAS	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO



1	CAMPANA EXTRACTORA DE COCINA	EQUIPO OPERATIVO	OTROS	OPERATIVO
<p>Nota:</p> <p>(1) Si Resulta de este formato se registrará para todos los laboratorios o talleres de enseñanza declarados por la universidad en el Formato de Supervisión SI.</p> <p>(2) Ingresar el código de laboratorio o taller según el Formato de Laboratorios y/o Talleres asociados a los Cursos del Programa Académico de la NCA.</p> <p>(3) Calcular la depreciación sea que se cuente el equipo. No consignar mobiliario como: anaqueles, armarios o estibas. No consignar equipamiento, mobiliario o instrumental que no guarden relación con las actividades académicas propias del ambiente: sillas, pupitres, ventiladores, etc. usualmente, fechas de última revisión y horas de uso de aparatos, cortinas, mapas, entre otros. Evitar abarcar instrumental de varios laboratorios.</p> <p>(4) Calcular el inventario total por tipo de equipo.</p> <p>(5) Se registra información relevante sobre el estado del equipo. En caso la Universidad considere necesario precionar la información consignada, deberá indicar el detalle en la columna "Comentarios".</p> <p>(6) Se deberá consignar el último procedimiento administrativo favorable en el que se declaró el equipamiento. Para el caso de la SAREL, en caso la universidad cuente con más de una (1) sede/correa, precionar en la columna "Comentarios" a cuál de ellas corresponde.</p> <p>(7) En caso cualquier se registre información relevante que la universidad considere debe precionar para tener en cuenta al momento de la evaluación.</p>				
<p>NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:</p>				
<p>DECLARO BAJO JURAMENTO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN PRESENTADA PARA LA REALIZACIÓN DE VISITAS DE INSPECCIÓN EN EL PROCEDIMIENTO DE SUPERVISIÓN DE ESTA UNIVERSIDAD; CASO CONTRARIO, ASUMO LA RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA O PENAL QUE CORRESPONDA.</p>				



RELACION DE LABORATORIOS Y/O TALLERES VINCULADOS A LOS CURSOS DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE LA MODIFICACIÓN DE OFERTA ACADÉMICA

NOMBRE DE LA UNIVERSIDAD					UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA					CÓDIGO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS [1]	P07
PROGRAMA ACADÉMICO Y CURSOS VINCULADOS					LABORATORIOS Y TALLERES					ADMINISTRACIÓN	
CICLO DEL CURSO	DESIGNACIÓN DEL CURSO [2]	PERIODO ACADÉMICO EN EL QUE INICIA EL CURSO [4]	LOCAL [3]	CÓDIGO DEL LABORATORIO O TALLER [5]	NOMBRE DEL LABORATORIO O TALLER VINCULADO [7]	ESTADO DEL AMBIENTE [6]	INICIO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LABORATORIO O TALLER [8]	FIN DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LABORATORIO O TALLER [10]	EQUIPAMIENTO [11]	COMENTARIOS [12]	
VII	COCINA BASICA		UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SL01TA01	TALLER DE GASTRONOMIA	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS GASTRONOMICOS	IMPLEMENTADO DESDE 2019	
IX	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SL01TA01	TALLER DE GASTRONOMIA	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS GASTRONOMICOS	IMPLEMENTADO DESDE 2019	
X	TALLER DE COCINA		UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SL01TA01	TALLER DE GASTRONOMIA	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS GASTRONOMICOS	IMPLEMENTADO DESDE 2019	
I	HISTORIA Y PATRIMONIO CULTURAL DEL PERÚ		UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SL01TA01	TALLER DE GASTRONOMIA	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS GASTRONOMICOS	IMPLEMENTADO DESDE 2020	
III	REALIDAD SOCIOECONOMICA DE LA REGION PUJA		UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SL01TA01	TALLER DE GASTRONOMIA	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS GASTRONOMICOS	IMPLEMENTADO DESDE 2021	
IV	PLANIFICACION ESTRATEGICA		UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SL01TA01	TALLER DE GASTRONOMIA	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS GASTRONOMICOS	IMPLEMENTADO DESDE 2022	
VIII	GESTION HOTELERA I		UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SL01TA02	TALLER DE HOTELERIA	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS HOTELEROS	IMPLEMENTADO DESDE 2019	
IX	GESTION HOTELERA II		UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SL01TA02	TALLER DE HOTELERIA	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS HOTELEROS	IMPLEMENTADO DESDE 2019	
X	GESTION HOTELERA III		UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SL01TA02	TALLER DE HOTELERIA	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS HOTELEROS	IMPLEMENTADO DESDE 2019	



Nota: ** El formato debe ser llenado en caso la universidad presente nuevas ofertas académicas (NOA) y/o en el caso de laboratorios y talleres. La información del presente formato incluye a los laboratorios o talleres actualmente implementados y a los que se implementarán próximamente. La información declarada debe incluir a todos aquellos programas o acciones conductivas a grado de educación superior profesional vinculadas en cada uno de los ciclos declarados como parte de la NOA. En sus respectivas, usar los ítems del presente formato.
 ** El formato de este formato se repetirá para todos los programas y acciones declarados por la universidad como nuevas ofertas académicas (NOA).

[1] Calcular el código del programa o acción conductiva a grado académico superior profesional, vinculados a la nueva oferta académica (NOA). El código del programa de estudios debe ser el mismo que fue detallado en el formato de Superintendencia SA.
 [2] Calcular la denominación del programa de estudios que será el caso del laboratorio o taller, cuyo nombre debe coincidir con lo que fue indicado en el Formato de Superintendencia SA.
 [3] Calcular el nombre de cada uno de los cursos vinculados al programa de estudios, tantas veces como número de laboratorios y talleres se encuentren vinculados al mismo.
 [4] Calcular el periodo académico en el que inicia o inicia el curso, en concordancia con lo declarado en el Formato de Superintendencia SA, tantas veces como número de laboratorios y talleres se encuentren vinculados al mismo.
 [5] Calcular el código de local en el que se encuentra el laboratorio o taller vinculado al programa de estudios, tantas veces como número de laboratorios y talleres se encuentren vinculados al mismo.
 [6] Calcular el código del laboratorio o taller que se encuentra vinculado al curso, reportando la condición declarada en el Formato SA. Para la construcción de laboratorios o talleres nuevos que no han sido declarados en el Formato SA, se asigna un código nuevo, el cual debe respetar la correspondencia de la nomenclatura de laboratorios o talleres declarados en el mencionado formato.
 [7] Calcular la denominación del laboratorio o taller vinculado al curso declarado por la Universidad.
 [8] Se indica el estado actual del laboratorio o taller, este puede ser: implementado, en proceso de implementación o implementado.
 Se entiende por "en implementación" al ambiente que aún no ha sido construido y/o equipado, pero se encuentra proyectado en su Plan de Implementación progresiva de laboratorios y talleres para ser ejecutado. Se entiende por "en proceso de implementación" al ambiente que se encuentra en construcción y/o en proceso de implementación y/o adquisición de equipos especializados. Se entiende por "implementado" al ambiente de laboratorio o taller, que se encuentra en condiciones de ser utilizado para fines académicos y cuenta con los servicios básicos disponibles. Esto significaría un aumento del laboratorio o taller en comparación con lo declarado en la SA o SAE.
 [9] Calcular el semestre en el cual se programó o se programó iniciar la implementación del ambiente.
 [10] Calcular el semestre en el cual se programó o se programó finalizar la implementación del ambiente.
 [11] Calcular la descripción del equipamiento especializado con el que contará el ambiente, separada por comas (microscopio, selectores, incubadora, entre otros). No considerar mobiliario común: escritorios, sillas, etc. No considerar instrumentos que no guarden relación con el desarrollo práctico de las actividades académicas en programas de laboratorios, como: escritorios, proyectores, ventiladores, aire acondicionado, tachos de desechos, gabinetes y herramientas de oficina, martillos, reglas, entre otros. Evitar abrigar instrumental de sala de laboratorio.
 [12] Un este cuadro se requiere información relevante adicional que la universidad considere pertinente. En caso correspondiente, precionar lo siguiente: (a) laboratorio o taller "en uso, múltiples", "multifase" o "multipropósito"; (b) laboratorio o taller en los que se utilizan equipos de alta tecnología, nivel de bioseguridad del laboratorio; (c) laboratorios con prácticas prácticas o riesgos. De manera complementaria, la Universidad puede añadir información que considere se debe tener en cuenta al momento de la evaluación.

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:

DECLARO BAJO JURAMENTO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN PRESENTADA PARA LA SUPERVISIÓN DE ESTA UNIVERSIDAD; CASO CONTRARIO, ASUMO LA RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA O PENAL QUE CORRESPONDA.

RELACION DE LABORATORIOS Y/O TALLERES VINCULADOS A LOS CURSOS DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE LA MODIFICACIÓN DE OFERTA ACADÉMICA

NOMBRE DE LA UNIVERSIDAD				UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA				CÓDIGO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS (1)				
PROGRAMA ACADÉMICO Y CURSOS VINCULADOS				LABORATORIOS Y TALLERES								
CICLO DEL CURSO	DESIGNACIÓN DEL CURSO (2)	PERIODO ACADÉMICO EN EL QUE SE DA EL CURSO (4)	LOCAL (3)	CÓDIGO DEL LABORATORIO O TALLER (5)	NOMBRE DEL LABORATORIO O TALLER VINCULADO (7)	ESTADO DEL AMBIENTE (8)	INICIO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LABORATORIO O TALLER (9)	FIN DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LABORATORIO O TALLER (10)	EQUIPAMIENTO (11)	COMENTARIOS (12)		
II	CONTABILIDAD	NO CORRESPONDE	UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SUBLAB1	LABORATORIO DE INFORMÁTICA Y SIMULACIÓN	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS DE INFORMÁTICA	IMPLEMENTADO DESDE 2018		
IV	DE LA INVESTIGACIÓN	NO CORRESPONDE	UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SUBLAB1	LABORATORIO DE INFORMÁTICA Y SIMULACIÓN	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS DE INFORMÁTICA	IMPLEMENTADO DESDE 2018		
V	ESTADÍSTICA DEL TURISMO	NO CORRESPONDE	UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SUBLAB1	LABORATORIO DE INFORMÁTICA Y SIMULACIÓN	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS DE INFORMÁTICA	IMPLEMENTADO DESDE 2018		
V	FINANZAS	NO CORRESPONDE	UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SUBLAB1	LABORATORIO DE INFORMÁTICA Y SIMULACIÓN	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS DE INFORMÁTICA	IMPLEMENTADO DESDE 2018		
VI	OFIMÁTICA I	NO CORRESPONDE	UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SUBLAB1	LABORATORIO DE INFORMÁTICA Y SIMULACIÓN	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS DE INFORMÁTICA	IMPLEMENTADO DESDE 2018		
VI	GESTIÓN DE AGENCIAS DE VIAJES	NO CORRESPONDE	UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SUBLAB1	LABORATORIO DE INFORMÁTICA Y SIMULACIÓN	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS DE INFORMÁTICA	IMPLEMENTADO DESDE 2018		
VIII	GESTIÓN DE RESTAURANTES	NO CORRESPONDE	UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SLD1TA01	TALLER DE GASTRONOMÍA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y DE TURISMO	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS GASTRONÓMICOS	IMPLEMENTADO DESDE 2019		
VIII	COCINA BASICA	NO CORRESPONDE	UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SLD1TA01	TALLER DE GASTRONOMÍA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y DE TURISMO	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS GASTRONÓMICOS	IMPLEMENTADO DESDE 2019		
VIII	GESTIÓN HOTELERA I	NO CORRESPONDE	UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SUB1TA02	TALLER DE HOTELERÍA	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS DE HOTELERÍA	IMPLEMENTADO DESDE 2019		
IX	GESTIÓN HOTELERA II	NO CORRESPONDE	UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SUB1TA02	TALLER DE HOTELERÍA	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS DE HOTELERÍA	IMPLEMENTADO DESDE 2019		
IX	TALLER DE COCINA	NO CORRESPONDE	UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SLD1TA01	TALLER DE GASTRONOMÍA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y DE TURISMO	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS GASTRONÓMICOS	IMPLEMENTADO DESDE 2019		
X	GESTIÓN HOTELERA III	NO CORRESPONDE	UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SUB1TA02	TALLER DE HOTELERÍA	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS DE HOTELERÍA	IMPLEMENTADO DESDE 2019		
VIII	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	NO CORRESPONDE	UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA	SLD1TA01	TALLER DE GASTRONOMÍA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y DE TURISMO	IMPLEMENTADO	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	EQUIPOS GASTRONÓMICOS	IMPLEMENTADO DESDE 2019		

NOTA:

* El formato debe ser llenado en caso la universidad presente nueva oferta académica (NOA) y esta requiera del uso de laboratorios y talleres. La información del presente formato incluye a los laboratorios o talleres actualmente implementados y a los que se implementarán progresivamente. La información declarada debe incluir a todo aquel programa o mención conducente a grado académico y/o título profesional vinculado en cada uno de los locales declarados como parte de la NOA. De ser necesario, insertar filas al presente formato.

** El fincado de este formato se repetirá para todos los programas y menciones declarados por la universidad como nueva oferta académica (NOA).

(1) Colocar el código del programa o mención conducente a grado académico y/o título profesional, vinculado a la nueva oferta académica (NOA). El código del programa de estudios debe ser el mismo que fue detallado en el Formato de Supervisión S4.

(2) Colocar la denominación del programa de estudios que hará uso del laboratorio o taller, cuyo nombre debe concordar con lo que fue indicado en el Formato de Supervisión S4.

(3) Colocar el nombre de cada uno de los cursos vinculados al programa de estudios, tantas veces como número de laboratorios y talleres se encuentren vinculados al mismo.

(4) Colocar el periodo académico en el que inició o iniciará el curso, en concordancia con lo declarado en el Formato de Supervisión S1, tantas veces como número de laboratorios y talleres se encuentren vinculados al mismo.

(5) Colocar el código de local en el que se encuentre el laboratorio o taller vinculado al programa de estudios, tantas veces como número de laboratorios y talleres se encuentren vinculados al mismo.

(6) Colocar el código del laboratorio o taller que se encuentre vinculado al curso, respetando la codificación declarada en el Formato S6. Para la codificación de laboratorios o talleres nuevos que no han sido declarados en el Formato S6, se asigna un código nuevo, el cual debe respetar la consistencia de la numeración de laboratorios o talleres declarados en el mencionado formato.

(7) Colocar la denominación del laboratorio o taller vinculado al curso declarado por la Universidad.

(8) Se indica el estado actual del laboratorio o taller, este puede ser indicado de la siguiente manera: no implementado, en proceso de implementación e implementado.

(9) Se entiende por "no implementado" al ambiente que aún no ha sido construido y/o equipado, pero se encuentra proyectado en el Plan de Implementación progresiva de laboratorios y talleres para ser ejecutado. Se entiende por "en proceso de implementación" al ambiente que se encuentra en construcción y/o en proceso de implementación y/o adquisición de equipos especializados. Se entiende por "implementado" al ambiente de laboratorio o taller, que se encuentra construido, equipado con equipos especializados y cuenta con los servicios básicos disponibles. Esto significaría un aumento del laboratorio o taller en comparación con lo declarado en la S1 o S4.

(10) Colocar el semestre en el cual se programó o se programará la implementación del ambiente.

(11) Colocar el detalle del equipamiento especializado con el que contará el ambiente, separado por comas (microscopio, autoclave, incubadora, entre otros). No consignar mobiliario como: anaqueles, armarios o sillas. No consignar instrumentos que no guarden relación con el desarrollo práctico de las actividades académicas propias del laboratorio, como: acrios, proyector, ventiladores, aire acondicionado, factos de basura genéricos y herramientas de oficio, cortinas, repisas, entre otros. Evitar desagregar instrumental de visto de laboratorio.

(12) En este casillero se registra información relevante adicional que la universidad considere pertinente. En caso correspondiente, precisar lo siguiente: (i) laboratorio inoperativo o en proceso de implementación; (ii) laboratorio o taller "de usos múltiples", "multifuncional" o "multipropósito"; (iii) en caso de laboratorios en los que se utilizan muestras biológicas, nivel de bioseguridad del laboratorio; (iv) laboratorios con presión positiva o negativa. De manera complementaria, la Universidad puede añadir información que considere se debe tener en cuenta al momento de la evaluación.

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:

DECLARO BAJO JURAMENTO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN PRESENTADA PARA LA SUPERVISIÓN DE ESTA UNIVERSIDAD; CASO CONTRARIO, ASUMO LA RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA O PENAL QUE CORRESPONDA.

