



UNIVERSIDAD PRIVADA
SAN JUAN BAUTISTA

FACULTAD
DE DERECHO
Y CIENCIAS
EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE

TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

MÁS DE
25
AÑOS | Preparando el
CAMINO...



Sobre la carrera



GRADO ACADÉMICO

Bachiller en Turismo, Hotelería y Gastronomía



DURACIÓN DE LA CARRERA

5 años (10 Semestres Académicos)



SEDE DE ESTUDIO

» Filial Ica



TÍTULO PROFESIONAL

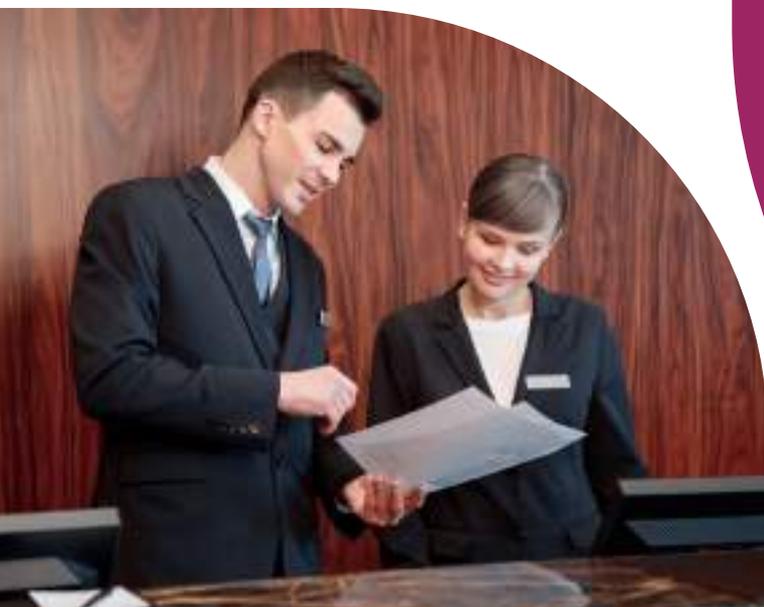
Licenciado en Turismo, Hotelería y Gastronomía



MODALIDAD DE ESTUDIO

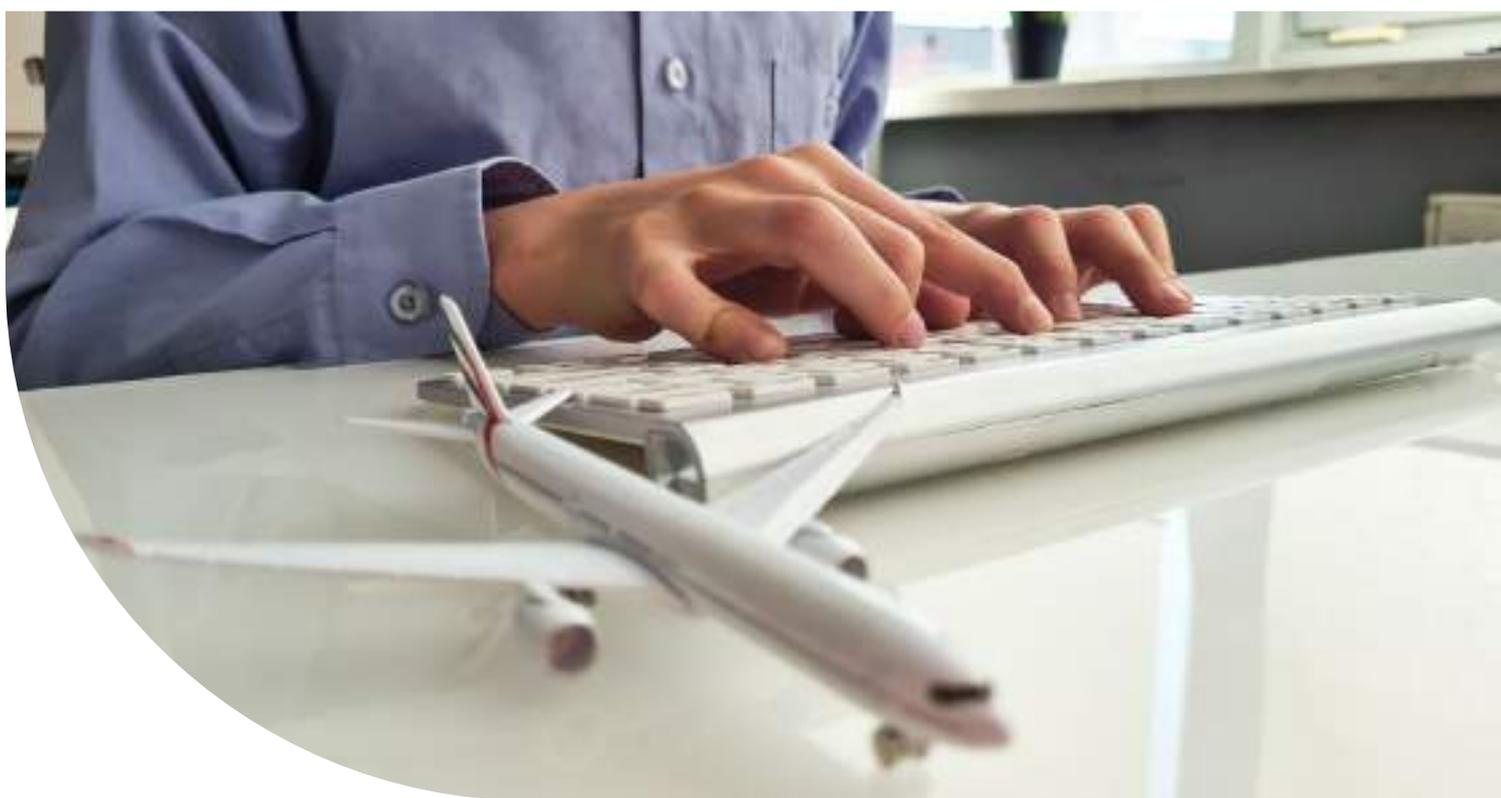
Presencial

La Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía ofrece una formación integral permitiendo al estudiante desarrollarse en los diversos ámbitos de la actividad turística: valores humanísticos, educativa y gestión; logrando profesionales con capacidad de responder a las más altas exigencias del mercado laboral.



Ventajas

- » Nuestra carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía te brinda la ventaja de contar con una infraestructura especializada de alta calidad, incluyendo instalaciones de cocina gastronómica y ambientes diseñados para potenciar tu formación práctica y creativa.
- » Estamos comprometidos en impulsar tu capacidad creativa y estratégica para emprender en el mundo del turismo, hotelería y gastronomía. Te prepararemos para ser un agente del cambio y la innovación en este emocionante campo.
- » Te formamos con una perspectiva integral de la gestión del turismo, abarcando no solo aspectos nacionales, sino también internacionales. Esto te permite estar preparado para el dinámico mercado turístico a nivel global.
- » Además de una visión internacional, también te preparamos para comprender y gestionar los aspectos del turismo a nivel regional, lo que te otorga una ventaja competitiva en el mercado turístico local.



Malla Curricular



CICLO 01

- Teoría del Turismo
- Introducción a la Economía
- Herramientas Tecnológicas
- Redacción e Interpretación de textos
- Lógico-Matemática
- Vida Universitaria y Gestión del Conocimiento

CICLO 02

- Historia y Geografía Turística Peruana
- Fundamentos y Doctrina Contable
- Comunicación y Medios Digitales
- Realidad Nacional
- Filosofía
- Inglés I

CICLO 03

- Gastronomía y Cultura: La Costa
- Fundamentos de la Hotelería
- Legislación Aplicada al Turismo
- Pensamiento crítico, y emprendimiento
- Interculturalidad
- Inglés II

CICLO 04

- Gastronomía y Cultura: La Sierra
- Ciudadanía Global y Desarrollo Sostenible
- Conocimiento, Tecnología y Globalización
- Modelo de Negocios y Creación de Valor
- Cronistas Históricos y Contemporáneos
- Inglés Técnico I

CICLO 05

- Gastronomía y Cultura: La Selva
- Turismo de Inmersión Cultural
- Gestión del Patrimonio Cultural
- Gerencia de Costos y Presupuestos en Turismo
- Inglés Técnico II
- Electivo I

CICLO 06

- Gastronomía y Cultura: Tendencias de la Cocina Global
- Gestión Logística Hotelera
- Introducción al Marketing
- Biodiversidad y Ecoturismo
- Metodología de la Investigación Científica
- Electivo II

CICLO 07

- Enología y Cocktails
- Gestión de la Calidad
- Comportamiento del Consumidor
- Circuitos y Paquetes Turísticos
- Redacción Científica
- Electivo III

CICLO 08

- Comercialización Turística
- Investigación de Mercado
- Gestión de Proyectos
- Estadística Básica
- Ética y Profesionalismo
- Electivo IV

CICLO 09

- Innovación y Diseño de Servicios Turísticos
- Diseño de Cartas y Maridaje
- Infraestructura y Equipamiento Hotelero
- Análisis de Datos y Sistemas de información Gerencial
- Gestión Estratégica Empresarial
- Trabajo de Investigación I

CICLO 10

- Prácticas Pre Profesionales
- Taller de House Keeping
- Innovación en la Experiencia Digital del Turista
- Trabajo de Investigación II



Certificaciones Progresivas

VI ciclo
Guía de Turismo

VII ciclo
Gestor en Hotelería

VIII ciclo
Gestor en Gastronomía



Perfil del Egresado

- » Nuestros egresados poseen un profundo conocimiento de los procedimientos operativos en los campos de alojamiento, restauración y las empresas de intermediación turística, lo que les permite gestionar con eficacia las operaciones diarias en estos ámbitos.
- » Tienen una comprensión sólida de los aspectos económicos y las estructuras de los destinos turísticos, así como del funcionamiento de los sectores empresariales a nivel nacional, lo que les otorga una visión integral de la industria turística.
- » Aplican políticas de gestión de recursos humanos adecuadas en organizaciones turísticas, hoteleras y gastronómicas, garantizando un ambiente de trabajo armonioso y productivo.
- » Son capaces de llevar a cabo investigaciones de mercado en el sector de turismo, hotelería y gastronomía, proporcionando información valiosa para la toma de decisiones estratégicas.
- » Analizan la información administrativa, contable y económica de las organizaciones en estos campos, lo que les permite proponer soluciones estratégicas para mejorar la eficiencia y la rentabilidad de dichas empresas.



¿Dónde trabajarás?



1. Nuestros egresados pueden destacar en empresas que ofrecen servicios turísticos, planificando y gestionando experiencias memorables para los viajeros.
2. Tienen la oportunidad de trabajar en la industria hotelera, gestionando establecimientos para garantizar estancias excepcionales a los huéspedes.
3. Pueden desempeñarse en el sector gastronómico, liderando restaurantes y creando experiencias culinarias únicas.
4. Nuestra formación promueve el espíritu emprendedor, lo que permite a los egresados iniciar y gestionar sus propios negocios en turismo, hotelería y gastronomía.
5. También tienen la opción de trabajar en instituciones gubernamentales, como ministerios, gobiernos regionales y gobiernos locales, contribuyendo a la promoción y regulación del turismo y la gastronomía.
6. Para aquellos interesados en la academia, nuestros egresados pueden seguir carreras en docencia e investigación, compartiendo su conocimiento y contribuyendo al avance de la industria.

Herramientas e Infraestructura Especializada

Los talleres de Gastronomía y Bar proporcionan un entorno práctico para desarrollar habilidades culinarias y de hospitalidad. Además, la disponibilidad de aulas de cómputo equipadas con software especializados, como SPSS y Adobe CS5.5, les brinda herramientas modernas para la investigación y la creación de contenido gastronómico y turístico.

La universidad también se mantiene a la vanguardia de la educación en línea, ofreciendo plataformas virtuales como Blackboard Learn Ultra y Zoom, que facilitan el aprendizaje y la colaboración a distancia. Los estudiantes pueden acceder a una biblioteca digital, Office 365 y un repositorio académico para recursos adicionales.



Central de admisión



709 5999



+51 950 322 888



admission@upsjb.edu.pe

Horario de atención

De lunes a viernes:
de 8:30 a.m. a 8:00 p.m.

Sábado:
de 8:30 a.m. a 4:00 p.m.

Locales

SEDE LIMA



LOCAL CHORRILLOS

Av. José Antonio Lavalle N° 302 - 304
(Ex Hacienda Villa)

LOCAL SAN BORJA

Av. San Luis N° 1923-1925-1931

FILIALES



FILIAL ICA

Av. Carretera Panamericana Sur
N° 102, 113 y 123 (Ex Km 300)

FILIAL CHINCHA

Calle Albilla N°108
Urbanización Las Viñas (Ex Toche)

VISÍTANOS EN

ESTUDIAENLASANJUAN.PE

Y CONOCE MÁS SOBRE NUESTRAS MODALIDADES
Y CONVOCATORIAS DE ADMISIÓN

