

**PLANA DOCENTE**

N°	Apellido Paterno	Apellido Materno	Nombres	Grado o título	Denominación del grado o título	Régimen de dedicación	Unidades Didácticas	Hoja de Vida
1	BACAS	URBANO	ROSSANA MARIBEL	TÍTULO PROFESIONAL	TURISMO Y HOTELERÍA	TIEMPO COMPLETO	Gestión Estratégica de Hoteles	<a href="https://drive.google.com/file/d/1xFpN17b1MpcJLnPOLotrFrVWIPuhnhKm/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1xFpN17b1MpcJLnPOLotrFrVWIPuhnhKm/view?usp=sharing</a>
							Dinámica Organizacional Hotelera	
							Administración de Servicios Hoteleros. Housekeeping Departamento	
							Departamento de Recepción	
							Gestión de Reservas	
							Administración Moderna del TTHH	
							Proceso de Gestión del TTHH	
							Desarrollo del TTHH	
							Clima Organizacional y Efectividad	
							Investigación Hotelera y Turística	
Medio ambiente y responsabilidad social								
2	PAREDES	TARAZONA	REGINA ARCELIA	TÍTULO PROFESIONAL TÉCNICO	GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO	TIEMPO PARCIAL	Técnicas de atención y Servicio al cliente	<a href="https://drive.google.com/file/d/1RfqOuHP9mCpqlQc7XNqkWWCrGwpY5DFM/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1RfqOuHP9mCpqlQc7XNqkWWCrGwpY5DFM/view?usp=sharing</a>
							Etiqueta y Protocolo	
							Técnicas culinarias , técnicas culinarias básicas	
							Cocina Internacional	
							Historia de la Gastronomía	

3	CAMPOS	ABALOS	ADIN LISTEN	TÍTULO PROFESIONAL TÉCNICO	PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO	TIEMPO PARCIAL	Cocina Peruana, Cocina peruana básica y buffet Investigación-innovación gastronómica Diseño y elaboración de proyectos gastronómicos Fundamentos de enología y maridaje Coctelería comercial Catering y Banquetes Administración de A y B	<a href="https://drive.google.com/file/d/1JuYpANYStF7d2RxW2cBAvbVso0lIObnj/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1JuYpANYStF7d2RxW2cBAvbVso0lIObnj/view?usp=sharing</a>
4	MINA	ZAVALA	LORENZO	TÍTULO PROFESIONAL	CONTADOR PÚBLICO	TIEMPO PARCIAL	Administración de Procesos de Compra Planificación y Proyección de compras Control de Presupuesto, Inventario, Caducidades y Stock Administración de Almacén y Panificación de la producción Fundamentos de la contabilidad H y T Finanzas y costos H y T Fundamentos de finanzas y presupuesto Costos y activos fijos	<a href="https://drive.google.com/file/d/1lWN1QsK484JCXeJnYhn631rXUz5U3-h4/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1lWN1QsK484JCXeJnYhn631rXUz5U3-h4/view?usp=sharing</a>