

2020

**Unidad de Posgrado de la
Escuela Profesional de Turismo y Hotelería**

GUÍA DEL ESTUDIANTE

**MARKETING TURÍSTICO Y HOTELERO
GESTIÓN CULTURAL, PATRIMONIO Y TURISMO
GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS
DOCTORADO EN TURISMO**

Presentación

Autoridades

Rector

Decano

1 Información Institucional

Misión

Cultura Institucional

Certificación Internacional

Acreditación Internacional

2 Unidad de Posgrado

Presentación de los programas

Requisito General

Plana Docente

Metodología

Horarios de clase

Grado Académico

3 Maestría en Marketing Turístico y Hotelero (presencial)

Objetivos /Perfil de egresado

Dirigido

Plan de Estudios

Descripción de las asignaturas

Maestría en Marketing Turístico y Hotelero (semipresencial)

Dirigido

Plataforma Virtual USMP

4 Maestría en Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo (presencial)

Objetivos/ Perfil de egresado

Dirigido

Plan de Estudios

Descripción de las asignaturas

Maestría en Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo (semipresencial)

Dirigido

Plataforma Virtual USMP

5 Maestría en Gestión de Empresas Turísticas y Hoteleras (presencial)

Objetivos /Perfil de egresado

Dirigido

Plan de Estudios

Descripción de las asignaturas

Maestría en Gestión de Empresas Turísticas y Hoteleras (semipresencial)

Dirigido

Plataforma Virtual USMP

6 Doctorado en Turismo (semipresencial)

Objetivos /Perfil de egresado

Dirigido

Plan de Estudios

Descripción de las asignaturas

Convenio Internacional

Plataforma Virtual USMP

7 Áreas y Oficinas

Campus

Oficina de la Unidad de Posgrado de E.P.T.H.

Oficina de Administración

Oficina de Registros Académicos

Oficina de Grados y Títulos

8 Servicios complementarios

Biblioteca

Observatorio Turístico del Perú

Intranet Académica

Sala de Internet

Centro de Fotocopiado

Cafetería

Seguridad

Estacionamiento

9 Directivas

Matrícula

Administrativas

Rendimiento Académico

Comportamiento

Ficha de actualización de datos

Encuestas

10 Cronograma

Admisión

Académico

Pagos

Semestre Académico

11 Publicaciones

Gastronomía

Turismo y Patrimonio

La Universidad de San Martín de Porres, es una institución privada con autonomía de gobierno, académica, administrativa, económica y normativa, en el marco de la legislación vigente. Está constituida por profesores, estudiantes y graduados. Se dedica, con sentido crítico y creativo, al estudio de la investigación, la difusión del saber, de las ciencias y la cultura universal y a su extensión y proyección social.

La Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología, constituye una Unidad Fundamental de la Universidad. Está destinada a impartir educación universitaria de carácter profesional, de acuerdo con las exigencias de las disciplinas propias de sus tres Escuelas profesionales:

- Ciencias de la Comunicación
- Turismo y Hotelería
- Psicología

La Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad San Martín de Porres cuenta con más de 25 de años de vida institucional dedicados a la formación de profesionales del más alto nivel y a la creación de nuevos conocimientos a través de la investigación.

Durante este periodo, la escuela ha obtenido numerosos reconocimientos nacionales e internacionales por su calidad académica, su compromiso con el desarrollo a través de la investigación y la calidad de sus publicaciones especializadas.

La formación Integral del estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería de nuestra Escuela, comprende no solo el conocimiento teórico en las asignaturas propias de la carrera sino además el desarrollo de su capacidad analítica y de planeamiento de estrategias, que son esenciales en un profesional moderno.

Esta Guía del Estudiante de Posgrado tiene por finalidad informar sobre asuntos de la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería que son gravitantes para el óptimo desempeño de su función, facilitando el logro de sus objetivos.



***RECTOR DE LA UNIVERSIDAD DE SAN
MARTIN DE PORRES***

Ing. José Antonio Chang Escobedo



***DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA COMUNICACIÓN, TURISMO Y
PSICOLOGÍA***

Dr. Johan Leuridan Huys

1.1 Misión

Contribuir con el crecimiento económico, desarrollo sostenible inclusivo y sostenibilidad ambiental, mediante la investigación y la formación de especialistas, con una perspectiva ética y global, dentro del campo del turismo y la hotelería en los sectores público y privado

1.2 Cultura Institucional

La Escuela Profesional de Turismo y Hotelería se orienta bajo los siguientes principios:

- Respeto a la persona
- Búsqueda de la verdad
- Integridad (honestidad, equidad, justicia, solidaridad, y vocación de servicio)
- Búsqueda de la excelencia
- Liderazgo (académico, tecnológico y otro)
- Actitud innovadora y emprendedora.
- Conservación ambiental
- Trabajo en equipo
- Comunicación efectiva
- Compromiso con el desarrollo del país

1.3 Certificación Internacional TedQual (Calidad en la Educación en Turismo)

La Organización Mundial de Turismo, organismo especializado de las Naciones Unidas y principal entidad internacional en materia turística, a través de la fundación Themis, promueve la calidad en la formación en turismo a nivel mundial por medio de la Certificación TedQual, que se otorga a las instituciones que cumplan con los estándares de calidad en seis áreas: Industria, Currícula, Docentes, Estudiantes, Infraestructura y Gestión Administrativa.

La Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres, es la única institución de educación superior universitaria en el país, que ha obtenido la Certificación TedQual en los siguientes programas:

- Licenciatura en Turismo y Hotelería
- Maestría en Marketing Turístico y Hotelero
- Maestría en Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo
- Maestría en Gestión de Empresas Turísticas y Hoteleras

La Certificación TedQual se obtuvo en el 2002, y ha sido renovada a través de subsiguientes auditorías, la última se obtuvo en el año 2017. Asimismo, forma parte del Consejo de Educación de la OMT y al Consejo de Certificación TedQual cuya competencia es evaluar la candidatura de otras Universidades en el mundo, con programas en la especialidad del turismo.

1.4 Acreditación Internacional ACSUG

Las Maestrías en Marketing Turístico y Hotelero; Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo; Ciencias Gastronómicas, y Gestión de Empresas Turísticas y Hoteleras, en la modalidad presencial y semipresencial, cuentan con la Acreditación Internacional de la Agencia para la Calidad Educativa del Sistema Universitario de Galicia – ACSUG (España); acreditación de gran prestigio y reconocimiento dentro del contexto universitario europeo e internacional.

2.1 Presentación de los Programas

El turismo como actividad económica se ha convertido en una de las fuentes más importantes de ingresos nacionales y de generación de empleo, por lo que se requiere de especialistas que puedan ejercer la gerencia de los negocios involucrados en la actividad, así como formular estrategias que permitan un desarrollo sustentable de la actividad tanto a nivel público como privado.

La Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres, pionera en la formación de profesionales en turismo y hotelería, inició la especialización de los profesionales en el año 1995 con un novedoso programa de posgrado de Maestría en Marketing Turístico y Hotelero, caracterizado por rigurosos estándares de exigencia académica.

La oferta académica a nivel de posgrado se amplió en el año 2000, mediante la implementación de la Maestría en Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo, orientada a la formación de gestores del patrimonio material e inmaterial del país.

En el año 2009, la Maestría en Ciencias Gastronómicas ingresa a la línea académica que se ofrece a nivel de Posgrado, para la especialización de profesionales en la gestión dentro del campo de la restauración.

En el año 2012, La Maestría en Gestión de Empresas Turísticas y Hoteleras, ingresa a la Formación Académica en Posgrado, con el objetivo de promover la investigación en el ámbito de la Gestión de las Empresas Turísticas y Hoteleras.

2.2 Requisito General

- Haber obtenido el Grado Académico de Bachiller Universitario.

2.3 Admisión

El proceso de inscripción para los postulantes comprende la presentación del expediente y una entrevista personal.

La evaluación del expediente comprende la asignación de puntaje por el rendimiento académico durante los estudios universitarios, experiencia laboral acumulada, conocimiento de idiomas extranjeros, estudios adicionales realizados, así como el resultado de la entrevista personal.

El expediente del postulante comprende los siguientes documentos:

- Fotocopia del Grado Académico de Bachiller, fedateada por el Secretario General de la Universidad de origen.
 - Certificados originales de estudios universitarios de pregrado.
 - Fotocopia legalizada del DNI vigente.
 - Partida de nacimiento original.
 - Currículum vitae no documentado.
 - Tres (3) fotografías tamaño carné y una (1) fotografía tamaño pasaporte, a color, en fondo blanco, sin anteojos, con vestimenta formal, de estudio fotográfico (no instantánea).
 - Una (01) fotografía digital, en formato JPG (300 dpi), de estudio fotográfico.
 - Ficha de Inscripción.
 - Recibo cancelado por derecho de inscripción.
-

2.4 Plana Docente

La selección de docentes ha sido muy cuidadosa, habiéndose logrado conformar una plana de especialistas nacionales, muchos de los cuales cuentan con una formación académica en el extranjero, además de una reconocida trayectoria, lo que permite que los estudiantes no solo reciban la base teórica en las asignaturas, sino que además puedan tomar ejemplos de éxito, tanto del país como de otras realidades.

2.5 Metodología

El desarrollo de las asignaturas se hace a través de una metodología que comprende la presentación de temas por el docente a cargo, pero buscando un alto nivel de participación de los estudiantes en la discusión de los temas en clase y con el soporte de material impreso disponible en la biblioteca especializada de la Facultad. El sistema de evaluación es determinado por asignatura, de acuerdo a las características de la misma y buscando el cumplimiento de los objetivos trazados.

2.6 Horario de clases

Las clases para los programas de la modalidad presencial, son dictadas en el campus los días sábado de 08:00 a 13:00 y 14:00 a 19:00 horas. Asimismo, se tienen programadas sesiones de chat, para el desarrollo de temas complementarios y consultas de trabajos encargados.

2.7 Grado Académico

Requisitos generales para obtener el Grado Académico de Maestro:

- Haber obtenido el Grado Académico de Bachiller.
- Haber aprobado todas las asignaturas del Plan Curricular de la Maestría.
- Demostrar el conocimiento de un idioma extranjero.
- Preparar un trabajo de investigación, original y crítico, sustentarlo públicamente.

Documentos para el expediente de Grado Académico de Maestro:

- Solicitud valorada dirigida al señor Decano, por Grado Académico de Maestro.
- Fotocopia del Grado Académico de Bachiller, legalizada por el Secretario General de la Universidad de origen (antigüedad máxima de tres meses).
- Certificados originales de estudios de Maestría (I al IV ciclo).
- Partida de Nacimiento (*original*).
- Fotocopia a color legalizada del DNI (copia legalizada del pasaporte para extranjeros).
- Constancia o certificado original de un idioma extranjero.
- Constancia de Biblioteca.
- Constancia de Tesorería.
- Recibo de pago cancelado por designación de Informantes.
- Recibo de pago cancelado por declaración de Expedito.
- Recibo de pago cancelado por designación de Jurado.
- Recibo de pago cancelado por derecho de Grado Académico de Maestro.
- Cuatro fotografías tamaño pasaporte con medidas 3.5 c.m. de ancho x 4.5 c.m. de alto, a color, en fondo blanco, sin anteojos ni prendas de cabeza (damas con sastré **oscuro** y blusa blanca con cuello visible; caballeros con terno **oscuro**, camisa blanca y corbata).
- Tres ejemplares impresos de la tesis (anillados) para los miembros del jurado.

Aprobada la sustentación de tesis, deberá presentar:

- La tesis completa grabada en formato PDF.
 - Dos ejemplares empastados de la tesis.
-

3.1 Objetivos / Perfil del egresado

La Maestría en Marketing Turístico y Hotelero busca el desarrollo de profesionales, a través de una sólida formación académica en el campo del marketing aplicado al turismo y la hotelería, lo que les permitirá identificar oportunidades de negocio, preparar planes de marketing, elaborar proyectos de inversión, así como formular estrategias de desarrollo en la actividad turística tanto a nivel privado como público.

3.2 Dirigido a

Diplomados universitarios, especialmente de las carreras de Turismo, Hotelería, Administración, Economía, Contabilidad y Marketing. Profesionales universitarios que se desempeñan en instituciones públicas o privadas dedicadas a la actividad turística, tales como establecimientos de hospedaje, restaurantes, líneas aéreas, empresas de transporte terrestre y/o marítimo, casinos, agencias de viaje y turismo, municipalidades, gobiernos regionales, asociaciones de turismo y empresas de promoción turística.

3.3 Plan de Estudios

El programa comprende 48 créditos correspondientes a 14 asignaturas, que se desarrollan en cuatro ciclos (dos años).

I CICLO	
Teoría del Turismo y Tiempo Libre	03 créditos
Fundamentos de Marketing	03 créditos
Filosofía y Ética	03 créditos
Seminario de Tesis I	03 créditos
II CICLO	
Marketing Estratégico para Turismo y Hotelería	03 créditos
Marketing Operativo para Turismo y Hotelería	03 créditos
Gerencia de la Calidad de Servicio	03 créditos
Economía del Turismo	03 créditos
III CICLO	
Marketing de Servicios Turísticos y Hoteleros	03 créditos
Formulación y Evaluación de Proyectos	03 créditos
Promoción y Publicidad Turística	03 créditos
Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras	03 créditos
IV CICLO	
Seminario de Tesis II	09 créditos
Seminario I: Marketing Relacional	03 créditos

3.4 Descripción de las asignaturas

Teoría del Turismo y Tiempo Libre

El curso Teoría del Turismo y Tiempo Libre forma parte del área estudios general (básica) de la Maestría en Marketing Turístico y Hotelero es de carácter teórico-práctico y está orientada a formar al alumno en reconocer al Turismo como una actividad multidisciplinar y multifuncional, destacar su importancia social, cultural y económica orientada al desarrollo, creatividad y productividad de actividades del tiempo libre dentro de un sistema de interrelación entre sus componentes.

Fundamentos de Marketing

El curso Fundamentos del Marketing forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico-práctico, orientado a familiarizar al maestrando, en el desarrollo de los principales conceptos teóricos y prácticos del marketing para asumir, al término de la maestría, su responsabilidad en el proceso de formulación, elaboración y ejecución de actividades de marketing.

Filosofía y Ética

El curso de Filosofía y Ética forma parte del área de estudios general (básica), es de carácter teórico - práctico – reflexivo, tiene como propósito consolidar la formación personal, ética y humanística del neo - magister, mediante una profunda reflexión acerca de los problemas humanos de nuestro tiempo. Adopta el método de aprendizaje basado en problemas (ABP): identificación y análisis del problema filosófico, análisis crítico de las propuestas de los filósofos más destacados, presentación de alternativas de solución. Se ha distribuido en cuatro unidades de aprendizaje, que se desarrollarán mediante la modalidad presencial.

Seminario de Tesis I

El curso Seminario de Tesis I forma parte del área estudios general (investigación), es de carácter teórico-práctico, orientado a familiarizar al maestrando con el proceso y los métodos de investigación en ciencias sociales, así como para la reflexión sobre los métodos e instrumentos más apropiados para culminar el plan de tesis.

Marketing Estratégico para Turismo y Hotelería

El curso de Marketing Estratégico para Turismo y Hotelería forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico – práctico. Otorga al alumno los elementos conceptuales, instrumentales y metodológicos necesarios para la toma de decisiones de Marketing Estratégico en la gestión del turismo.

Marketing Operativo para Turismo y Hotelería

El curso de Marketing Operativo para Turismo y Hotelería forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico – práctico, permite desarrollar los conceptos que soportan la orientación del Marketing Operativo en Turismo y Hotelería dentro de las nuevas tendencias de gestión integrativa.

El Marketing Operativo, tiene como objetivo llevar a la práctica los elementos concebidos estratégicamente integrando de manera armoniosa y efectiva la mezcla de marketing o marketing mix con la finalidad de lograr los objetivos comerciales propuestos por la organización.

Gerencia de la Calidad de Servicio

El curso Gerencia de la Calidad de Servicio forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico – práctico, se desarrolla y se redescubre que la calidad de servicio al cliente se ha convertido en un factor muy significativo de competitividad en diversos rubros, siendo de particular importancia en el sector turístico. La presente asignatura enfoca principios y procedimientos de calidad de servicio desde una perspectiva gerencial, hasta los aspectos relacionados al logro y sostenimiento de altos niveles de efectividad en la prestación de servicios.

Así, también, aspectos sobre el trato que se brinda a los clientes dentro de un marco sustentado en una cultura organizacional orientada a la calidad. Al respecto, se desarrollan conceptos, técnicas sobre el diseño e implementación de actividades y de programas integrales de calidad de servicio al cliente. Se realizarán casos y círculos de discusión de calidad referente a videos sobre el tema.

Economía del Turismo

El curso Economía del Turismo forma parte del área de estudios de especialidad, a través del curso se desarrolla de manera teórica - práctica los conceptos fundamentales micro y macroeconómicos con el fin que el estudiante de la maestría en marketing turístico y hotelero, modalidad presencial, los conozca y aplique adecuadamente en las actividades que forman parte del turismo y hotelería.

Marketing de Servicios Turísticos y Hoteleros

El curso de Marketing de Servicios Turísticos y Hoteleros forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico-práctico y está orientado a que el maestrando explique en sus propias palabras los principios de la calidad del servicio turístico y hotelero desde la perspectiva del turista, analizando desde la óptica del marketing y comprendiendo las brechas de la calidad que se dan a nivel del turista, y de la empresa turística, gastronómica y hotelera.

Formulación y Evaluación de Proyectos

El curso Formulación y Evaluación de Proyectos forma parte del área de estudios de especialidad. Es de carácter práctico y contempla el aprendizaje y aplicación práctica de dos grandes etapas, “la formulación” y “la evaluación de proyectos”. En la etapa de formulación se realizan los estudios de Mercado, Técnico y Organizacional que muestran las posibilidades del Proyecto.

En la etapa de Evaluación se realizan los cálculos que determinan la viabilidad Económica y Financiera que sirve como base para la toma de decisiones desde el punto de vista del inversionista privado.

Promoción y Publicidad Turística

El curso Promoción y Publicidad Turística forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico-práctico. Forma parte vital de la Maestría en Marketing Turístico y Hotelero porque ayuda a que el estudiante aplique los principios, conceptos e instrumentos necesarios en la formulación de un plan de promoción y publicidad tradicional, incluyendo la aplicación las nuevas tecnologías en el marco del desarrollo del turismo sostenible.

Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras

El curso Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico – práctico. El objetivo del curso es brindar al alumno una visión holística de las funciones, roles y competencias que debe tener el gestor de empresas turísticas y hoteleras en un mundo competitivo y globalizado, desarrollando competencias gerenciales enfocadas al cliente, su relación e importancia en la gestión empresarial y su aplicación en organizaciones de servicio modernas, flexibles, y adaptadas a los continuos cambios del entorno interno y externo.

Seminario I: Marketing Relacional

El curso Seminario I: Marketing Relacional forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico – práctico, permite desarrollar los conceptos que soportan la orientación del Marketing de Relaciones dentro de las nuevas tendencias de gestión integrativa.

El CRM (customer relationship management), pone en valor al bien más importante; el cliente. Veremos cómo identificar a nuestros clientes reales y potenciales desde una perspectiva distinta para crear y desarrollar relaciones personalizadas y duraderas donde gane la empresa en la medida en que gana el cliente.

Seminario de Tesis II

El curso Seminario de Tesis II forma parte del área de estudios general (básica), es de carácter teórico-práctico, destinado a consolidar y aplicar los contenidos teóricos vistos en el Seminario de Tesis I, con el objetivo de que el estudiante desarrolle, a lo largo del curso, una parte de las secciones o apartados esenciales que posee una tesis de maestría, teniendo como resultado final, en este caso, la elaboración de un plan de tesis.

3.5 Dirigida a

Profesionales residentes en el país o el extranjero, que por la naturaleza de sus ocupaciones, lugar de residencia y disponibilidad de tiempo, requieran una alternativa de educación a la distancia con el nivel de un programa en la modalidad presencial.

3.6 Plataforma virtual USMP

La Maestría en Marketing Turístico y Hotelero se ofrece en la modalidad semipresencial, haciendo uso de la plataforma USMP virtual para el dictado de las asignaturas vía Internet.

El Plan de Estudios de la modalidad semipresencial, es el mismo que en la modalidad presencial, en cuanto a las asignaturas que comprende y los créditos de cada una de ellas.

Los cursos se imparten a través de Internet con una metodología totalmente innovadora y práctica. El alumno tendrá acceso al material de lectura, desarrollará las prácticas calificadas, preparará y entregará los casos, se comunicará con los profesores y personal académico, haciendo uso de la plataforma virtual de la Universidad.

Cada asignatura tiene un profesor de la especialidad que se encuentra “*on line*”, en horario establecido previamente, para resolver consultas. Asimismo se tienen programadas sesiones de chat, videoconferencias y foros, de manera que los alumnos puedan compartir opiniones y experiencias.

4.1 Objetivos / Perfil del egresado

La Maestría en Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo busca formar gestores con las habilidades para desarrollar políticas de gestión y de comunicación, en actividades turísticas, culturales y patrimoniales, capaces de formular políticas culturales orientadas a la protección y el uso racional del patrimonio nacional dentro de un contexto de sostenibilidad.

4.2 Dirigido a

Diplomados universitarios, especialmente de las carreras de Turismo, Arqueología, Antropología, Historia, Sociología, Derecho, Geografía, Arquitectura, Antropología y Educación. Profesionales universitarios que se desempeñan en instituciones públicas o privadas que desarrollan actividades dentro del ámbito de la cultura, tales como museos, salas de arte, centros culturales, patronatos, municipalidades, ONGs, gobiernos regionales, asociaciones de turismo, instituciones de promoción turística, oficinas culturales de embajadas y entidades de protección del medio ambiente.

4.3 Plan de Estudios

El programa comprende 48 créditos correspondientes a 14 asignaturas, que se desarrollan en cuatro ciclos (dos años).

I CICLO	
Teoría del Turismo y Tiempo Libre	03 créditos
Sociedad y Cultura Contemporáneas	03 créditos
Filosofía y Ética	03 créditos
Seminario de Tesis I	03 créditos
II CICLO	
Estrategias de Administración y Gestión de Recursos	03 créditos
Patrimonio Arqueológico	03 créditos
Formulación de Proyectos y Cooperación Internacional	03 créditos
Economía de la Cultura	03 créditos
III CICLO	
Espectáculos y Eventos	03 créditos
Museos y Patrimonio	03 créditos
Políticas Culturales Comparadas	03 créditos
Gestión Cultural	03 créditos
IV CICLO	
Seminario de Tesis II	09 créditos
Seminario I: Naturaleza, Áreas Protegidas y Biodiversidad	03 créditos

4.4 Descripción de las asignaturas

Teoría del Turismo y Tiempo Libre

El curso forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico- práctico está orientado a formar al alumno en reconocer al Turismo como una actividad multidisciplinar y multifuncional, destacar su importancia social, cultural y económica orientada al desarrollo, creatividad y productividad de actividades del tiempo libre dentro de un sistema de interrelación entre sus componentes.

Sociedad y Cultura Contemporánea

El curso Sociedad y Cultura Contemporáneas forma parte del área de estudios general (básica), es de carácter teórico-práctico. El objetivo del curso es analizar las maneras como los procesos de la globalización afectan las relaciones culturales y las prácticas sociales en la vida cotidiana. Adquirir un panorama y visión de la cultura en relación a los grupos humanos de las distintas civilizaciones teniendo en cuenta los componentes, andinos y peruanos, con la finalidad de analizar situación, problemas y sensibilizar al estudiante en adquirir responsabilidad social y cultural.

Filosofía y Ética

El curso Filosofía y Ética forma parte del área de estudios general (básica), es de carácter teórico-práctico –reflexivo tiene como propósito consolidar la formación personal, ética y humanística del neo - magister, mediante una profunda reflexión acerca de los problemas humanos de nuestro tiempo. Adopta el método de aprendizaje basado en problemas (ABP): identificación y análisis del problema filosófico, análisis crítico de las propuestas de los filósofos más destacados, presentación de alternativas de solución. Se ha distribuido en cuatro unidades de aprendizaje, que se desarrollarán mediante la modalidad presencial.

Seminario de Tesis I

El curso Seminario de Tesis forma parte del área de estudios general (investigación), es de carácter teórico-práctico, orientado a familiarizar al maestrando con el proceso y los métodos de investigación en ciencias sociales, así como para la reflexión sobre los métodos e instrumentos más apropiados para culminar el plan de tesis.

Estrategias de Administración y Gestión de Recursos

El curso Estrategias de Administración y Gestión de Recursos forma parte del área de estudios general (básica), es de carácter teórico-práctico. El presente curso pretende introducir al estudiante en las herramientas de la administración de las organizaciones. Se definen los tipos de organización, haciendo una descripción particular de las organizaciones sin fines de lucro.

Se hace un análisis del funcionamiento interno de la organización, en donde se tratan los temas vinculados al desarrollo organizacional, el uso de indicadores, el incremento de la productividad y el aseguramiento de la calidad en los procesos.

Patrimonio Arqueológico

El curso Patrimonio Arqueológico forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico-práctico y tiene como propósito presentar una visión sobre el patrimonio arqueológico contextualizado en un marco general sobre la temática del patrimonio cultural. El curso brindará perspectivas y ejemplos sobre la gestión de patrimonio arqueológico a nivel nacional.

Formulación de Proyectos y Cooperación Internacional

El curso Formulación de Proyectos y Cooperación Internacional forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico-práctico. El objetivo del curso radica en formar capacidades en los profesionales para el manejo de un conjunto de herramientas y conocimientos técnicos para la formulación y evaluación de proyectos innovadores para la Gestión Cultural, Patrimonio, en el marco del Sistema Nacional de Inversión Pública (SNIP) y de la cooperación internacional.

Economía de la Cultura

El curso Economía de la Cultura forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico-práctico. A través del curso se desarrolla de manera teórica-práctica los conceptos fundamentales micro y macroeconómicos con el fin que el estudiante de la maestría en gestión cultural, patrimonio y turismo, modalidad presencial, los conozca y aplique adecuadamente en las actividades que forman parte de la cultura.

Museos y Patrimonio

El curso Museos y Patrimonio forma parte del área de estudio de especialidad, es de carácter teórico-práctico, orientado a familiarizar al maestrando, con los conceptos básicos de la museología y del patrimonio, así como acercarlos a las estrategias de gestión cultural y patrimonial desde los museos.

Espectáculos y Eventos

El curso Espectáculos y Eventos forma parte del área de especialidad, es de carácter teórico-práctico con énfasis en el diseño, elaboración, producción y evaluación de eventos y espectáculos culturales, entendidos como unidades de acción concretas que responden a objetivos y estrategias previamente establecidas y que pueden implicar la organización de festivales, ferias, recitales, congresos o espectáculos. El curso pretende introducir al alumno al mundo de la acción o producción cultural y artística, en la que debe adoptar una actitud proactiva y al mismo tiempo, reflexiva de las acciones y decisiones que toma. Al finalizar la asignatura, el alumno estará en condiciones de planificar y organizar eventos culturales con finalidades tan diversas como el bienestar social de poblaciones rurales o el ocio cultural en espacios públicos.

Políticas Culturales Comparadas

El curso Políticas Culturales Comparadas forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico-práctico a través del curso se desarrolla de manera didáctica los conocimientos y habilidades necesarias para el entendimiento de las diversas corrientes sobre la acción cultural del Estado, la transversalidad del sector cultural y su importancia para la definición de los planes de gestión territorial y la planificación regional y nacional en general. Presenta el estado actual del debate teórico sobre la materia a nivel global, continental y nacional. De esa manera facilita la comprensión de los aspectos fundamentales para la formulación y puesta en práctica de políticas culturales en los niveles local, regional, nacional e internacional. Propone además reflexiones sobre la participación privada en la definición y ejecución de las políticas culturales.

Gestión Cultural

El curso Gestión Cultural forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico-práctico El seminario de Gestión Cultural brinda herramientas teóricas, conceptuales y metodológicas que tienen como objeto abrir caminos a la reflexión sobre la importancia de la cultura como instrumento de desarrollo local. Permite reconocer las tensiones y dinámicas que se presentan en la relación entre la gestión cultural, el patrimonio y el turismo.

Seminario I: Naturaleza, Áreas Protegidas y Biodiversidad

El curso Seminario I: Naturaleza, Áreas Protegidas y Biodiversidad forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico-práctico Introduce al alumno en la diversidad de ecosistemas del Perú, la extraordinaria diversidad biológica y las áreas protegidas como un potencial para el desarrollo del ecoturismo como un medio para lograr el desarrollo sostenible en las zonas rurales. Se incidirá en los eco negocios y el valor de los servicios ambientales de las áreas protegidas, y la valorización de los servicios ambientales y del turismo sostenible.

Seminario de Tesis II

El curso Seminario de Tesis II forma parte del área de estudios general (investigación), es de naturaleza teórico-práctico, destinado a consolidar y aplicar los contenidos teóricos vistos en el Seminario de Tesis I, con el objetivo de que el estudiante desarrolle, a lo largo del curso, una parte de las secciones o apartados esenciales que posee una tesis de maestría, teniendo como resultado final, en este caso, la elaboración de un plan de tesis.

4.5 Dirigida a

Profesionales residentes en el país o el extranjero, que por la naturaleza de sus ocupaciones, lugar de residencia y disponibilidad de tiempo, requieran una alternativa de educación a la distancia con el nivel de un Programa en la modalidad presencial.

4.6 Plataforma virtual USMP

La Maestría en Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo, se ofrece en la modalidad semipresencial, haciendo uso de la plataforma USMP virtual para el dictado de las asignaturas vía Internet.

El Plan de Estudios de la modalidad semipresencial, es el mismo que en la modalidad presencial, en cuanto a las asignaturas que comprende y los créditos de cada una de ellas.

Los cursos se imparten a través de Internet con una metodología totalmente innovadora y práctica. El alumno tendrá acceso al material de lectura, desarrollará las prácticas calificadas, preparará y entregará los casos, se comunicará con los profesores y personal académico, haciendo uso de la plataforma virtual de la Universidad.

Cada asignatura tiene un profesor de la especialidad que se encuentra “*on line*”, en horario establecido previamente, para resolver consultas. Asimismo se tienen programadas sesiones de chat, videoconferencias y foros, de manera que los alumnos puedan compartir opiniones y experiencias.

6.1 Objetivos / Perfil del egresado

La Maestría en Gestión de Empresas Turísticas y Hoteleras, tiene como objetivo promover la investigación en el ámbito de la gestión, buscando ser el vehículo científico y por lo tanto formal, por medio del cual se fomente la importancia de la gestión para el éxito de las empresas turísticas y hoteleras.

6.2 Dirigido a

Egresados de las Universidades que deseen estar aptos para gestionar y poner en marcha una empresa turística y hotelera, sea esta una agencia de viajes, un restaurante, una cafetería, un bar, un hotel, una empresa de transporte, una ONG dedicada al turismo, a consultores y asesores en turismo, a docentes, o que laborando en uno de ellos quieran mejorar su experticia y conocimientos en la gestión o gerencia de los mismos.

6.3 Plan de Estudios

El programa comprende 48 créditos correspondientes a 14 asignaturas, que se desarrollan en cuatro ciclos (dos años).

I CICLO	
Administración y Gerentes	03 créditos
Filosofía y Ética	03 créditos
Calidad	03 créditos
Seminario de Tesis I	03 créditos
II CICLO	
Planificación y Administración Estratégica	03 créditos
Administración de Recursos Humanos	03 créditos
Administración del Cambio y Toma de Decisiones	03 créditos
Cuadro de Mando Integral	03 créditos
III CICLO	
Motivación y Liderazgo	03 créditos
Control Efectivo	03 créditos
Marketing de Servicios Turísticos y Hoteleros	03 créditos
Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras	03 créditos
IV CICLO	
Seminario de Tesis II	09 créditos
Seminario I: Gestión Económica - Financiera de Empresas Turísticas y Hoteleras.	03 créditos

6.4 Descripción de las asignaturas

Administración y Gerentes

El curso Administración y Gerentes forma parte del área de estudios de especialidad es de carácter teórico práctico y está orientado a que el maestrando reconozca la importancia de la administración, defina sus principales actividades, describa las distintas categorías de gerentes y analice su rol en el contexto del acelerado ritmo de cambio que caracteriza el siglo XXI.

Calidad

El curso Calidad forma parte del área de estudios general (básica), es de carácter teórico – práctico y está orientado a que el maestrando explique en sus propias palabras la importancia de la calidad del servicio, así como del cliente, del comprador, del usuario, del perfil del profesional de atención al cliente, la productividad, de la calidad percibida y de la satisfacción del cliente. Su contenido está organizado en cuatro unidades de aprendizaje.

Filosofía y Ética

El curso de Filosofía y Ética forma parte del área de estudios general (básica), es de carácter teórico - práctico – reflexivo, tiene como propósito consolidar la formación personal, ética y humanística del neo - magister, mediante una profunda reflexión acerca de los problemas humanos de nuestro tiempo. Adopta el método de aprendizaje basado en problemas (ABP): identificación y análisis del problema filosófico, análisis crítico de las propuestas de los filósofos más destacados, presentación de alternativas de solución.

Seminario de Tesis I

El curso Seminario de Tesis I forma parte del área de estudios general (investigación), es de carácter teórico-práctico, orientado a familiarizar al maestrando con el proceso y los métodos de investigación en ciencias sociales, así como para la reflexión sobre los métodos e instrumentos más apropiados para culminar el plan de tesis.

Planificación y Administración Estratégica

El curso Planificación y Administración Estratégica forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico-práctico, orientado a familiarizar al maestrando, en la formulación de un plan estratégico de desarrollo turístico nacional y para una empresa turística u hotelera, para asumir, al término de la Maestría, el reto de encargarse de la gerencia de marketing de PromPerú o de una empresa turística u hotelera.

Administración de Recursos Humanos

El curso Administración de Recursos Humanos forma parte del área de estudios de especialidad; es de carácter teórico-práctico y está orientado a que el maestrando explique en sus propias palabras los procedimientos para planificar, la capacitación, el desarrollo, la evaluación del desempeño, la remuneración y las transferencias, descensos y despidos.

Administración del Cambio y Toma de Decisiones

El curso Administración del Cambio y Toma de Decisiones forma parte del área de estudio de especialidad, es de carácter teórico-práctico y está enfocada a que el maestrando identifique el proceso de cambio, los tipos de cambio y la detección de problemas, así como las fases de la toma de decisiones y las herramientas de éstas, donde todo ello coadyuve a una acertada gestión de empresas turísticas y hoteleras.

Cuadro de Mando Integral

El curso Cuadro de Mando Integral forma parte del área de estudio de especialidad, es de carácter teórico – práctico, la construcción de un cuadro de mando integral y la forma de su utilización mostrando en detalle las distintas fases que son necesarias seguir para obtener su plena operatividad, desde el diseño hasta su implantación y seguimiento.

Motivación y Liderazgo

El curso Motivación y Liderazgo forma parte del área de estudio general (básica), es de carácter teórico-práctico y está orientado a que el maestrando reconozca la importancia de las teorías del liderazgo y su rol en las empresas, así como de la motivación y su aplicación en las empresas.

Control Efectivo

El curso Control Efectivo forma parte del área de estudio de especialidad, es de carácter teórico-práctico, orientado a familiarizar al maestrando, en el control efectivo de todas las actividades en una empresa turística u hotelera, al término de la Maestría, el reto de encargarse de la gerencia de marketing o de administración de PROMPERÚ o de una empresa turística u hotelera.

Concluye con la presentación y sustentación de un trabajo que identifique los diversos tipos de control por área en una organización del sector turismo.

Marketing de Servicios Turísticos y Hoteleros

El curso Marketing de Servicios Turísticos y Hoteleros forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico-práctico y está orientado a que el maestrando explique en sus propias palabras los principios de la calidad del servicio turístico y hotelero desde la perspectiva del turista, analizando desde la óptica del marketing y comprendiendo las brechas de la calidad que se dan a nivel del turista y de la empresa turística, gastronómica y hotelera.

Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras

El curso Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico-práctico, su objetivo es brindar al alumno una visión holística de las funciones, roles y competencias que debe tener el gestor de empresas turísticas y hoteleras en un mundo competitivo y globalizado, desarrollando competencias gerenciales enfocadas al cliente, su relación e importancia en la gestión empresarial y su aplicación en organizaciones de servicio modernas, flexibles y adaptadas a los continuos cambios del entorno interno y externo.

Seminario I: Gestión Económica - Financiera de Empresas Turísticas y Hoteleras

El curso Seminario I: Gestión Económica-Financiera de Empresas Turísticas y Hoteleras forma parte del área de estudio de especialidad, es de carácter teórico-práctico y está orientado a formar al alumno en los conceptos financieros aplicados a la gestión de las empresas turísticas y hoteleras. De tal suerte, de dotar al estudiante con el instrumental, contable, económico y financiero necesario, a efectos de que le sirva en el desenvolvimiento en el campo de la dirección de una empresa especializada en la producción y venta de productos, bienes o servicios turísticos.

Seminario de Tesis II

El curso Seminario de Tesis II forma del parte del área de estudios general (investigación), es de carácter teórico-práctico, destinado a consolidar y aplicar los contenidos teóricos vistos en el Seminario de Tesis I, con el objetivo de que el estudiante desarrolle, a lo largo del curso, una parte de las secciones o apartados esenciales que posee una tesis de maestría, teniendo como resultado final, en este caso, la elaboración de un plan de tesis.

6.5 Dirigida a

Profesionales residentes en el país o el extranjero, que por la naturaleza de sus ocupaciones, lugar de residencia y disponibilidad de tiempo, requieran una alternativa de educación a la distancia con el nivel de un programa en la modalidad presencial.

6.6 Plataforma virtual USMP

La Maestría en Gestión de Empresas Turísticas y Hoteleras, se ofrece en la modalidad semipresencial, haciendo uso de la plataforma USMP virtual para el dictado de las asignaturas vía Internet.

El Plan de Estudios de la modalidad semipresencial, es el mismo que en la modalidad presencial, en cuanto a las asignaturas que comprende y los créditos de cada una de ellas.

Los cursos se imparten a través de Internet con una metodología totalmente innovadora y práctica. El alumno tendrá acceso al material de lectura, desarrollará las prácticas calificadas, preparará y entregará los casos, se comunicará con los profesores y personal académico, haciendo uso de la plataforma virtual de la Universidad.

Cada asignatura tiene un profesor de la especialidad que se encuentra “on line”, en horario establecido previamente, para resolver consultas. Asimismo se tienen programadas sesiones de chat, videoconferencias y foros, de manera que los alumnos puedan compartir opiniones y experiencias.

7.1 Objetivos / Perfil del egresado

El Doctorado en Turismo - modalidad semipresencial, tiene como objetivo la formación de investigadores que con apoyo de la moderna tecnología puedan generar propuestas en el campo del Turismo. Difundir en el campo del Turismo, las exigencias científicas y académicas que presiden a la formación y desarrollo de las Ciencias Humanas.

7.2 Dirigido a

Diplomados universitarios en áreas de Estudios Turísticos, Administración, Marketing, Hotelería y Ciencias Humanas en general. Profesionales que aspiran a una formación altamente especializada en los campos relacionados con el Turismo. Profesores universitarios que buscan una formación científica amplia y seria con el fin de transmitir a las futuras generaciones de estudiantes, conocimientos rigurosos y adecuados al ejercicio pleno de la profesión. Investigadores y profesionales de calidad científica superior, capaces de competir en el campo del Turismo, con los profesionales e investigadores de los centros de estudios más calificados del mundo.

7.3 Plan de Estudios

El programa comprende 64 créditos correspondientes a seis asignaturas, que se desarrolla en seis ciclos (tres años).

I CICLO	
Seminario de Investigación y Metodología	08 créditos
II CICLO	
Seminario de Investigación en Turismo	08 créditos
III CICLO	
Seminario de la Tesis Doctoral	08 créditos
IV CICLO	
Ensayo del Proyecto de la Tesis Doctoral	08 créditos
V CICLO	
Investigación Tutelada I	16 créditos
IV CICLO	
Investigación Tutelada II	16 créditos

7.4 Descripción de las asignaturas

Seminario de Investigación y Metodología

El curso Seminario de Investigación y Metodología forma parte del área de estudios general (investigación), es de carácter teórico-práctico, la asignatura es la puerta que se abre al doctorando para adentrarse en el espacio de la investigación científica, y en el conocimiento de los instrumentos que le servirán para conocer los hechos turísticos en todas sus dimensiones teóricas y prácticas.

Los doctorandos en Turismo son generalmente oriundos de varios campos o disciplinas científicas. El SIM permitirá unificar criterios y asentar las bases de una perspectiva epistemológica y metodológica común.

Seminario de Investigación en Turismo

El curso Seminario de Investigación en Turismo forma parte del área de estudios general (investigación), es de carácter teórico-práctico. La asignatura está orientada a capacitar al doctorando en los temas que se refieren al campo de investigación en Turismo.

Es indispensable que, en esta etapa, el doctorando tome conocimiento de los estudios más importantes y más significativos en su campo de investigación. El balance de la literatura le da ocasión de enterarse y estar al tanto de lo que existe de más pertinente en su rama de conocimiento.

Seminario de la Tesis Doctoral

El curso Seminario de la Tesis Doctoral forma parte del área de estudios general (investigación), es de carácter teórico –práctico. El objetivo de éste curso es que el doctorando sea preparado para la elaboración y sustento de un ensayo base que pueda servirle de apoyo para la elaboración de la tesis; incluye el dominio de conceptos, herramientas y aplicación al tema escogido, asimismo involucrarlo más con las herramientas de investigación de rigor académico y con su propio tema. Dicho ensayo es un ejercicio técnico que permite al doctorando ingresar en materia con la seguridad que conoce el campo y los trabajos científicos que se efectuaron, antes de abordar su propio estudio.

Ensayo del Proyecto de la Tesis Doctoral

La asignatura Proyecto de la Tesis Doctoral forma parte del área de estudios general (investigación), es de carácter teórico –práctico. Esta asignatura está orientada a capacitar al doctorando en el proceso de elaboración de la Tesis de Doctorado. Todo el apoyo necesario le será dado por el Tutor, tanto en el proceso de definición teórica y metodológica como en el análisis de los datos recogidos.

Investigación Tutelada I

El curso Investigación Tutelada I forma parte del área de estudios de especialidad, es de carácter teórico - práctico. El tutor y el estudiante elaboran un cronograma de asesorías, con metas especificadas para una evaluación mensual. El criterio de aprobación consiste en que se concluya el marco teórico y el planteamiento del problema, así como el marco metodológico de la tesis, y, los datos con los que se trabajará el informe ya estén recogidos en un 100%.

Investigación Tutelada II

El curso Investigación Tutelada II corresponde al área de especialidad, es de carácter teórico - práctico. El tutor y el estudiante elaboran un cronograma de asesorías, con metas especificadas para una evaluación mensual. El criterio de aprobación final es que la tesis esté completamente desarrollada y el informe final avanzado por lo menos a un 90%.

7.5 Convenio Internacional / Doble titulación

La Universidad de San Martín de Porres, en convenio con la Universidad de Girona (España) aceptó recibir los doctorandos de nuestro Programa de Doctorado en ejercicio del convenio específico de cotutela que se firmó entre las dos instituciones. Los doctorandos tienen la posibilidad de acceder a una doble titulación con reconocimiento de la Unión Europea.

Es posible realizar estos estudios de manera conjunta mediante una cotutela de la tesis doctoral en coordinación con el Programa de Doctorado en Turismo.

7.6 Plataforma virtual USMP

El Doctorado en Turismo, se ofrece en la modalidad semipresencial, haciendo uso de la plataforma USMP virtual para el dictado de las asignaturas vía Internet.

Los cursos se imparten a través de Internet con una metodología totalmente innovadora y práctica. El alumno tendrá acceso al material de lectura, desarrollará las prácticas calificadas, preparará y entregará los casos, se comunicará con los profesores y personal académico, haciendo uso de la plataforma virtual de la Universidad.

Cada asignatura tiene un profesor de la especialidad que se encuentra “on line”, en horario establecido previamente, para resolver consultas. Asimismo se tienen programadas sesiones de chat, videoconferencias y foros, de manera que los alumnos puedan compartir opiniones y experiencias.

7.7 Horario de clases

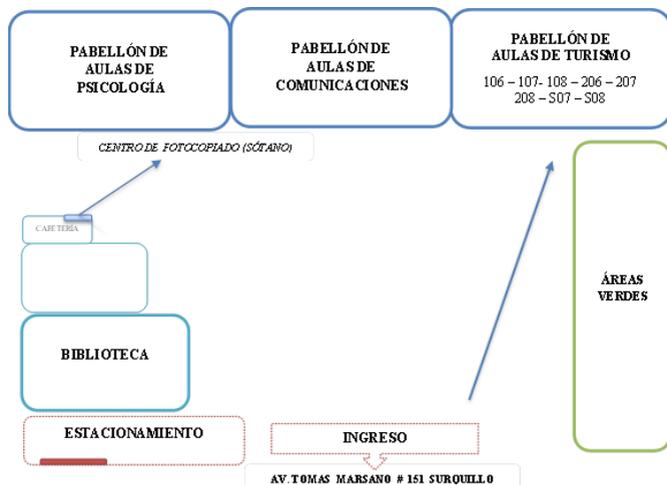
El desarrollo de los seis ciclos del Doctorado en Turismo, modalidad virtual, está orientado a la producción de la tesis. Dadas las características del programa, los alumnos deberán seguir las instrucciones por Internet. A partir del quinto ciclo de estudios se han previstos asesorías presenciales, las mismas que serán coordinadas oportunamente con los doctorantes.

8.1 Campus (Infraestructura)

Las clases para los estudiantes de nuestros programas de Posgrado se desarrollan en el Campus de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología, ubicado en la Avenida Tomás Marsano # 151, Surquillo.

8.2 Aulas

Se cuenta con modernas aulas, totalmente implementadas con la mejor tecnología, proyectores de multimedia, computadoras e Internet.



8.3 Edificio Administrativo

Local en donde se encuentran las Oficinas Administrativas de la Facultad, ubicado en la Avenida Tomás Marsano # 242, Surquillo. La central telefónica es 513-6300.

8.3.1 Oficina de la Unidad de Posgrado de E.P.T.H. (3er piso)

Dirección

Dra. Frida Morcia Rivera
 Anexo 2011
 fmorciar@usmp.pe

Coordinador de Posgrado

Mg. Alexander Rodriguez Perez
 Anexo 2086
 arodriguezp@usmp.pe

Secretaría

Lic. Pamela Alvarado Arauco
 Anexo 2086
 posgrado_turismo@usmp.pe

Coordinador Virtual

Lic. Jose Gabriel Quispe Quintana
 Anexo 2086
 jgquispe@usmpvirtual.edu.pe

Horario de atención

Dirección

Lun. a Vie. 09:00 a 13:00 / 14:00 a 17:45
Sáb. 14:00 a 20:00

Coordinador de Posgrado

Sáb. 09:00 a 13:00 / 14:00 a 20:00

Secretaría

Lun. a Vie. 09:00 a 13:00 / 14:00 a 17:45

Coordinador Virtual

Sáb. 18:00 a 22:00

Trámites

Reserva de Matrícula (trámite previo al inicio del semestre)

- Solicitud valorada dirigida al señor Decano.
- Recibo por derecho de Reserva de Matrícula (cancelado y registrado).
- Constancia de Matrícula.

Reactualización de Matrícula (trámite previo al inicio del semestre)

- Solicitud valorada dirigida al señor Decano.
- Recibo por derecho de Reactualización de Matrícula (cancelado y registrado).
- Constancia de Tesorería.
- Constancia de Notas.

Retiro de Ciclo:

- Solicitud valorada dirigida al señor Decano.
- Recibo por derecho (cancelado y registrado).

Constancia de Estudios o Egreso (cursados / concluidos)

- Solicitud valorada dirigida al señor Decano.
- Recibo por derecho de Constancia de Estudios (cancelado y registrado).

8.4 Edificio de Aulas

Local en donde se encuentran las aulas y talleres de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología, la Biblioteca y las Oficinas de Administración y Registros Académicos de la Facultad, ubicado en la Avenida Tomás Marsano # 151, Surquillo.

8.4.1 Oficina de Administración / Cuentas Corrientes (1er piso)

Responsable de brindar servicios y recursos, que permitan eficiente gestión administrativa de la Facultad.

Horario de atención

Lunes a Viernes de 08:00 a 22:00 horas.
Anexos 2133 / 2007 / 2056 / 2047

Trámites

- Emisión y entrega de recibos de matrícula, pensiones y otros derechos.
- Registro de recibos en el sistema SICAT.
- Constancia de Tesorería.
- Venta de solicitudes.
- Venta de libros.

8.4.2 Oficina de Registros Académicos (1er piso)

Responsable de la organización y administración de los Registros Académicos de la Facultad, atención de la matrícula de los estudiantes y expedición de documentos.

Horario de atención

Lunes a Viernes de 08:30 a 21:30 horas.
Anexos 2088 / 2018

Trámites

➤ **Matrícula de estudiantes ingresantes / regulares:**

- a. Recojo de recibo por derecho de matrícula (Ctas. Ctes.), de acuerdo al cronograma de pagos (*alumnos regulares* con deuda pendiente, deberán regularizar el pago, como paso previo al recojo del recibo por matrícula).
- b. Pago de recibo en bancos autorizados (INTERBANK, BBVA, BIF o el SCOTIABANK) o en la Oficina de Administración – ventanillas de Ctas. Ctes con tarjeta de crédito o débito.
- c. Registro de recibo pagado por derecho de matrícula (Ctas. Ctes.)
- d. Registro de matrícula en la Oficina de Registros Académicos presentando recibo de pago cancelado y registrado.

➤ **Certificado de estudios**

- Solicitud valorada dirigida al señor Decano.
- Recibo de pago cancelado y registrado.
- Una (01) fotografía tamaño carné a color en fondo blanco.

➤ **Justificación de Inasistencias**

Este trámite se realiza en tres días hábiles. Se solicita en la Unidad de Posgrado de la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería

REQUISITOS:

- Solicitud valorada dirigida al señor Decano de la Facultad en un plazo no mayor a 7 días de ocurrida la inasistencia.
- Certificado médico o documento del centro laboral que explique el motivo de la inasistencia y especificando las fechas.
- Boleta de adquisición de medicinas.
- Copia de su constancia de matrícula.
- Sólo se justifican faltas por causas extraordinarias, no por circunstancias permanentes.
- No se admiten solicitudes de justificación en períodos de exámenes parciales y finales.

➤ **Record y/o constancia de notas**

- Solicitud valorada dirigida al señor Decano.
- Recibo de pago (cancelado y registrado)

➤ **Duplicado de Carné Universitario**

- Solicitud valorada dirigida al señor Decano.
- Recibo cancelado por el derecho.
- Denuncia policial por pérdida o robo del carné original.
- Fotocopia de su última constancia de matrícula.
- Encontrarse al día en sus pagos.

8.4.3 Oficina de Grados y Títulos (4to piso)

Responsable de los procesos de Grados y Títulos de la facultad. Para los grados de maestría y doctorado, esta oficina realiza el trámite del expediente y la entrega del diploma al graduado.

Horario de atención

Lunes a viernes de 08:30 a 22:00 horas.
Anexos 2008 / 2085

9.1 Biblioteca (Campus)

Los alumnos ingresantes y regulares matriculados en los Programas de Posgrado, tienen a su disposición la única y mejor implementada Biblioteca del Perú especializada en temas de Turismo, Hotelería, Gestión de Recursos Patrimoniales y Culturales.

La Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, ha recibido la distinción de la Organización Mundial de Turismo al ser designada como Biblioteca Depositaria de todas las publicaciones de esta entidad Internacional.

Horario de atención

Lunes a viernes de 08:00 a 22:00 horas / Sábados 08:30 a 17:00 horas.

Anexo 2108

Servicios

Lectura en Sala (1er y 2do piso)

Préstamo Bibliográfico (en Salas de Lectura)

Sala de Referencia y Hemeroteca (4to piso)

¿CÓMO SE ACCEDE A LA BIBLIOTECA VIRTUAL?

Ingresar a la página web del SIBUS
<http://www.sibus.usmp.edu.pe/>



Ingresar a su cuenta personal:

USUARIO: NOMBRE Y APELLIDO
CONTRASEÑA: CÓDIGO DE ESTUDIANTE



Elegir la base de datos de interés. Se presentan las bases de datos en línea con acceso a texto completo de libros, revistas, entre otros.

9.2 Biblioteca de Gastronomía (3er piso del edificio de Biblioteca)

La Biblioteca de Gastronomía tiene como objetivo promover el uso del acervo documental de la biblioteca como herramienta en la investigación de la gastronomía peruana e internacional; y la difusión del material bibliográfico entre quienes están interesados en el estudio de los orígenes, procesos seguidos, influencias de distintas vertientes culturales; así como la evolución en el uso de ingredientes, formas de preparación, técnicas culinarias, y costumbres alimenticias a través del tiempo.

La Biblioteca de Gastronomía cuenta con un archivo documental de 1968 volúmenes (1747 libros y 241 revistas), además de ediciones facsimilares de antiguos recetarios, así como artículos escritos a finales del siglo XVIII. Los libros están agrupados de acuerdo a países y a una variedad de temas en los que están comprendidos los alimentos, recetarios, utensilios, usos y costumbres. Asimismo con apoyo del Instituto del Vino y del Pisco de la USMP, tendrá una sección referida a bebidas nacionales.

Horario de atención

Lunes a viernes de 08:00 a 18:00 horas.

Anexo 2139

9.3 Observatorio Turístico del Perú

Los estudiantes de Maestría pueden consultar la información del Observatorio Turístico del Perú, como instrumento de investigación científica y de orientación profesional en todo lo que se refiere a las actividades turísticas, que promueve el sector empresarial privado y el sector público.

<http://www.observatorioturisticodelperu.com>

9.4 Sala de Internet (3er piso del edificio de Biblioteca)

Los alumnos de los Programas de Posgrado tienen acceso a la red mundial de información, a través de las Salas de Internet.

Horario de atención

Lunes a viernes de 08:00 a 22:00 horas / Sábados de 11:00 a 17:00 horas.

9.5 Centro de Fotocopiado (sótano del edificio de Talleres)

Se ha dispuesto un área de fotocopiado para los estudiantes, donde también se ofrecen otros servicios como anillados y venta de útiles.

Horario de atención

De lunes a viernes de 08:30 a 22:00 horas / Sábados de 09:00 a 14:00 horas.

Anexo 2107

9.6 Cafetería (sótano del edificio de Talleres)

Se cuenta con dos cafeterías para la atención de los estudiantes, con el servicio de menú para el almuerzo y snacks.

Horario de atención

Lunes a viernes 09:00 a 21:00 horas / Sábados 09:00 a 17:00 horas.

9.7 Seguridad

La Facultad dispone en cada una de sus áreas y ambientes, de un servicio de vigilancia privada.

9.8 Estacionamiento (Av. Tomás Marsano con Guardia Civil)

La Facultad dispone de una playa de estacionamiento para los alumnos que se movilizan en vehículo particular.

Horario de atención

Lunes a sábado de 07:30 a 23:00 horas.

DIRECTIVAS PARA EL ESTUDIANTE 9

Matrícula

- Los estudiantes deberán matricularse puntualmente en las fechas que señala el cronograma administrativo, incluido en la Guía del Maestrando y publicado en la página web de la Facultad.
- El estudiante deberá efectuar su matrícula personalmente. Si lo hace por intermedio de una persona autorizada, está obligado a revisar la Constancia de Matrícula antes del inicio de clases.
- Los estudiantes ingresantes se matricularán en las asignaturas del primer ciclo.
- Los estudiantes regulares (II, III y IV ciclo) se matricularán de acuerdo a su situación académica (ver directivas rendimiento académico).
- Los estudiantes que no puedan estudiar en el semestre, deberán hacer su reserva de matrícula.

Administrativa

- La Escuela no se responsabiliza por la pérdida de algún recibo de pago.
- Los pagos por los diferentes derechos, no son de trámite personal.
- Los estudiantes regulares que tienen saldo pendiente de pago del semestre, no podrán matricularse en el siguiente ciclo, hasta que hayan regularizado su situación administrativa.

Rendimiento Académico

- Los estudiantes tienen la obligación de propender a mantener, un rendimiento académico óptimo.
- El sistema de calificación es único para todas las asignaturas y la escala a usarse es vigesimal, de cero (00) a veinte (20) y la nota mínima aprobatoria es once (11).
- La calificación por asignatura es la resultante de varias calificaciones, a las que el alumno se ha hecho acreedor en una asignatura, en las proporciones fijadas por el docente.
- Tendrán la calificación de cero (00) los alumnos que no rindan cualquiera de las pruebas que señale el docente en cada asignatura.
- Durante la realización de los exámenes, la única persona autorizada para decidir sobre la duración del examen y el uso de apuntes y libros, será el docente de la asignatura correspondiente.
- En todas las modalidades de estudios de Posgrado, no se desarrollaran exámenes de aplazados.
- Los estudiantes que hayan desaprobado dos (2) asignaturas repetirán el ciclo y solo podrán matricularse en las asignaturas desaprobadas, no pudiendo llevar asignaturas del ciclo inmediato superior.
- Todo reclamo por nota final de asignatura, podrá realizarse durante la semana siguiente a la finalización del dictado de la asignatura, a través de comunicación a la Oficina de la Unidad de Posgrado de la Escuela de Turismo y Hotelería.

Comportamiento

- Se recomienda al alumnado puntualidad en la asistencia a clases y exámenes.
- No está permitido el consumo de alimentos dentro del aula.
- Queda terminantemente prohibido fumar en los ambientes públicos, biblioteca y cafetería, entre otros.
- No está permitido el ingreso a clases con teléfonos celulares encendidos.
- Todo servicio puesto a disposición del alumnado debe cuidarse, teniendo en cuenta que es para beneficio común.

DIRECTIVAS PARA EL ESTUDIANTE 9

Ficha de actualización de datos

- Con el objetivo de prestar un mejor servicio a los estudiantes, egresados y graduados, se ha diseñado una Ficha de Actualización de Datos.
- En el caso de los estudiantes regulares, es indispensable que comuniquen los cambios en sus datos, lo que permitirá una comunicación fluida sobre los aspectos académico administrativos y de interés general.

www.turismo.usmp.edu.pe/paginas/ficha_actualizacion_datos.php

Encuesta

- Al finalizar cada asignatura, los estudiantes pueden participar en el proceso de mejora continua de los procesos, a través de la evaluación del desempeño del docente. La encuesta constituye una herramienta vital, en el monitoreo del desarrollo de las asignaturas, ya que permite una retroalimentación directa por el estudiante, tanto en el aspecto académico como para el administrativo.
- Cada ciclo de estudios los estudiantes participan en el proceso de mejora continua de los procesos, a través de la encuesta de satisfacción con la universidad.

11.1 Cronograma de Admisión

Programa de Maestría:

SEMESTRE 2020 - I	
Inscripciones	Del 14 de enero al 28 de febrero
Entrevista	28 de enero al 27 de febrero
Inicio de clases	07 de marzo
Fin de semestre	27 de junio
<i>Nota: El inicio de los grupos está sujeto a un número mínimo de participantes.</i>	

Programa de Doctorado:

SEMESTRE 2020 - I	
Inscripciones	Del 14 de enero al 28 de febrero
Entrevista	28 de enero al 27 de febrero
Inicio de clases	09 de marzo
Fin de semestre	27 de junio
<i>Nota: El inicio de los grupos está sujeto a un número mínimo de participantes.</i>	

11.2 Cronograma de Académico

Alumnos regulares:

SEMESTRE 2020 - I	
Matrícula	02 de marzo al 06 de marzo
Inicio de clases (modalidad presencial)	07 de marzo
Inicio de clases (modalidad semipresencial)	09 de marzo
Fin de semestre	27 de junio

11.3 Cronograma de pagos

Semestre 2020-I	
Matrícula	02 al 06 de marzo
Cuota N° 1	15 de Marzo
Cuota N° 2	30 de Marzo
Cuota N° 3	30 de Abril
Cuota N° 4	30 de Mayo
Cuota N° 5	27 de Junio

11.4 Semestre Académico

Semestre 2020 - I		
Maestría	Ciclo	Asignaturas
<i>Marketing Turístico y Hotelero</i>	I	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Teoría del Turismo y Tiempo Libre ▪ Fundamentos de Marketing ▪ Filosofía y Ética ▪ Seminario de Tesis I
	III	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulación y Evaluación de Proyectos ▪ Promoción y Publicidad Turística ▪ Marketing de Servicios Turísticos y Hoteleros ▪ Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras
<i>Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo</i>	I	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sociedad y Cultura Contemporáneas ▪ Teoría del Turismo y Tiempo Libre ▪ Filosofía y Ética ▪ Seminario de Tesis I
	III	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Políticas Culturales Comparadas ▪ Museos y Patrimonio ▪ Espectáculos y Eventos ▪ Gestión Cultural
<i>Gestión de Empresas Turísticas y Hoteleras</i>	I	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Administración y Gerentes ▪ Filosofía y Ética ▪ Calidad ▪ Seminario de Tesis I
	III	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Marketing de Servicios Turísticos y Hoteleros ▪ Control Efectivo ▪ Motivación y Liderazgo ▪ Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras
<i>Doctorado en Turismo</i>	I	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seminario de Investigación y Metodología
	III	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seminario de la Tesis Doctoral
	V	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investigación Tutelada I
	VI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investigación Tutelada II

12.1 Gastronomía

1. Los valores de la tradición culinaria peruana, Ronald Arquñigo Vidal (Primera edición, 2017)
2. Mujer poder y alimentación en el antiguo Perú. Maritza Villavicencio (Primera edición, 2017)
3. La Cuisine du Pérou a Paris. Lourdes Plouvinage, Alonso Ruíz Rosas (Primera edición, 2017)
4. Picanterías y Chicherías del Perú. Isabel Álvarez Novoa (Primera edición, 2016)
5. La mesa amazónica peruana. Rafael Cartay (Primera edición, 2016)
6. La cocina francesa y el Perú. Mirko Lauer (Primera edición, 2016)
7. Lambayeque, algodón nativo y artesanía textil. Cristina Gutiérrez (Primera edición, 2016)
8. La Cocina en el Virreinato del Perú. Rosario Olivas Weston (Segunda edición, 2016)
9. Cocina Peruana | Historia, cultura y sabores. Sara Beatriz Guardia (Primera edición, 2016).
10. La cocina de los incas. Costumbres Gastronómicas y Técnicas Culinarias. **Rosario Olivas Weston (Primera edición, 2001).**y
11. El camarón. **Blanca Chávez (Primera edición, 2015).**
12. Piura, la cocina peruana tiene un norte. **Adolfo Perret (Primera edición, 2015).**
13. El pajuro. **Simón Escamilo Cárdenas (Primera edición, 2015).**
14. Teresa Ocampo, la historia de mi cocina. **Paola Puig Ulloa (Primera edición, 2015).**
15. Los secretos del Pisco. **Mario G. Vingerhoets (Primera edición, 2015).**
16. La comida popular ambulante de antaño y hogaño en Lima. **Pablo Macera Dall’Orso y María Belén Soria Casaverde (Primera edición, 2015).**
17. Las manos de mi madre. **Isabel Álvarez Novoa (Primera edición, 2015).**
18. Los dulces de Moquegua. **Rosario Olivas y Sandra Plevisani (Primera edición, 2014).**
19. EEUU – PERÚ, cocinas paralelas. Miranda, Carolina A. *et al.* – Director: **Mirko Lauer (Primera Edición, 2014).**
20. El Ají peruano. **Humberto Rodríguez Pastor (Primera edición, 2014).**
21. Comida Ambulante. Ofertas gastronómicas de Lima Norte. **Pablo Macera y Santiago Tácunan (Primera edición, 2014).**
22. La magia del pisco. **Lucero Villagarcía (Primera edición, 2014).**
23. Recetas de la cocina peruana. **Gloria Hinostroza. (Primera edición, 2014).**
24. 14,000 años de alimentación en el Perú. **Dr. Elmo León (Primera Edición, 2013).**
25. Cafés y fondas en Lima ilustrada y romántica. **Oswaldo Holguín Callo (Primera edición, 2013).**
26. El reino del loche – Los singulares sabores de la comida lambayecana. **Mariano Valderrama (Primera edición, 2013).**
27. Perú La Tierra del Pisco – La nueva coctelería peruana. **Hans Hilburg (Primera edición, 2013).**
28. Cocina de laboratorio químico versus cocina local. **Jörg Zipprick (Primera edición, 2013).**
29. **Junín, saborear y cantar en el valle del Mantaro. George Yuri Cayllahua Muñoz y Fredy Machicao Castañón (2013).**
30. **Cajamarca, la cocina tradicional de los Caxamarca (Reconociendo y revalorando las cocinas regionales del Perú), Fredy Silva Díaz (2013).**
31. **Lima, sus otros sabores Huacho, Huaral, Huarochirí y Canta. Celia Rosa Isabel Gonzales de la Flor, Sonia Meza Huamán y Sara Arana Gómez (2013).**
32. **Huánuco, cocina tradicional confrontada con la modernidad. Ángel Rodríguez Pasapera (2013).**
33. **Ayacucho, recuperación de la memoria de sus sabores. Héctor Efraín Rojas Pérez y Flor Nelly Quispe Barrios (2013).**

34. **Apurímac, cocina de runas y dioses.** Pedro Pablo Ccopa Antay (2013).
 35. La Quinua, alimento de las culturas andinas. Sara Beatriz Guardia (Primera edición, 2013).
 36. Vino y Pisco en la historia del Perú. Eduardo Dargent (Primera edición, 2013).
 37. La cocina aimara Aymarana phayafiapa. Hernán Cornejo (Primera edición, 2012).
 38. Diccionario de Frutas y Frutos del Perú. Antonio Brack Egg (Primera edición, 2012).
 39. La olla de cristal, mirando el futuro de la cocina peruana. Mirko Lauer (Primera edición, 2012).
 40. Lambayeque, la cocina de un gran señor. Héctor Solís (Primera edición, 2011).
 41. Áncash, la cocina tradicional. Marcela Olivas Weston (Primera edición, 2011).
 42. La ruta de la Papa, de los andes peruanos a Europa. Sara Beatriz Guardia (Primera edición, 2011).
 43. La Cocina mágica Asháninka. Pablo Macera / Enrique Casanto (Primera edición, 2011).
 44. El Gran libro del Postre Peruano. Sandra Pierantoni Grellaud (Sandra Plevisani) (Primera edición, 2011).
 45. Bodegón de bodegones. Mirko Lauer (Primera edición, 2010).
 46. Café de las nubes del Perú. Karissa Becerra Biaggioni (Primera edición, 2010).
 47. Moquegua, cocina de vinicultores. Rosario Olivas Weston (Primera edición, 2010).
 48. Algas Comestibles del Perú – El Pan del Futuro. Cristóbal Noriega Cardó (Primera edición, 2010).
 49. Memorias de un comensal. Raúl Vargas Vega (Primera edición, 2010).
 50. Las mejores recetas de papa del mundo. Sara Beatriz Guardia (Primera edición, 2009).
 51. Cocina de colores. Karissa Becerra (Primera edición, 2009).
 52. Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional. Sergio Zapata Acha (Segunda edición, 2009).
 53. Cajamarca, el sabor del mestizaje. Marcela Olivas Weston (Primera edición, 2009).
 54. La cocina monacal en la Lima virreinal. Eduardo Dargent Chamot (Primera edición, 2009).
 55. Por las bodegas peruanas del Pisco y Vino. Oscar Soárez Moreno (Primera edición, 2008).
 56. Pescados y mariscos. Gloria Hinostrza (Segunda Edición, 2008).
 57. El Mafz. Duccio Bonavia (Primera edición, 2008).
 58. Cocina para diabéticos. Julio Durand Torres (Segunda Edición, 2008).
 59. La Flor Morada de los Andes (2da. Edición). Sara Beatriz Guardia (Primera edición, 2007).
 60. Cusco, El Imperio de la Cocina. Rosario Olivas Weston (Primera edición, 2008).
 61. Recursos Hidrobiológicos en la Gastronomía Peruana. Cristóbal Noriega Cardó – Sergio Zapata Acha (Primera edición, 2008).
 62. Chicha Peruana: Una bebida, una cultura. Rafael León (Compilador) Fotos: Billy Hare (Primera edición, 2008).
 63. Seminario Historia de la Cocina Peruana. Maritza Villavicencio (Primera edición, 2007).
 64. La vida en el entorno del tamal peruano. Humberto Rodríguez Pastor (Primera edición, 2007).
 65. Entre Hornos y Rocotos. Blanca Chávez (Primera edición, 2007).
 66. Panes del Perú. Andrés Ugaz (Primera edición, 2007).
 67. Rutas y Sabores del Cebiche. Mariano Valderrama (Primera edición, 2007).
 68. Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional. Sergio Zapata Acha (Primera edición, 2006).
 69. De tamales y tamaleros. Tres historias de vida. Humberto Rodríguez Pastor (Primera edición, 2006).
 70. Gastronomía y Turismo en el Valle del Mantaro. Jesús Gutarra Carhuamaca (Primera edición, 2006).
-

71. La Revolución Gastronómica Peruana. **Mirko Lauer y Vera Lauer (Primera edición, 2006).**
72. La cocina peruana: Análisis semántico del léxico de la cocina en lengua quechua. **Julio Calvo (Primera edición, 2005).**
73. Desde los Andes al Mundo, Sabor y Saber. Primer Congreso para la Preservación y Difusión de las Cocinas Regionales de los Países Andinos. **Isabel Álvarez (compiladora), (Primera edición, 2005).**
74. Historia de Manuel de Masías, el hombre que creó el rocoto relleno y cocinó para el diablo. **Carlos Herrera (Primera edición, 2005).**
75. De la mar y la mesa. Jocundas historias con antiguas recetas. **Ricardo Alcalde Mongrut (Primera edición, 2005).**
76. Perú Legado Milenario. **Antonio Brack y Fernando Bravo (Primera edición, 2005).**
77. Crónicas gastronómicas – (Patrimonios- gastronomía 3) **Jorge Salazar (Primera edición, 2004).**
78. Alimentación y Gastronomía (Patrimonio – Gastronomía 2). **Gabriela Benavides de Rivero (Compiladora), (Primera edición, 2003).**
79. La Cocina Peruana de Don Cucho. **Luis Armando La Rosa Cabizza (Primera edición, 2003).**
80. Las frutas del Perú. (Cuadernos de investigación turística II). **Antonio Brack Egg (Primera edición, 2003).**
81. Pastelería Peruana. Recetarios de Cocina Peruana – 2. **Gloria Hinostriza Clausen de Molina (Primera edición, 2002).**
82. Mis Recetas de Comida Criolla. Recetarios de Cocina Peruana – 1. **Francisco Graña Aramburú (Primera edición, 2002).**
83. El Corregidor Mejía. Cocina y Memoria del Alma Limeña. **Isabel Álvarez (Primera edición, 2002).**
84. Pachamanca. El Festín Terrenal. **Jesús Gutarra Carhuamaca y Mariano Valderrama León (Primera edición, 2001).**
85. Sur del Perú. Cocinas Regionales Peruanas – 4. **Rosario Olivas Weston (Primera edición, 2000).**
86. Norte del Perú. Cocinas Regionales Peruanas. **Gloria Hinostriza Clausen de Molina (Primera edición, 2000).**
87. Gastronomía. **Guillermo Thorndike (Primera edición, 2000).**
88. Los Chifas en el Perú. **Mariella Balbi (Primera edición, 1999).**
89. Cocina limeña. **Gloria Hinostriza Clausen de Molina (Primera edición, 1999).**
90. Historia y Sabor de 30 Siglos de La Cocina Peruana. **Varios autores (Primera edición, 1999).**
91. Amazonía. Cocinas Regionales Peruanas – 1. **Casilda Naar Ruiz (Primera edición, 1999).**
92. Lima. Cocinas Regionales Peruanas – 3. **Gloria Hinostriza Clausen de Molina (Primera edición, 1999).**
93. La Cocina Cotidiana y Festiva de los Limeños en el siglo XIX. **Rosario Olivas Weston (Primera edición, 1999).**
94. Centro del Perú. Cocinas Regionales Peruanas – 2. **Gloria Hinostriza Clausen de Molina (Primera edición, 1999).**
95. La Cocina en el Virreinato del Perú. **Rosario Olivas Weston (Primera edición, 1998).**
96. Del Buen Comer y Beber. **Federico More. Humberto Rodríguez Pastor (Compilador), (Primera edición, 1998).**
97. La Maca y la Puna. **Fernando Cabieses (Primera edición, 1997).**
98. Huellas y Sabores del Perú. **Isabel Álvarez (Primera edición, 1997).**

99. La Uña de Gato y su Entorno. **Fernando Cabieses (Primera edición, 1997).**
100. La Cocina según Sato. **Mariella Balbi (Primera edición, 1997).**
101. Cultura, identidad y cocina en el Perú. **Rosario Olivas Weston (compiladora), (Primera edición, 1993).**
102. Cien Siglos de Pan. **Fernando Cabieses (Segunda edición, 1996).**
103. La academia en la olla. **Varios autores (Primera edición, 1995).**

12.2 Turismo y Patrimonio

1. El Perú en la memoria del renacimiento: la alteridad americana en la forja de la humanidad, Edgar Montiel (Primera edición, 2017)
2. Turismo cultural: Reflexiones para un encuentro sostenible entre turismo y cultura, Alberto Martorell Carreño (Primera edición, 2017)
3. Historia y Cultura en el mundo Andino: Homenaje a Henrique Urbano. Johan Leuridan Huys, Julio Calvo, Alexandra Arellano, Milagrito Alegría de Benavides (Primera edición, 2016).
4. Perú arquitectura y espacios sagrados. Marisa Mujica Pinilla (Primera edición, 2016).
5. Barranco. Luis Enrique Tord (Primera edición, 2015).
6. Templos virreinales de los valles de Lambayeque. Juan Castañeda Murga, María del Carmen Espinoza Córdova y Eduardo Pimentel Carranza O.P. (Primera edición, 2015).
7. Cuando caí del Cielo. Juliane Koepcke (Primera edición, 2014).
8. El ABC del turismo de reuniones y eventos. Arnaldo Nardone (Primera edición, 2014).
9. Lexicón o vocabulario de la lengua general del Perú Volúmenes I y II. Julio Calvo Pérez – Henrique Urbano (Primera edición, 2013). Dos volúmenes.
10. Iconografía de San Martín de Porres. Pedro Gjurinovic Canevaro (Primera edición, 2012).
11. Cahuachi: Capital Teocrática Nasca. Giuseppe Orefici (Primera edición, 2012).
12. Del cielo y la tierra, la colección de arte popular peruano. Vivian Liébanos / Jaime Liébanos (Primera edición, 2011).
13. Los arrieros de Chuquibamba, sus cantares, mitos y leyendas. Luis Llerena Lazo de la Vega (Primera edición, 2011).
14. Mundo Perú. Peru World. Juan Luis Tord (Primera edición, 2010).
15. Itinerarios culturales y patrimonio mundial. Alberto Martorell Carreño (Primera edición, 2010).
16. Imágenes y paisajes rupestres del Perú / Images and Scenery of Peruvian Rock Art / Images et Paysages Rupestres du Pérou. Jean Guffroy (Primera edición, 2009).
17. Perú desde el aire. Jorge Juan Anhalzer (Primera edición, 2008).
18. El Perú profundo de Teófilo Hinostroza. Servais Thissen. (Coedición USMP-PUCP-BID-AECID, 2008).
19. Tejidos Prececerámicos en las Salinas de Chao. Gloria Olivera (Primera edición, 2007).
20. Relación de las fábulas y ritos de los incas. Cristóbal de Molina | Henrique Urbano y Julio Calvo, eds. (Primera edición, 2007).
21. Orígenes Humanos en los Andes del Perú. Elmo León Canales (Primera edición, 2007).
22. Marketing Turístico y Hotelero. El desafío del futuro. Dennis Couillaud (Primera edición, 2006).
23. Perú, 10 000 años de pintura. Marisa Mujica Pinilla (Primera edición, 2006).
24. El impacto económico de la cultura en el Perú. Henrique Urbano, editor (Primera edición, 2005).
25. La mirada del turista, (Turismo y sociedad – 2). John Urry (Primera edición, 2004).
26. Mochica Wörterbuch. Hans Heinrich Brüning. José Antonio Salas (traductor), (Primera edición, 2004).
27. Economía del Turismo (Manuales de Estudios Turísticos – 2). José Marsano Delgado (Primera edición, 2003).
28. En torno al Patrimonio e interdisciplinarietà. Sonia Tello (Compiladora), (Primera edición, 2002).

29. Sur Chico / Lima. Espacio y patrimonio, (Cuadernos de investigación turística – I). Fernando Armas Asín (Primera edición, 2002).
30. Utopía, mesianismo y milenarismo. Experiencias latinoamericanas. Ana de Zaballa Beascochea (compiladora) (Primera edición, 2002).
31. Las Cordilleras del Perú. César Morales Arnao (Primera edición, 2001).
32. Presencia flamenca en la Sudamérica Colonial (Patrimonios – Historia – 1). Eduardo Dargent Chamot (Primera edición, 2001).
33. Tour en el tiempo. 50 años de periodismo turístico. Hernán Villar Zerpa (Primera edición, 2000).
34. Historia del turismo. Miguel Khatchikian (Primera edición, 2000).
35. El pasajero aéreo. Raúl Berrios Cabañín (Primera edición, 2000).
36. Estadísticas del mercado turístico. Arequipa 1998. Dirección Regional de Arequipa y Escuela Profesional de Turismo y Hotelería – USMP (Primera edición, 1999).
37. Peregrinaciones en el Perú, antiguas rutas devocionales. Marcela Olivas Weston (Primera edición, 1999).
38. Perú: Proyecto Nacional de Turismo. José Luis Hauyón Dall'orto (Primera edición, 1998).
39. La prensa turística en América Latina. Francisco Manrique Guerra (Compilador), (Primera edición, 1998).
40. La historia inédita de Los Chachapoyas. Carlos Gates Chávez (Primera edición, 1997).
41. Investigaciones en Turismo. Varios Autores (Primera edición, 1997).
42. Todo Cuzco. Varios Autores (Primera edición, 1997).
43. Políticas de gobierno en el sector turismo y su problemática a nivel regional. Varios Autores (Primera edición, 1991).

12.3 Revistas

- Turismo y Patrimonio N° 13 Septiembre de 2019
- Turismo y Patrimonio N° 12 Octubre de 2018
- Turismo y Patrimonio N° 11 Septiembre 2017
- Turismo y Patrimonio N° 10 Septiembre 2016
- Turismo y Patrimonio N° 9 Septiembre 2015
- Turismo y Patrimonio N° 8 Septiembre 2014
- Turismo y Patrimonio N° 7 Diciembre 2012
- Turismo y Patrimonio N° 6. Julio 2009
- Turismo y Patrimonio Año 2, N° 5. Diciembre 2005
- Turismo y Patrimonio Año 2, N° 4. Julio 2004
- Turismo y Patrimonio Año 2, N° 3. Enero 2001
- Turismo y Patrimonio Año 1, N° 2. Julio 2000
- Turismo y Patrimonio Año 1, N° 1. Enero 2000



Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología
Escuela Profesional de Turismo y Hotelería
Unidad de Posgrado

Av. Tomás Marsano # 242 – Surquillo.

Central telefónica 513-6300 anexos 2086 – 2011
