

ANEXO N°9A
ITINERARIO FORMATIVO IES - EEST
(PARA NIVELES FORMATIVOS: PROFESIONAL TÉCNICO, TÉCNICO Y FORMACIÓN DE AUXILIAR TÉCNICO)

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	EDUTEC		CÓDIGO MODULAR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	1124767	
SECTOR ECONÓMICO	Actividades de alojamiento y servicios de comidas	FAMILIA PRODUCTIVA	Hoteles y restaurantes	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Actividades de servicio de comidas y bebidas
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS	P02 GASTRONOMIA				
CÓDIGO DE SER EL CASO*	12556-3-001	NIVEL FORMATIVO	PROFESIONAL TÉCNICO	N° HORAS:	2928
				N° CRÉDITOS:	132
MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	PRESENCIAL				

N° de créditos en forma virtual (**)	
% de créditos en forma virtual (**)	
% de créditos prácticos respecto del total de créditos:	

COMPONENTES CURRICULARES	Créd. T	Créd. P	Total créditos	HT	HP	Total horas
Competencias técnicas o específicas	68	33	101	1088	1056	2144
Competencias para la empleabilidad	13	6	19	208	192	400
EFVRT		12	12		384	384
TOTALES	81	51	132	1296	1632	2928
Equivalencia de un (1) crédito:(4)	HT	16	HP	32		

MÓDULO	DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA	UNIDAD DIDÁCTICA	Periodos Académicos (créditos y horas)												Créditos			Horas		
			I (c)	I (h)	II (c)	II (h)	III (c)	III (h)	IV (c)	IV (h)	V (c)	V (h)	VI (c)	VI (h)	Teóricos	Prácticos	Total	De teoría	Prácticas	Total
Módulo N° 01: COCINA DE ALIMENTOS DE COCINA	Competencias específicas	INSUMOS NATIVOS Y GEOGRAFIA GASTRONOMICA	2	48											1	1	2	16	32	48
		NUTRICIÓN Y DIETETICA	2	48											1	1	2	16	32	48
		MANAGEMENT DE LOS NEGOCIOS GASTRONOMICOS	2	48											1	1	2	16	32	48
		TECNICAS CULINARIAS I	4	80											3	1	4	48	32	80
		COCINA MADRES DEL MUNDO	4	80											3	1	4	48	32	80
		FUNDAMENTOS DE LA PASTELERIA	3	64											2	1	3	32	32	64
		TECNICAS CULINARIAS II			4	80									3	1	4	48	32	80
		GESTION DE COMPRAS			3	64									2	1	3	32	32	64
		INTRODUCCIÓN A LA COCINA PERUANA			3	64									2	1	3	32	32	64
		TECNICAS BASICAS DE PASTELERIA			2	48									1	1	2	16	32	48
		BPM - HACCP			3	64									2	1	3	32	32	64
		DISEÑO Y EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO			2	48									1	1	2	16	32	48

Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo		4 128										4	4	0	128	128						
Módulo N° 03: GESTIÓN DE PROCESOS Y OPERACIONES CULINARIAS	Competencias específicas	Unidad de competencia N.º 3 Gestionar los procesos y operaciones culinarias(os), aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.	LEGISLACION Y GESTION DE RESTAURANTS									2	48			1	1	2	16	32	48	
			ORGANIZACIÓN DE EVENTOS										2	48			1	1	2	16	32	48
			INGENIERIA DEL MENU										3	64			2	1	3	32	32	64
			POSTRES PERUANOS										3	64			2	1	3	32	32	64
			PESCADOS Y MARISCOS										4	80			3	1	4	48	32	80
			COCINA ORIENTAL										3	64			2	1	3	32	32	64
			TECNICAS DE COMEDOR												4	80	3	1	4	48	32	80
			GESTION DE CALIDAD EN EMPRESAS GASTRONOMICAS												3	64	2	1	3	32	32	64
			GESTION DEL TALENTO HUMANO												3	64	2	1	3	32	32	64
			BUFFET Y TALLADOS												3	64	2	1	3	32	32	64
			ALTA COCINA: NUEVAS TENDENCIAS GASTRONOMICAS												3	64	2	1	3	32	32	64
Competencias para la empleabilidad	Competencia para la empleabilidad N° 5: Valorar la importancia de la tecnología, la técnica, la innovación, la creatividad, las patentes y el rol del investigador en la solución de problemas de su entorno de acuerdo a los procedimientos y normas vigentes.	INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA											3	64			2	1	3	32	32	64
		ETICA													4	80	3	1	4	48	32	80
Competencias para la empleabilidad	Competencia para la empleabilidad N° 6: Establece relaciones con respeto y justicia en los ambitos personal, colectivo e institucional, contribuyendo a una convivencia democrática, orientada al bien común que considere la diversidad y dignidad de las personas, teniendo en cuenta las consideraciones aplicadas en su contexto laboral.																					
Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo		4 128										4	4		128	128						

Pautas generales:

1. Verificar que la redacción en los campos de: denominación del módulo, de la competencia específica, competencia para la empleabilidad y unidades didácticas sean las mismas que los formatos anteriores.
2. La distribución de las unidades didácticas por periodos académicos deben responder al desarrollo de un aprendizaje progresivo.
3. Un (1) crédito equivale a un mínimo de 16 horas de teoría o el doble de horas de práctica, de acuerdo a lo establecido en la Ley 30512.
4. Determinar el mínimo de créditos por componente curricular, de acuerdo a la normativa.
5. En el caso de los IES, el total de créditos y horas no debe superar el número mínimo de créditos y horas del siguiente nivel formativo, de acuerdo a la normativa.
6. En caso, la modalidad del servicio sea semipresencial, resaltar las unidades didácticas que se desarrollen en entornos virtuales.

*Se considera el código de la carrera del CNOF, de ser el caso.

** Llenar la celda siempre que la modalidad sea semipresencial o distancia, caso contrario dejar en blanco.



Consejo Educativo Compañía SAC
 Richar Eli Bacon Terrones
 GERENTE GENERAL

RICHAR ELI BACON TERRONES
Gerente General

