

IESTP "FUTURO DEL SUR - EL CARMEN"
FORMACION PROFESIONAL TECNICO EN : GASTRONOMIA

Sector Económico : **ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDAS**
Familia Productiva : **HOTELES Y RESTAURANTES**
Actividad Económica : **ACTIVIDADES DE SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS**
Código : **I2556-3-001**



(PROCESO DE ADECUACIÓN RVM 069-2015-MINEDU)

UNIDADES DE COMPETENCIA	MÓDULO FORMATIVO	Unidades Didácticas	HORAS POR SEMESTRE						CRÉDITOS		HORAS						
			I	II	III	IV	V	VI	P	T	TOTAL	Horas U.D	TOTAL				
UC No. 01 Realizar la mise en place del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la hoja de producción, procedimientos establecidos y normativa vigente.	MF No. 01 Organización y Control de la Producción en Cocina	UD (Específica 1): Introducción a la Gastronomía	3						1	1	20	48	960				
		UD (Específica 2): Reconocimiento de Productos	4						1	2		64					
		UD (Específica 3): Ciencia de los Alimentos	3							1		1		48			
		UD (Específica 4): Técnicas Culinarias	3							1		1		48			
		UD (Específica 5): Cocina Peruana I - Region Arequipa	3							1		1		48			
		UD (Específica 6): Logística de Alimentos y Bebidas	4							1		2		64			
		UD (Empleabilidad 1): Habilidades Comunicativas	3							1		1		48			
		UD (Empleabilidad 2): Habilidades Matemáticas	3							1		1		48			
		Experiencia de aprendizaje en situación real de trabajo	4							2				64			
		UD (Específica 1): Bromatología		4						1		2		64			
		UD (Específica 2): Técnicas de Bar y Comedor		4						1		2		64			
		UD (Específica 3): Nutrición		3						1		1		48			
		UD (Específica 4): Panadería y Pastelería Básica		3						1		1		48			
		UD (Específica 5): Cocina Peruana II		3						1		1		48			
		UD (Específica 6): Inglés Gastronómico I		3						1		1		48			
		UD (Empleabilidad 1): Internet y tecnologías Informáticas		3						1		1		48			
		UD (Empleabilidad 2): Medio Ambiente y Calidad de Vida		3						1		1		48			
		Experiencia de aprendizaje en situación real de trabajo		4						2				64			
		UC No. 02 Elaborar platos culinarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y técnicas culinarias, de acuerdo a la oferta del establecimiento, requerimientos del cliente (comanda) y normativa vigente.	MF No. 02 Producción y Servicios Gastronómicos	UD (Específica 1): Costos de AvB		4						1		2	21	64	960
				UD (Específica 2): Ingeniería del Menú		4						1		2		64	
UD (Específica 3): Cocina Peruana III : Pescados y Mariscos				4						1	2	64					
UD (Específica 4): Repostería Básica				4						1	2	64					
UD (Específica 5): Equipamiento y Mantenimiento de Cocina				3						1	1	48					
UD (Específica 6): Cocina Latinoamericana				3						1	1	48					
UD (Empleabilidad 1): Liderazgo y comportamiento ético				4						1	2	64					
Experiencia de aprendizaje en situación real de trabajo				4						2		64					
UD (Específica 1): Diseño y Atención de Restaurantes					4					1	2	64					
UD (Específica 2): Cocina Oriental					4					1	2	64					
UD (Específica 3): Panadería I					4					1	2	64					
UD (Específica 4): Gestión de Eventos y Catering					4					1	2	64					
UD (Específica 5): Sanidad e Higiene Alimentaria					4					1	2	64					
UD (Empleabilidad 1): Legislación e inserción laboral					3					1	1	48					
UD (Empleabilidad 2): Ofimática					3					1	1	48					
Experiencia de aprendizaje en situación real de trabajo					4					2		64					
UC No. 03 Gestionar los procesos y operaciones culinarias (os), aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.	MF No. 03 Gestión de Calidad en Preparación de Alimentos			UD (Específica 1): Pastelería I					5		1	3	21	80		960	
				UD (Específica 2): Bar Básico					4		1	2		64			
				UD (Específica 3): Gestión de calidad en Empresas Gastronómicas					5		1	3		80			
				UD (Específica 4): Cocina Mediterránea					4		1	2		64			
		UD (Específica 5): Inglés Gastronómico II					4		1	2	64						
		UD (Empleabilidad 1): Sociedad y Economía en la Globalización					4		1	1	64						
		Experiencia de aprendizaje en situación real de trabajo					4		2		64						
		UD (Específica 5): Pastelería II					4	1	2		64						
		UD (Específica 1): Cocina de Autor					4	1	2		64						
		UD (Específica 5): Administración de Servicios de Personal					3	1	1		48						
		UD (Específica 3): Enología					4	1	2		64						
		UD (Específica 5): Gestión de Restaurantes					4	1	2		64						
		UD (Empleabilidad 1): Investigación e Innovación tecnológica					4	1	2		64						
		UD (Empleabilidad 2): Estadística General					3	1	1		48						
		Experiencia de aprendizaje en situación real de trabajo					4	2			64						
HORAS	HORAS Competencias Específicas		20	20	22	20	22	19		90		1968	2880				
	HORAS Competencias para la Empleabilidad		6	6	4	6	4	7		22		528					
	HORAS en Situación Real de Trabajo		4	4	4	4	4	4		12		384					
	TOTAL HORAS SEMANALES		30	30	30	30	30	30				2880					
	TOTAL HORAS Y CREDITOS		540	540	540	540	540	540		124		2880	2880				