

PERFIL DE EGRESO IES "FUTURO DEL SUR - EL CARMEN"

PARA NIVEL FORMATIVO: PROFESIONAL TÉCNICO



Código Modular	1389998	Sector Económico	ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO Y SERVICIO DE COMIDAS
FAMILIA PRODUCTIVA	● HOTELES Y RESTAURANTES		
ACTIVIDAD ECONÓMICA	● ACTIVIDADES DE SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS		
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS	● GASTRONOMÍA		
CÓDIGO	● I2556-3-001		
MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	● PRESENCIAL		

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO

El profesional técnico de "Gastronomía", con este programa de estudios, tiene competencias para realizar la mise en place del área de cocina, elaborar platos culinarios, cartas y menú de acuerdo a los requerimientos de los clientes y gestionar los procesos y operaciones culinarias en las áreas de restauración y afines aplicando las BPM (Buenas prácticas de manipulación), de acuerdo a las exigencias del mercado laboral, sus competencias también abarcan al desarrollo de habilidades sociales como la comunicación efectiva, inglés, tecnologías de la información, solucionando problemas, asumiendo sus responsabilidades con ética, trabajando en equipo y asumiendo un liderazgo en el cuidado del ambiente y en la innovación, a tal punto de gestionar y crear su propio emprendimiento.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (UNIDAD DE COMPETENCIA)

Unidad de Competencia N° 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.

Unidad de Competencia N° 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.

Unidad de Competencia N° 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.

COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia para la empleabilidad N° 01: Expresar de manera clara, conceptos. Ideas, hechos y opiniones en forma oral y escrita para comunicarse e interactuar con otras personas en contextos sociales y laborales diversos.

Competencia para la empleabilidad N° 02: Manejar herramientas informáticas de las TIC para buscar y analizar información, comunicarse y realizar procedimientos o tareas vinculados al área profesional, de acuerdo con los requerimientos de su entorno laboral.

Competencia para la empleabilidad N° 03: Manejar herramientas informáticas de las TIC para buscar y analizar información, comunicarse y realizar procedimientos o tareas vinculados al área profesional, de acuerdo con los requerimientos de su entorno laboral."

Competencia para la empleabilidad N° 04: Establecer relaciones con respeto y justicia en los ámbitos 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.

Competencia para la empleabilidad N° 05: Colaborar de forma activa en el logro de los objetivos y metas comunes, integrándose con otras personas en un contexto determinado.

Competencia para la empleabilidad N° 06: Interactuar con el entorno, de forma ética, autónoma, responsable y sostenible, preservando y cuidando del ambiente natural y social, contrarrestando los efectos negativos generados por la acción humana, evitando otros daños.

Competencia para la empleabilidad N° 07: Crear un modelo de negocio que genere valor para sí mismo, sus usuarios y comunidad a partir de oportunidades e ideas gestionando estratégicamente recursos y articulando acciones con un enfoque económico, social y ambientalmente sostenible.

Competencia para la empleabilidad N° 08: Crear un producto y/o servicio novedoso que impacte de forma positiva y sostenible en un determinado contexto social y/o natural a nivel personal, local y/o global.

ÁMBITOS DE DESEMPEÑO

Los egresados del programa de estudios de "Gastronomía" modalidad presencial, pueden desempeñar distintas funciones en las áreas de: recepción de los talleres de cocina, panadería, supervisión, alimentos y bebidas de:

- Variados centros gastronómicos y afines
- Restaurantes, hoteles, cruceros y clubes deportivos
- Empresas de organización de eventos, de gestión logística, compras y almacenes, cafeterías y concesiones de empresas, también como chef ejecutivo u ofreciendo servicios al comensal, como bartender o capitán de meseros.
- En las áreas de las empresas de servicios orientados al entretenimiento y descanso (periódicos, revistas y otros medios culturales, como crítico y comentarista gastronómico) y cualquier establecimiento gastronómico en general o emprendimiento propio.
- Empresas de catering y banqueting
- Consultorías gastronómicas
- Emprendimientos gastronómicos
- Instituciones de educación superior

PAUTAS GENERALES

1. Descripción del perfil de egreso: Descripción general y breve de los desempeños que será capaz de realizar el egresado en el campo laboral, al concluir el programa de estudio en correspondencia con las competencias técnicas y de empleabilidad.
2. Competencias específicas: Transcripción de las unidades de competencia del programa de estudio, establecido en el CNOF. En caso de que el programa no se encuentre en el CNOF se tomarán las Unidades de Competencias definidas mediante el análisis de la actividad económica correspondiente.
3. Las competencias para la empleabilidad: son priorizadas por la institución educativa, en concordancia con los Lineamientos Académicos Generales establecidos por el MINEDU y su modelo educativo. Se debe distinguir los que se abordarán como unidad didáctica (UD), de manera transversal (T) o ambas (UD/T)
4. Ámbitos de desempeño: Listar los campos o áreas laborales en los cuales el egresado del programa de estudio se podrá insertar.

*Se considera el código del programa de estudios del CNOF, de ser el caso.

** Indicar sólo en el caso de que sea Dual o En Alternancia, caso contrario dejar la celda en blanco.