

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

| | | | |
|---|---|--|------------------------|
| DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA | IESP ECOTUR | CÓDIGO MODULAR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA | 1124643 |
| SECTOR ECONÓMICO | ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDAS | FAMILIA PRODUCTIVA | HOTELES Y RESTAURANTES |
| DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS | GASTRONOMÍA | | |
| CÓDIGO DE SER EL CASO* | I2556-3-001 | NIVEL FORMATIVO | Profesional Técnico |
| MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO | Presencial | | |
| N° de créditos en forma virtual (**) | | | |
| % de créditos en forma virtual (**) | | | |
| % de créditos prácticos respecto del total de créditos: | 47.6% | | |

| COMPONENTES CURRICULARES | Créd. T | Créd. P | Total créditos | HT | HP | Total horas |
|---|-----------|-----------|----------------|-------------|-------------|-------------|
| Competencias técnicas o específicas | 56 | 38 | 94 | 896 | 1216 | 2112 |
| Competencias para la empleabilidad | 10 | 10 | 20 | 160 | 320 | 480 |
| EFSTR | | 12 | 12 | | 384 | 384 |
| TOTALES | 66 | 60 | 126 | 1056 | 1920 | 2976 |
| 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: ELABORACIÓN DEL MISE EN PLACE APLICANDO BPM | Competencias específicas | Repostería Tradicional Peruana | 3 | 64 | | | | | | | | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 | |
| | | BPM e higiene Alimentaria | 3 | 64 | | | | | | | | | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| | | Técnicas culinarias I | 4 | 96 | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | 4 | 32 | 64 | 96 |
| | | Técnicas de Procesamiento y conservación de Alimentos | 3 | 64 | | | | | | | | | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| | | Reconocimiento y equipamiento de Ayb | 3 | 64 | | | | | | | | | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| | | Técnica culinarias II | | | 3 | 64 | | | | | | | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| | | Taller de cocina | | | 4 | 96 | | | | | | | | | | | 2 | 2 | 4 | 32 | 64 | 96 |
| | | Alimentación y nutrición humana | | | 3 | 64 | | | | | | | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| | | Logística de Alimentos y Bebidas | | | 3 | 64 | | | | | | | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| | | Técnicas básica de pastelería | | | 3 | 64 | | | | | | | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| Competencias para la empleabilidad | 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. | Tecnologías de la Información | 3 | 80 | | | | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 16 | 64 | 80 | |
| | Expresar de manera clara conceptos, ideas, sentimientos, hechos y opiniones en forma oral y escrita para comunicarse e interactuar con otras personas en contextos sociales y laborales diversos. | Comunicación efectiva | | | 3 | 80 | | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 16 | 64 | 80 | |
| Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo | | | 2 | 64 | 2 | 64 | | | | | | | | | | 4 | 4 | | 128 | 128 | | |
| Módulo N° 02: ELABORACIÓN DE PLATOS CULINARIOS NACIONALES, INTERNACIONALES Y CREATIVOS | Competencias específicas | Procesos culinarios | | | | | 3 | 64 | | | | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 | |
| | | Cocina Peruana | | | | | 4 | 96 | | | | | | | | | 2 | 2 | 4 | 32 | 64 | 96 |
| | | Panadería y Pastelería | | | | | 4 | 96 | | | | | | | | | 2 | 2 | 4 | 32 | 64 | 96 |
| | | Cocina mediterránea | | | | | 4 | 96 | | | | | | | | | 2 | 2 | 4 | 32 | 64 | 96 |
| | | Cocina latinoamericana y novoandina | | | | | | | 4 | 96 | | | | | | | 2 | 2 | 4 | 32 | 64 | 96 |
| | | Cocina Francesa, Española e Italiana | | | | | | | 4 | 96 | | | | | | | 2 | 2 | 4 | 32 | 64 | 96 |
| | | Pastelería Fina y Chocolatería | | | | | | | 4 | 96 | | | | | | | 2 | 2 | 4 | 32 | 64 | 96 |
| | | Coctelería nacional e internacional | | | | | | | 3 | 64 | | | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| | Competencias para la empleabilidad | Desarrollar procedimientos sistematicos enfocados en la mejora significativa u original de un proceso, producto o servicio respondiendo a un problema, una necesidad o una oportunidad del sector productivo y la sociedad. | Innovación | | | | | 3 | 64 | | | | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| | | 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. | Ética | | | | | | 3 | 64 | | | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo | | | 2 | 64 | 2 | 64 | | | | | | | | | | 4 | 4 | | 128 | 128 | | |
| Módulo N° 03: GESTIÓN DE PROCESOS Y OPERACIONES CULINARIAS | Competencias específicas | Diseño y distribución de cocina | | | | | | | | 3 | 64 | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 | |
| | | Administración y Marketing de restaurantes | | | | | | | | 3 | 64 | | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| | | Costos y Presupuestos | | | | | | | | 3 | 64 | | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| | | cocina oriental y asiática | | | | | | | | 4 | 96 | | | | | | 2 | 2 | 4 | 32 | 64 | 96 |
| | | Enología y Marinaje | | | | | | | | 3 | 64 | | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| | | Control de calidad de comidas y bebidas | | | | | | | | | | 3 | 64 | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| | | Elaboración del menú | | | | | | | | | | 3 | 64 | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| | | Buffet Gastronomico | | | | | | | | | | 3 | 64 | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| | | Cocina Creativa | | | | | | | | | 4 | 96 | | | | | 2 | 2 | 4 | 32 | 64 | 96 |
| | | Técnicas de servicio y comedor | | | | | | | | | | 3 | 64 | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 |
| Competencias para la empleabilidad | Comprender y comunicar ideas, cotidianamente, a nivel oral y escrito, presentando argumentos coherentes e interactuar en diversas situaciones en idioma inglés, en contextos sociales y laborales | Inglés I | | | | | | | | 3 | 64 | | | | | 2 | 1 | 3 | 32 | 32 | 64 | |
| | | Inglés II | | | | | | | | | | 2 | 48 | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 |
| | Identificar nuevas oportunidades de proyectos o negocios que generen valor y sean sostenibles, organizando y distribuyendo los recursos, para su funcionamiento con creatividad, liderazgo y ética permanente, articulando acciones que permitan desarrollar innovaciones en la creación de bienes y/o servicios, así como en procesos o productos ya existentes. | Emprendimiento | | | | | | | | | | | 3 | 80 | | 1 | 2 | 3 | 16 | 64 | 80 | |
| Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo | | | 2 | 64 | 2 | 64 | | | | | | | | | | 4 | 4 | | 128 | 128 | | |