

Gastronomía

PLAN DE ESTUDIOS

Unidad de Competencia	Módulo Formativo Asociado	Unidad Didáctica	Periodo Académico						Horas		Créditos		
			I	II	III	IV	V	VI	Horas U.D.	Total Horas Módulo	Créditos U.D.	Total Créditos Módulo	
U.C.1: 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.	M P No.01 Técnicas Básicas De Cocina Y Manipulación De Alimentos	Cocina I	4									4	39
		Bromatología I	2									2	
		Francés Técnico	2									4	
		Geografía Turística	3									2	
		Comunicación Efectiva	3									3	
		Experiencias Formativas En Situaciones Reales De Trabajo I	2									2	
		Cocina II	4									4	
		Bromatología II	2									3	
		Nutrición Y Dietética I	4									4	
		Pastelería I	4									4	
		Equipos E Insumos De Gastronomía	3									2	
		Matemática	4									4	
		Experiencias Formativas En Situaciones Reales De Trabajo II	2									2	
U.C.2: 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.	M P No.02 Técnicas Culinarias	Nutrición Y Dietética II			4					80		4	38
		Cocina III			4					80		4	
		Pastelería II			3					64		3	
		Compras y Almacén			4					80		4	
		Sociedad y Cuidado Del Medio Ambiente			3					64		3	
		Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo III			2					64		2	
		Cocina Peruana I					3			64		3	
		Pastelería Peruana					3			64		3	
		Técnicas De Bar y Comedor					4			80		4	
		Panadería					3			64		3	
		Inglés					3			64		3	
		Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo IV					2			64		2	
		U.C.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	M P No.03 Gestor De Gastronomía Ejecutiva	Cocina Internacional I					3		64		
Diseño Y Gestión De Cocina							4		80		4		
Pastelería III							4		80		4		
Enología							4		80		4		
Gestión Empresarial							3		64		3		
Experiencias Formativas En Situaciones Reales De Trabajo V							2		64		2		
Cocina Internacional II								4	80		4		
Alta Cocina								3	64		3		
Administración De Recursos Humanos								3	64		3		
Técnicas De Venta Y Atención Al Cliente								3	64		3		
Marketing Gastronómico								4	80		4		
Organización De Eventos Y Protocolo								4	80		4		
Manejo De Herramientas Informáticas								3	64		3		
Experiencias Formativas En Situaciones Reales De Trabajo VI						2	64		2				
CONSOLIDADO	TOTAL HORAS/CREDITOS Unidades Didácticas (Específicas)		11	17	15	13	15	21	1952	1952	92	92	
	TOTAL HORAS /CREDITOS Unidades Didácticas (Empleabilidad)		3	4	3	3	3	3	400	400	19	19	
	TOTAL HORAS Experiencias Formativas en situaciones de trabajo		2	2	2	2	2	2	384	384	12	12	
	TOTAL HORAS /CRÉDITOS Plan de Estudio		16	23	20	18	20	26	2736	2736	123	123	