

ANEXO Nº 7A
PROGRAMA DE ESTUDIOS IES - EEST
(PARA NIVELES FORMATIVOS: PROFESIONAL TÉCNICO, TÉCNICO Y FORMACIÓN DE AUXILIAR TÉCNICO)

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	ISCEMP	CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	
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	GASTRONOMÍA		CÓDIGO DE SER EL CASO* I2556-3-001
NIVEL FORMATIVO	PROFESIONAL TÉCNICO	Nº HORAS: 2800	Nº CRÉDITOS: 121
FORMACIÓN**		MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	PRESENCIAL

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (UNIDAD DE COMPETENCIA)	
UNIDAD DE COMPETENCIA	INDICADORES DE LOGRO DE LA COMPETENCIA
Unidad de competencia N.º 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.	1. Conoce la historia y acontecimiento culinario de la gastronomía a nivel internacional y nacional y lo plasma en un organizador visual.
	2. Realiza la correcta recepción de los alimentos por su estado y origen en el área de almacén de acuerdo a la ficha de logística proporcionada por la empresa.
	3. Selecciona alimentos aplicando los conocimientos sobre los requerimientos de nutrición humana teniendo en cuenta el contenido bromatológico de los alimentos para elaborar las recetas.
	4. Aplica las técnicas básicas culinarias, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), según la receta a través de la elaboración del planillo indicado.
	5. Prepara pre elaborados a utilizar en el área de cocina, según la hoja de producción e indicaciones del área, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y normativa vigente.
	6. Ejecuta el manejo de costos y presupuesto de las diversas recetas utilizando la ficha de costeo manteniendo los márgenes o políticas de la empresa.
	7. Realiza la investigación gastronómica conociendo los fundamentos y aplicándolos en el área de la tecnología alimentaria aplicando en una receta.
	8. Elabora recetas tradicionales basadas en las regiones del Perú aplicando las BPM a través de las fichas técnicas.
	9. Aplica las técnicas aprendidas de la pastelería nacional e internacional aplicando las BPM a través de la elaboración de diversas recetas indicadas.
Unidad de competencia N.º 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.	1. Elabora el requerimiento de los insumos e implementos para productos marinos, para ejecutar las diversas recetas indicadas.
	2. Desarrolla las técnicas culinarias en base a preservar las propiedades nutricionales del alimento en las diversas recetas indicadas.
	3. Aplica conocimientos básicos y habilidades y/o destrezas en la pastelería y panadería desde la identificación de productos e insumos, aplicando las BPM en la preparación de diversas masas.
	4. Diseña la carta de menú de los diferentes rubros gastronómicos según el reglamento del sistema de restaurantes teniendo en cuenta los costos y presupuestos.
	5. Aplica técnicas de cocción en la cocina asiática, europea y mediterránea con insumos internacionales utilizando las BPM según la ficha técnica y requerimientos del cliente.
	6. Gestiona las herramientas de marketing gastronómicas para el posicionamiento de marca a través de un proyecto publicitario.
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.	1. Elabora diversas recetas con diferentes estilos culinarios en buffets aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) para presentar en los eventos sociales.
	2. Innova recetas utilizando insumos latinoamericanos y técnicas de la región aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) a través de un proyecto con recetas creativas.
	3. Identifica las características de los aromas y sabores de las bebidas como también la evolución de las diferentes variedades a través de una ficha técnica.
	4. Selecciona los vinos para su correcta combinación con los distintos platos gastronómicos a través de una lista de cotejo.
	5. Investiga, promueve y fortalece el turismo a través de la degustación de platos típicos con insumos locales siguiendo las rutas gastronómicas mediante un proyecto.
	6. Aplica los procesos asociados a la preparación diseño y decoración de los diferentes tipos de pasteles y postres internacionales aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) a través de una ficha técnica.
	7. Fusiona ingredientes, técnicas y rasgos culinarios de los diferentes países, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) para la cocina alternativa presentando una receta innovadora.
COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD	
COMPETENCIA	INDICADORES DE LOGRO DE LA COMPETENCIA
Competencia para la empleabilidad INGLÉS N.º 1: Comprender y comunicar ideas, cotidianamente, a nivel oral y escrito, así como interactuar en diversas situaciones en idioma inglés, en contextos sociales y laborales.	1. Comprende mensajes orales y escritos relacionando con la convivencia en el contexto social y laboral.
	2. Expresa con claridad los mensajes orales, a través de oraciones así como utilizando el movimiento corporal, con fluidez.
	3. Adquiere la práctica del idioma en la repetición y vocalización de palabras y frases sencillas en su entorno y diversas situaciones.
	4. Comunica con fluidez el idioma inglés para entablar comunicación oral y escrita dentro del ámbito laboral.
Competencia para la empleabilidad N.º 2: TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN	1. Identifica las herramientas informáticas adecuadas para la organización y análisis de la información, en el programa office.

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.	2.- Elabora documentos comerciales de la empresa (cartas, solicitudes, memorandum, directivas, entre otros) en el programa de office.
	3. Utiliza herramientas de ofimática para responder a los requerimientos del entorno laboral o empresarial.
	4. Aplica la información obtenida en la red, añadiendo valor a los resultados obtenidos respetando fuentes, de manera ética y responsable.
Competencia para la empleabilidad N° 3: ÉTICA 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.	1. Contribuye al establecimiento de relaciones justas, basada en respeto de los derechos de la persona y cumplimiento de las obligaciones y de las normas que aseguren una convivencia.
	2. Diferencia los conceptos de ética, bioética y deontología teniendo en cuenta la normatividad y legislación vigente permitiéndole un mejor ejercicio de su profesión.
	3. Aplica los códigos de ética en su quehacer profesional de manera autónoma, con responsabilidad y haciendo uso eficiente de los recursos.
Competencia para la empleabilidad N° 4: COMUNICACIÓN EFECTIVA 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.	1. Utiliza estrategias de escucha activa y asertiva en contextos sociales y laborales, sin estereotipos de género u otros.
	2.- Realiza una presentación personal en clase, aplicando una adecuada comunicación lingüística y no lingüística.
	3. Organiza la información de manera objetiva y empática oral y escrita en contextos sociales y laborales.
	4. Interactúa en diversas situaciones y conversaciones que traten temas cotidianos en entornos sociales y laborales.
	5. Describe experiencias, acontecimientos, deseos y aspiraciones, justificando brevemente sus opiniones y explicando sus planes con claridad y coherencia en un texto argumentativo.
Competencia para la empleabilidad N° 5: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Identificar situaciones complejas para evaluar posibles soluciones, aplicando un conjunto de herramientas flexibles que conlleven a la atención de una necesidad.	1. Negociar las actitudes y soluciones, demostrando propuestas coherentes de solución de acuerdo a su estilo de negociación y personalidad.
	2.- Resuelve un conflicto, empleando la negociación distributiva e integral, demostrando aplicación coherente de las mismas para posibles soluciones.
	3. Elabora un plan para negociar, utilizando los estilos de comunicación y la cultura, demostrando el desarrollo de las fases de negociación y evitando los sesgos y errores.
	4. Elabora un plan de estrategias y tácticas, empleando estrategias de grupos, la ética y los tipos de relaciones, demostrando por medio del análisis propuestas coherentes de solución.
Competencia para la empleabilidad N° 6: INNOVACIÓN 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.	1. Explora su entorno para identificar ideas de mejora significativas u originales a problemas, conforme a las necesidades u oportunidades de su contexto local y/o regional.
	2. Analiza la viabilidad de las ideas de mejora planteadas en función a los recursos, oportunidades y factibilidad de su contexto social, cultural y productivo.
	3. Elabora un plan de acción para el desarrollo de la innovación, teniendo en cuenta criterios de pertinencia, ética, igualdad e inclusión y de acuerdo a su contexto local y/o regional.
	4. Diseña un prototipo de la innovación, evaluando los resultados de la aplicación en el mercado y su funcionalidad, teniendo en cuenta criterios de pertinencia y ética y conforme a las necesidades u oportunidades de su contexto local y/o regional.

Pautas generales:

1. Las competencias específicas y de empleabilidad consignadas en el presente formato son las mismas del perfil de egreso.
2. Los indicadores de logro de las unidades de competencia deben ser los mismos del CNOF. En caso que el programa de estudio no se encuentre en el CNOF los indicadores de logro deben ser definidos por el IES.
3. Los indicadores de logro de las competencias para la empleabilidad deben ser definidos por el IES.

*Se considera el código de la carrera del CNOF. En caso de que el programa no se encuentre en el CNOF dejarlo en blanco.

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