



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

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	CONDORAY			CÓDIGO MODULAR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	1124353	
SECTOR ECONÓMICO	ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDA	FAMILIA PRODUCTIVA	HOTELES Y RESTAURANTES	ACTIVIDAD ECONÓMICA	ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO	
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES					
CÓDIGO DE SER EL CASO*	12555-3-001	NIVEL FORMATIVO	PROFESIONAL TÉCNICO	N° HORAS:	2896	N° CRÉDITOS: 123
MODALIDAD DEL SERVICIO	PRESENCIAL					

COMPONENTES CURRICULARES	Créd. T	Créd. P	Total crédito	HT	HP	Total horas
Competencias técnicas o específicas	55	35	90	880	1120	2000
Competencias para la empleabilidad	10	10	20	160	320	480
EFSTR		13	13		416	416
TOTALES	65	58	123	1040	1856	2896
Equivalencia de un (1) crédito:(4)	HT	16	HP	32		

MÓD.	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: Planificación de las Operaciones de Almacén y Compras en Hostelería y Restaurantes	Competencias específicas	Principios Generales de Almacén y Control de insumos	3	64												2	1	3	32	32	64
		Higiene y Buenas Prácticas de Manipulación	2	48												1	1	2	16	32	48
		Planificación y Organización del área de Logística	3	64												2	1	3	32	32	64
		Compras y Abastecimiento	3	64												2	1	3	32	32	64
		Inglés Básico	3	64												2	1	3	32	32	64
	Competencias para la empleabilidad	1.-Solución de Problemas: Identificar situaciones complejas para evaluar posibles soluciones, aplicando un conjunto de herramientas flexibles que conlleven a la atención de una necesidad.	Matemática Aplicada	2	48											1	1	2	16	32	48
		2.-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.	Técnicas de la Comunicación	2	48											1	1	2	16	32	48
		Total por periodo académico		18	400														18		
		Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo del módulo I		2	64											0	2	2	0	64	64

MÓD.	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		
M	Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo del módulo III								3	96					0	3	3	0	96	96		
Módulo N° 04: Coordinación y Supervisión del Área de Alimentos y bebidas y Control de los Recursos Financieros	Competencias específicas	Técnicas Culinarias									3	64			2	1	3	32	32	64		
		Técnicas de Comedor									4	80			3	1	4	48	32	80		
		Técnicas de Pastelería									3	64			2	1	3	32	32	64		
		U.C 8. Dirigir el área de alimentos y bebidas, considerando las BPM(Buenas Prácticas de Manipulación) de acuerdo a las políticas del establecimiento y la normativa vigente.	Costos y Presupuestos Hosteleros									3	64			2	1	3	32	32	64	
		Inglés para el Área de Restaurantes									2	48			1	1	2	16	32	48		
		U.C. 5. Administrar los recursos financieros del establecimiento teniendo en cuenta los estados financieros, plan operativo anual y la normativa vigente.	Análisis e Interpretación de Estados Financieros									2	48			1	1	2	16	32	48	
		Cocina Peruana												3	64	2	1	3	32	32	64	
		Auditoria Hostelera												2	48	1	1	2	16	32	48	
		Administración de Operaciones de Servicios												3	64	2	1	3	32	32	64	
		Diseño de carta, menú y promociones												2	48	1	1	2	16	32	48	
		Emprendimiento de Servicios Hosteleros												3	64	2	1	3	32	32	64	
		Inglés para la Gestión Hostelera												2	48	1	1	2	16	32	48	
		Competencias para la empleabilidad	1.-Ética Establecer relaciones con respeto, 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.	Formación en Valores III									2	48			1	1	2	16	32	48
				Formación en Valores IV											2	48	1	1	2	16	32	48
Ética Profesional													2	48	1	1	2	16	32	48		
Total por periodo académico										19	416	19	432									
Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo del módulo IV													6	192	0	6	6	0	192	192		
Consolidado	Total de horas / créditos de las unidades específicas o técnicas		14	304	14	320	16	368	14	304	17	368	15	336	55	35	90	880	1120	2000		
	Total de horas / créditos de las competencias de empleabilidad		4	96	4	96	2	48	4	96	2	48	4	96	10	10	20	160	320	480		
	Total por periodo académico - ciclo		18	400	18	416	18	416	18	400	19	416	19	432	65	45	110	1040	1440	2480		
	Total de horas / créditos de las EFSRT		2	64	2	64			3	96			6	192		13	13		416	416		
	Total Plan de Estudios		18	400	18	416	36	816	38	848					123				2896			



AREA ACADÉMICA

Abril de 2024