



**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
<b>TOTALES</b>	<b>65</b>	<b>58</b>	<b>123</b>	<b>1040</b>	<b>1856</b>	<b>2896</b>
<b>Equivalencia de un (1) crédito:(4)</b>	<b>HT</b>	<b>16</b>	<b>HP</b>	<b>32</b>		

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
		<b>Total por periodo académico</b>		<b>18</b>	<b>400</b>													<b>18</b>			
		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