

PLAN DE ESTUDIOS 2024					
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE GASTRONOMÍA PERUANA E INTERNACIONAL DEL NIVEL PROFESIONAL TÉCNICO - MODALIDAD PRESENCIAL					
I CICLO					
Asignatura	H	HT	HP	C	SUMILLAS
Bromatología Aplicada	3	1	2	2	La unidad didáctica de Bromatología Aplicada forma parte del área de formación profesional, es de carácter teórico-práctico, busca desarrollar en los estudiantes conocimiento sobre los métodos de conservación, limpieza y desinfección de alimentos para su correcta manipulación teniendo en cuenta aspectos legales y normas exigidas a los restaurantes y afines.
Reconomiento de Insumos	4	0	4	2	La unidad didáctica de Reconomiento de Insumos forma parte del área de formación profesional, es de carácter práctico, busca desarrollar en los estudiantes la capacidad de observar, analizar y reconocer los diferentes productos utilizados para la elaboración de recetas, considerando para ello las propiedades nutritivas y características organolépticas de los
Técnicas y Procesos Culinarios Básicos	10	2	8	6	La unidad didáctica de Técnicas y Procesos Culinarios Básicos forma parte del área de formación profesional, es de carácter teórico-práctico, donde se desarrolla en los estudiantes el conocimiento, el entender las técnicas básicas, cortes básicos, torneados, métodos de cocción, elaboración de salsas madres y derivadas, aprendiendo el manejo de los diferentes equipos, y aplicando la buenas prácticas de manipulación.
Pastelería Básica	4	0	4	2	La unidad didáctica de Pastelería Básica forma parte del área de formación profesional, es de carácter teórico-práctico, busca desarrollar en los estudiantes conocimiento y dominio de las técnicas básicas de la pastelería, desarrollando sus habilidades sensoriales y creativas así como su destreza para la pastelería.
Historia de la Cocina	4	2	2	3	La unidad didáctica de Historia de la Cocina forma parte del área de formación profesional, es de carácter teórico-práctico, busca desarrollar en los estudiantes conocimiento sobre el desarrollo histórico de la gastronomía Peruana y sus principales influencias teniendo como base el análisis y comprensión de los insumos del Perú y el mundo y las técnicas y procedimientos
Introducción al Inglés	6	2	4	4	The Introductory English Course belongs to the Academic Training Area and it is theoretical and practical. Its main purpose is training students in developing their listening skills and oral expression in personal presentations and simple explanations, taking into account the use of appropriate basic level expressions and vocabulary used to be understood within conversational situations, preparing them to face a basic-level context.
Francés Básico	4	0	4	2	Le cours de Basique Français appartient au domaine de formation académique et est à la fois théorique et pratique. Son objectif principal est de former les étudiants dans le développement de leurs capacités d'écoute et d'expression orale en relation avec le vocabulaire des aliments et des ustensiles, en tenant compte de l'utilisation d'expressions appropriées du niveau de base dans des situations de conversations simples pour affronter aux contextes de base
Comunicación y Búsqueda de Información	4	0	4	2	La unidad didáctica de Comunicación y Búsqueda de Información forma parte del área de formación general, es de carácter teórico-práctico, busca desarrollar en los estudiantes habilidades para el manejo eficiente de la comunicación y uso de estrategias metacognitivas de búsqueda, selección y análisis de la información recopilada de diversas fuentes con la finalidad de desarrollar competencias vinculadas al desarrollo de la investigación.
II CICLO					
Asignatura	H	HT	HP	C	SUMILLAS
Panadería Básica	4	0	4	2	La unidad didáctica de Panadería Básica forma parte del área de formación profesional, es de carácter práctico, busca desarrollar en los estudiantes conocimientos y habilidades para el desarrollo de productos basados en una producción convencional de panadería siguiendo las técnicas clásicas de elaboración y cocción.
Técnica y Procesos Culinarios Intermedios	10	2	8	6	La unidad didáctica de Técnicas y Procesos Culinarios Intermedios forma parte del área de formación profesional, es de carácter teórico-práctico, busca desarrollar en los estudiantes los conocimientos sobre los diferentes tipos de carnes de aves y carnes blancas, pescados, mariscos y crustáceos, carnes rojas y despojos, aplicando las buenas practicas de manipulación y metodos de coccion adecuados. del mismo modo se enseña la tecnica del emplatado.
Cocina Criolla Peruana	6	2	4	4	La unidad didáctica de Cocina Criolla Peruana forma parte del área de formación profesional, es de carácter teórico-práctico, busca desarrollar en los estudiantes la capacidad de comprender el desarrollo de la gastronomía en base a la fusión de insumos peruanos y foraneos, aplicando tecnicas locales y extranjeras dando origen a una cocina mestiza desarrolla en la capital desde el virreynato del Perú.
Compras y Almacén	3	1	2	2	La unidad didáctica de Compras y Almacén forma parte del área de formación profesional, es de carácter teórico-práctico, busca desarrollar en los estudiantes el conocimiento para la adecuada gestión de las compras y almacenamiento en base a técnicas modernas con un enfoque centrado en los requerimientos del departamento usuario y considerando el menor coste para la organización en la ejecución de los procesos.
Primeros Auxilios y Supervivencia	2	0	2	1	El taller de Primeros Auxilios y Supervivencia forma parte del área de formación profesional, es de naturaleza práctica. Tiene como propósito brindar al estudiante las herramientas, técnicas y procedimientos para asistir a personas víctimas de un accidente o enfermedad repentina ocurridos durante su quehacer profesional, así mismo otorga conocimiento de las técnicas de supervivencia en diversas situaciones en el contexto de los servicios turísticos, con la finalidad de brindar una atención oportuna al visitante.
Inglés Básico	6	2	4	4	The Basic English Course belongs to the Academic Training Area and it is theoretical and practical. Its main purpose is training students in developing their oral and written expression, listening skills as well as reading comprehension, when it comes to descriptions and comparisons, taking into account the use of appropriate basic level expressions and vocabulary, preparing them for daily situations.
Francés Especializado	4	0	4	2	Le cours de Spécialisé Français appartient au domaine de formation académique et est à la fois théorique et pratique. Son objectif principal est de former les étudiants dans le développement de leurs capacités d'expression orale et écrite, mais encore leurs capacités d'écoute et de compréhension écrite, dans le contexte de la préparation et de la structuration de recettes et de jumelage d'aliments, en tenant compte de l'utilisation d'expressions appropriées du niveau de base pour affronter aux situations quotidiennes.
SITUACIONES REALES DE TRABAJO 1-SRT1	4	0	4	2	La unidad didáctica de SITUACIONES REALES DE TRABAJO 1- SRT1 pertenece al área de formación profesional, es de carácter práctico, tiene como propósito que el estudiante se inserte en unidades productivas de las organizaciones con el objetivo de aplicar sus conocimientos, habilidades y aptitudes, así como complementar la formación adquirida durante su condición de estudiante de acuerdo al nivel de complejidad de la competencia.

III CICLO					
Asignatura	H	HT	HP	C	SUMILLAS
Cocina Regional Peruana I: Norte y Sur Chico de Lima, Sierra de Lima, Ancash e Ica	5	1	4	3	La unidad didáctica de Cocina Regional Peruana I pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito que el estudiante conozca y aplique las técnicas culinarias regionales y autóctonas más representativas del Norte y Sur Chico de Lima, Sierra de Lima, Ancash e Ica, así como los insumos sus denominaciones variantes y su valor en la cocina regional.
Nutrición y Dietética	2	2	0	2	La unidad didáctica de Nutrición y Dietética pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito que el estudiante identifique los principios y componentes básicos de la nutrición humana, así como las variables que influyen en ella tanto a nivel individual como colectivo.
Cocina de Pescados y Mariscos	5	1	4	3	La unidad didáctica de Cocina de Pescados y Mariscos pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito que el estudiante conozca la biodiversidad de productos que nos brinda el mar peruano, procesará pescados y mariscos aplicando técnicas de limpieza, conservación y cocción adecuadas con las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
Pastelería Avanzada	4	0	4	2	La unidad didáctica de Pastelería Avanzada pertenece al área de formación profesional, es de carácter práctico, tiene como propósito que el estudiante aprenda técnicas modernas de la pastelería fina y decoración, así como el adecuado manejo de chocolate, aplicando diversos métodos de cocción y conservando las buenas prácticas de manipulación.
Técnicas de Bar y Coctelería	2	0	2	1	La unidad didáctica de Técnicas de Bar y Coctelería pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito que el estudiante desarrolle técnicas y procesos para la elaboración de cócteles, conociendo los ingredientes que los componen, las técnicas de producción, bajo un enfoque de rentabilidad al negocio.
Costos y Presupuestos	3	1	2	2	La unidad didáctica de Costos y Presupuestos pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito brindar al estudiante las herramientas que le permitan entender la gestión financiera y presupuestal, así como los diversos sistemas de costos aplicado a productos y/o servicios, calculando el margen de contribución y realizando un análisis de costo, volumen y utilidad para la correcta toma de decisiones.
Inglés Pre Intermedio	6	2	4	4	The Pre- Intermediate English Course belongs to the Academic Training Area and is theoretical and practical. Its main purpose is training students in developing their oral and written expression, listening skills as well as reading comprehension, when it comes to contrasting past expressions and job interviews, taking into account the use of appropriate pre-intermediate level expressions, preparing them to face an intermediate-level context
Análisis e interpretación de datos	4	0	4	2	La unidad didáctica de Análisis e Interpretación de Datos pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito formar al estudiante en el manejo de métodos y técnicas para la gestión de la información como base para la toma de decisiones acertadas y éticamente responsables.
IV CICLO					
Asignatura	H	HT	HP	C	SUMILLAS
Cocina Regional Peruana II: Cajamarca, Norte y Sur del Perú	5	1	4	3	La unidad didáctica de Cocina Regional Peruana II pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito que el estudiante conozca y aplique las técnicas culinarias regionales y autóctonas más representativas de Cajamarca y el Norte y Sur del Perú, así como los insumos, sus denominaciones variantes y su valor en la cocina regional.
Pastelería de Vanguardia	4	0	4	2	La unidad didáctica de Pastelería de Vanguardia pertenece al área de formación profesional, es de carácter práctico, tiene como propósito que el estudiante desarrolle técnicas de pastelería contemporánea de mayor complejidad con destreza y precisión.
Innovación y Pensamiento Disruptivo	4	2	2	3	La unidad didáctica de Innovación y Pensamiento Disruptivo pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito que el estudiante aplique metodologías ágiles que posibiliten la innovación y pensamiento creativo para el abordaje de problemas en entornos inciertos y complejos permitiendo la co - creación de soluciones.
Chichas y Licores del Perú	3	1	2	2	La unidad didáctica de Chichas y Licores del Perú pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito que el estudiante valore la trascendencia de la diversidad de chichas que se preparan tradicionalmente en el Perú, así como conozca el proceso de producción de pisco, bebida bandera del Perú, aguardiente y otros licores.
Panadería Peruana	5	1	4	3	La unidad didáctica de Panadería Peruana forma parte del área de formación profesional, es de carácter práctico, busca desarrollar en los estudiantes la aplicación de técnicas de producción de panadería peruana, además de identificar los insumos típicos de las distintas zonas del Perú representados en sus panes.
Ingeniería del Menú	3	1	2	2	La unidad didáctica de Ingeniería del Menú forma parte del área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, busca desarrollar en los estudiantes la capacidad creativa para el diseño estratégico de una carta, así como analizar la popularidad y rentabilidad de cada plato y su costeo.
Inglés Intermedio	6	2	4	4	The Intermediate English Course belongs to the Academic Training Area and is theoretical and practical. Its main purpose is training students in developing their oral and written expression, listening skills as well as reading comprehension in future expressions and expressing conditions and modals, taking into account the use of appropriate intermediate level expressions, being trained for problem-solving contexts.
SITUACIONES REALES DE TRABAJO 2- SRT2	8	0	8	4	La unidad didáctica de SITUACIONES REALES DE TRABAJO 2- SRT2 pertenece al área de formación profesional, es de carácter práctico, tiene como propósito que el estudiante se inserte en unidades productivas de las organizaciones con el objetivo de aplicar sus conocimientos, habilidades y aptitudes, así como complementar la formación adquirida durante su condición de estudiante de acuerdo al nivel de complejidad de la competencia.

V CICLO					
Asignatura	H	HT	HP	C	SUMILLAS
Postres Peruanos	4	0	4	2	La unidad didáctica de Postres Peruanos forma parte del área de formación profesional, es de carácter práctico, busca desarrollar en los estudiantes los conocimientos, historia y técnicas de la producción de los postres más representativos y originarios del Perú.
Cocina Regional Peruana III: Sierra Sur, Selva y Montaña	5	1	4	3	La unidad didáctica de Cocina Regional Peruana III pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito que el estudiante conozca y aplique las técnicas culinarias regionales y autóctonas más representativas de la Sierra Sur, Selva y Montaña del Perú, así como los insumos, sus denominaciones variantes y su valor en la
Tendencias Culinarias Avanzadas	10	2	8	6	La unidad didáctica de Tendencias Culinarias Avanzadas pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito que el estudiante domine las nuevas tendencias de vanguardia, técnicas culinarias de mayor complejidad, aplicando procedimientos físicos y químicos, para conseguir preparaciones con nuevas texturas.
Sistemas Informáticos de A&B	3	1	2	2	La unidad didáctica de Sistemas Informáticos de A&B pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito que el estudiante ejecute procedimientos de ingreso de compras, ingreso de mercadería, generación de la estructura de la carta en cuanto a insumos, platos y costos, descargo de insumos y otros procesos vinculados a las actividades de un restaurante en el sistema INFOREST.
Enología y Maridaje	2	0	2	1	La unidad didáctica de Enología y Maridaje pertenece al área de formación profesional, es de carácter práctico, tiene como propósito que el estudiante conozca y desarrolle experiencias sensoriales a través de la cata del vino y su relación ideal con la gastronomía, del mismo modo conocerá el proceso de elaboración de productos vínicos y su crianza.
Comida Saludable	3	1	2	2	La unidad didáctica de Comida Saludable pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito que el estudiante conozca las características de los alimentos y su valor nutritivo, además de buenas y saludables prácticas de cocción y preparación considerando recetas sanas y equilibradas para la buena salud del organismo.
Inglés Especializado	6	2	4	4	The Specialized English Course belongs to the Academic Training Area and is theoretical and practical. Its main purpose is training students in developing their oral and written expression, listening skills as well as reading comprehension in real hospitality situations, planning training in human resources and providing quality assurance.
Ética y Liderazgo para el Desempeño Gerencial	2	0	2	1	La unidad didáctica de Ética y Liderazgo para el Desempeño Gerencial pertenece al área de formación profesional, es de carácter práctico, tiene como propósito que el estudiante adquiera una actitud una actitud de liderazgo en entornos organizacionales, con base en las actitudes, valores y habilidades de las personas conformantes de los equipos demostrando siempre una actitud ética profesional.
VI CICLO					
Asignatura	H	HT	HP	C	SUMILLAS
Brasas Peruanas	6	2	4	4	La unidad didáctica de Brasas Peruanas pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito que el estudiante aplique adecuadamente las técnicas y tipo de preparaciones que utilizan brasas peruanas, como carbón, leños y otros, aplicando las temperaturas correctas para la cocción de diferentes tipos de cárnicos, tubérculos, verduras y descartes. Asimismo la elaboración de guarniciones, salsas y ajíes.
Entrepreneurial Development	6	2	4	4	La unidad didáctica de Entrepreneurial Development pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito que el estudiante formule proyectos innovadores con base en metodologías ágiles que propicien emprendimientos para
Organización de Reuniones, Incentivos, Congresos y Eventos (RICE)	4	2	2	3	La unidad didáctica de Organización de Reuniones, Incentivos, Congresos y Eventos (RICE) pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito que el estudiante aplique las técnicas y procedimientos para el diseño, planeamiento, organización, programación y promoción de las diferentes modalidades de reuniones, incentivos, congresos y eventos en la industria turística y hotelera.
Legislación para Restaurantes y Alimentos	2	2	0	2	La unidad didáctica de Legislación para Restaurantes y Alimentos pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico, tiene como propósito que el estudiante conozca la legislación aplicable a los negocios de restauración a partir de instituciones básicas del derecho, la normatividad jurídica general y específica y la aplicación de las normas.
Investigación Aplicada a la Gastronomía	4	2	2	3	La unidad didáctica de Investigación Aplicada a la Gastronomía pertenece al área de formación profesional, es de carácter teórico práctico, tiene como propósito que el estudiante desarrolle un proyecto de investigación con base científica orientado al análisis de la realidad.
Desarrollo de Proyectos Gastronómicos en inglés	6	2	4	4	The Gastronomic Projects Development in English Course belongs to the Academic Training Area and is theoretical and practical. Its main purpose is training students in developing their oral and written expression, listening skills as well as reading comprehension in real gastronomy situations, attending inside the kitchen and providing quality service in restaurants and kitchen, taking into account the use of appropriate expressions at upper-intermediate level in the gastronomy sector.
SITUACIONES REALES DE TRABAJO 3-SRT3	12	0	12	6	La unidad didáctica de SITUACIONES REALES DE TRABAJO 3- SRT3 pertenece al área de formación profesional, es de carácter práctico, tiene como propósito que el estudiante se inserte en unidades productivas de las organizaciones con el objetivo de aplicar sus conocimientos, habilidades y aptitudes, así como complementar la formación adquirida durante su condición de estudiante de acuerdo al nivel de complejidad de la competencia.