



ITINERARIO FORMATIVO DE LA CARRERA TECNICA EN COCINA
HORAS Y CRÉDITOS

	Módulos	Unidades Didácticas	Horas por Semestre				Créditos U.D.	Créditos Módulo.	Horas	
			I	II	III	IV			Horas U.D.	Total de Horas
FORMACIÓN ESPECÍFICA (Módulos Técnico - Profesionales)	MP No.1 Oferta gastronómica y sistemas de aprovisionamiento.	Las Empresas de Servicio o Expendio de Alimentos	3				2	15	54	396
		La Industria de Panadería y Pastelería Artesanal	3				2		54	
		Ofertas Gastronómicas para la atención culinaria regional, nacional e internacional.	4				3		72	
		Nutrición y Dietética	3				2		54	
		Almacenamiento	3				2		54	
		Técnicas de Costeo y Fijación de Precios	3				2		54	
		Contaminación e Higiene	3				2		54	
	MP No. 2 Pre elaboración y conservación de alimentos.	Maquinaria, equipos y utensilios para las elaboraciones culinarias.		3			2	9	54	234
		Materias Primas, Conservación y Regeneración de Productos		4			3		72	
		Pre Elaboración de Productos		3			2		54	
		Seguridad y Prevención en las zonas de Producción Culinaria		3			2		54	
	MP No. 3 Técnicas Culinarias.	Técnicas de cocina		4			3	15	72	342
		Elaboración básicas de múltiples aplicaciones		5			4		90	
		Elaboraciones elementales de cocina			6		5		108	
		Decoración y presentación de elaboraciones			4		3		72	
	MP No. 4 Repostería	Masas y pastas básicas			4		3	20	72	468
		Cremas y rellenos			4		3		72	
		Postres			4		3		72	
		Productos elementales de pastelería				6	5		108	
		Técnicas de presentación y decoración				4	3		72	
El pan				4		3	72			



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO

“SAN JAVIER DEL MARAÑÓN”
DE INVERSIONES EDUCATIVAS IBSA E.I.R.L.

JR. BOLÍVAR N° 1658 - TEF.: 076433887
JAÉN

Funcionamiento R.M. 601 - 93 ED - R.U.C. 20368919391



Empresa de Inversiones
Educativas
E.I.R.L.

	Módulos	Unidades Didácticas	Horas por Semestre				Créditos U.D.	Créditos Módulo.	Horas	
			I	II	III	IV			Horas U.D.	Total de Horas
	MP No. 5 Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente.	Equipos, utensilios y mobiliario para el servicio de alimentos y bebidas				3	2	13	54	288
		Tipos de servicios				3	2		54	
		Servicios de "buffet", autoservicio o análogos				5	5		90	
		Servicio de vinos y bebidas no alcohólicas				5	4		90	
HORAS	TOTAL HORAS Módulos Técnico Profesionales		22	22	26	26	72	72	1728	1728
	TOTAL HORAS Módulos Transversales		8	8	4	4	18	18	432	432
	TOTAL HORAS SEMANALES		30	30	30	30				
	TOTAL HORAS Y CREDITOS		540	540	540	540	90	90	2160	2160



ES EL ITINERARIO TRABAJADO DE ACUERDO AL PLAN DE ESTUDIOS DE COCINA Y EL PROYECTO DE INCORPORACION DE ASIGNATURAS.

Estoy enviando el plan de estudios y el proyecto de incorporación de asignaturas, por favor sugerir el nombre de los módulos Técnicos.

**ITINERARIO FORMATIVO DE LA CARRERA TECNICA EN COCINA
 HORAS Y CRÉDITOS**

	Módulos	Unidades Didácticas	Horas por Semestre				Horas	Créditos U.D.	Créditos Módulo.	Horas	
			I	II	III	IV				Horas U.D.	Total de Horas
Módulos transversales	COMUNICACIÓN	Técnicas de Comunicación	2				36	1.5	3	72	432
		Interpretación y Producción de Textos		2			36	1.5			
	MATEMÁTICA	Lógica y Funciones	2				36	1.5	3	72	
		Estadística general		2			36	1.5			
	INFORMÁTICA	Informática e internet	2				36	1.5	3	72	
		Ofimática		2			36	1.5			
	IDIOMA EXTRANJERO	Comunicación interpersonal	2				36	1.5	3	72	
		Comunicación empresarial		2			36	1.5			
	RELACIONES EN EL ENTORNO DEL TRABAJO	Comportamiento ético			2		36	1.5	3	72	
		Liderazgo y trabajo en equipo				2	36	1.5			
	GESTION EMPRESARIAL	Organización y constitución de empresas			2		36	1.5	3	72	
		Proyecto empresarial				2	36	1.5			



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO

“SAN JAVIER DEL MARAÑÓN”

DE INVERSIONES EDUCATIVAS IBSA E.I.R.L.

JR. BOLÍVAR N° 1658 - TEF.: 076433887

JAÉN

Funcionamiento R.M. 601 - 93 ED - R.U.C. 20368919391



**Empresa de Inversiones
Educativas
E.I.R.L.**