

MALLA CURRICULAR GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO

Módulos	Unidades Didácticas	Horas por Semestre						Créditos		Horas		
		I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo.	Horas U.D.	Total de Horas	
FORMACIÓN ESPECÍFICA (Módulos Técnico - Profesionales)	MP No.1 TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y SERVICIOS	Introducción a la gastronomía	3						3	33	54	792
		Higiene y manipulación de los alimentos	4						3		72	
		Técnicas culinarias	5						3		90	
		Procesamiento de alimentos		4					3		72	
		Reconocimiento de insumos	5						3		90	
		Bromatología		5					3		90	
		Cocina criolla (Perú)	5						4		90	
		Pescados y Mariscos		5					4		90	
		Cocina del norte del Perú		5					4		90	
	Técnicas de comedor y atención al cliente		3					3	54			
	MP No. 2 TÉCNICAS CULINARIAS EN PANADERIA, PASTELERIA, COCINA PERUANA Y BEBIDAS	Buffet y catering			4				4	36	72	828
		Cocina de la sierra del Perú			5				4		90	
		Cocina amazónica			5				4		90	
		Cocina Chifa				5			4		90	
		Cocina latinoamericana				4			3		72	
		Cocina Fusion				4			4		72	
		Tallado de frutas y verduras			4				3		72	
		Cocina vegetariana				4			3		72	
		Panadería				5			3		90	
		Técnicas de preparación de cartas y menús			4				2		72	
		Presupuesto de cocina				2			2		36	
	MP No. 3 GESTIÓN DE RESTAURANTES	Cocina novo andina						4	4	32	72	846
		Cocina Comercial					5		3		90	
		Cocina Internacional					5		3		90	
		Cocina molecular						4	3		72	
		Nutrición y dietética					5		3		90	
		Pastelería						5	3		90	
		Repostería Básica					5		3		90	
		Enología y destilados					4		3		72	
		Bar y coctelería						5	3		90	
		Etiqueta Personal						2	2		36	
		Marketing y Servicios						3	2		54	
	HORAS	Total Horas Módulos Técnico Profesionales	22	22	22	24	24	23	101	101	2466	2466
Total Horas Módulos Transversales		8	10	8	6	6	7	33	33	810	810	
Total Horas Semanales		30	32	30	30	30	30					
Total Horas y Créditos		540	576	540	540	540	540	134	134	3276	3276	

MÓDULOS EDUCATIVOS	UNIDADES DIDÁCTICAS	SEMESTRE						UNIDADES DIDÁCTICAS		MÓDULOS EDUCATIVOS		TOTAL HORAS
		I	II	III	IV	V	VI	HORAS	CRÉDITOS	HORAS	CRÉDITOS	
(Módulos Transversales)	COMUNICACIÓN	Técnicas de comunicación	2						36	1.5	72	3
		Interpretación y producción de textos		2					36	1.5		
	MATEMÁTICA	Lógica y funciones	2						36	1.5	72	3
		Estadística general		2					36	1.5		
	SOCIEDAD Y ECONOMÍA	Sociedad y economía en la globalización			3				54	2	54	2
	MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIDO	Medio ambiente y desarrollo sostenible			3				54	2	54	2
	ACTIVIDADES	Cultura física y deporte	2						36	1.5	72	3
		Cultura artística		2					36	1.5		
	INFORMÁTICA	Informática e internet	2						36	1.5	72	3
		Ofimática		2					36	1.5		
	IDIOMA EXTRANJERO	Comunicación interpersonal				2			36	1.5	72	3
		Comunicación empresarial					2		36	1.5		
	INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA	Fundamentos de investigación		2					36	1.5	144	6
		Investigación e innovación tecnológica			2				36	1.5		
		Proyectos de investigación e innovación tecnológica				4			72	3		
	RELACIONES EN EL ENTORNO DEL TRABAJO	Comportamiento ético					2		36	1.5	72	3
Liderazgo y trabajo en equipo							2	36	1.5			

	GESTIÓN EMPRESARIAL	Organización y constitución de empresas					2		36	1.5	72	3				
		Proyecto empresarial						2		36				1.5		
	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN	Legislación e inserción laboral						3		54	2	54		2		
(Módulos Técnico Profesionales)	MTP No. 1														2466	
	MTP No. 2															
	MTP No. n															
	TOTAL HORAS Y CRÉDITOS DE MÓDULOS TRANSVERSALES			8	10	8	6	6	7	810	33	810	33	810		
	TOTAL HORAS Y CRÉDITOS DE MÓDULOS TÉCNICO PROFESIONALES			22	22	22	24	24	23	2466	101	2466	101	2466		
	TOTAL HORAS SEMANALES			30	32	30	30	30	30							
TOTAL GENERAL			540	576	540	540	540	540	3276	134	3276	134	3276			