

ITINERARIO FORMATIVO ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO TUPAC AMARU CUSCO	CÓDIGO MODULAR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	0481127
--	---	--	---------

SECTOR ECONÓMICO	ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDAS	FAMILIA PRODUCTIVA	HOTELERÍA Y RESTAURANTES	ACTIVIDAD ECONÓMICA	ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO
------------------	---	--------------------	--------------------------	---------------------	----------------------------

DENOMINACIÓN VARIANTE	0	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES
-----------------------	---	--	--

CÓDIGO DE SER EL CASO *	I2555-3-001	NIVEL FORMATIVO	PROFESIONAL TECNICO	N° HORAS:	3264	N° CRÉDITOS:	124
-------------------------	-------------	-----------------	---------------------	-----------	------	--------------	-----

MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	PRESENCIAL
----------------------------------	------------

N° de créditos en forma virtual (**)		COMPONENTES CURRICULARES						Créd. T	Créd. P	Total créditos	HT	HP	Total horas
% de créditos en forma virtual (**)		Competencias técnicas o específicas						36	57	93	576	1824	2400
% de créditos prácticos respecto del total de créditos:	64.52%	Competencias para la empleabilidad						8	11	19	128	352	480
		EFVRT							12	12		384	384
		TOTALES						44	80	124	704	2560	3264
		Equivalencia de un (1) crédito:(4)							16		32		

MÓDULO	DESCRIPCION DE LA COMPETENCIA	UNIDAD DIDÁCTICA	Periodos Académicos (créditos y horas)												Créditos Académicos			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 1: Administración de Servicios de Housekeeping	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	Housekeeping	2	48												1	1	2	16	32	48		
		Métodos y técnicas de limpieza en habitaciones			4	96											2	2	4	32	64	96	
		Lavandería y ropería	3	80													1	2	3	16	64	80	
		Diseño de habitaciones			2	48											1	1	2	16	32	48	
		Métodos y técnicas de limpieza en áreas públicas			3	80											1	2	3	16	64	80	
		Calidad en hostelería	3	80													1	2	3	16	64	80	
		Mayordomía			2	48											1	1	2	16	32	48	
		Beginner English	4	112													1	3	4	16	96	112	
		Elementary English			4	112											1	3	4	16	96	112	
		Recursos humanos			2	48											1	1	2	16	32	48	
		Inducción de personal	2	48												1	1	2	16	32	48		
Competencias para la empleabilidad	CE1: Comunicación Efectiva: Expresar de manera clara conceptos ideas, sentimiento, hechos y opiniones en forma oral y escrita para comunicarse e interactuar con otras personas en contextos sociales y laborales diversos.	Comunicación Oral	2	48												1	1	2	16	32	48		
		Interpretación y producción de textos			2	48										1	1	2	16	32	48		
	CE3: Tecnologías de la información: Manejar herramientas informáticas de las TIC para buscar y analizar información, comunicarse y realizar procedimientos y tareas vinculados al área profesional de acuerdo con los requerimientos de su entorno laboral	Herramientas Informaticas	2	64												0	2	2	0	64	64		
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)		18	480	19	480											4	4	0	128	128		
MÓDULO 2: Administración de Alimentos y Bebidas	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	UC8: 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.	Comedor					3	80							1	2	3	16	64	80		
		Organización de Eventos								4	112						1	3	4	16	96	112	
		Métodos y técnicas en cocina					4	96									2	2	4	32	64	96	
		Métodos y técnicas en panadería y pastelería					2	48									1	1	2	16	32	48	
		Métodos y técnicas en bar							3	80							1	2	3	16	64	80	
		UC6: Dirigir el proceso de compras de insumos, bienes y servicios para el área de alimentos y bebidas, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y de acuerdo a los requerimientos y políticas de compras del establecimiento y normativa vigente.	Lower Intermediate English					4	112									1	3	4	16	96	112
		Intermediate English							4	112								1	3	4	16	96	112
		Gestión de compras					2	48										1	1	2	16	32	48
		Normas de calidad en A&B								3	80							1	2	3	16	64	80
		Gestión de almacén									2	48						1	1	2	16	32	48
Competencias para la empleabilidad	UC2: Dirigir el ingreso, salida y stock de insumos y bienes, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y de acuerdo a las características del producto, tipo de almacenamiento, políticas de compras del establecimiento y normativa vigente.	Logística					2	48								1	1	2	16	32	48		
	CE5: Solución de problemas: Identificar situaciones complejas para evaluar posibles soluciones, aplicando un conjunto de herramientas flexibles que conlleven a la atención de una necesidad.	Solucion de Problemas					2	48								1	1	2	16	32	48		
	CE4: Ética: Establecer relaciones con respeto y justicia en los ámbitos personal, colectivo e institucional, contribuyendo a una convivencia democrática orientada al bien común que considere la diversidad y	Ética y Relaciones Interpersonales								2	48					1	1	2	16	32	48		
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)						19	480	18	480								4	4	0	128	128		
MÓDULO 3: Administración de Recepción, Marketing y Comercialización de Servicios Hosteleros	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	Gestión de recepción										3	64			2	1	3	32	32	64		
		Gestión de reservas													3	64	2	1	3	32	32	64	
		Gestión del front desk													3	80	1	2	3	16	64	80	
		Atención al cliente											3	80			1	2	3	16	64	80	
		Marketing hostelero														2	48	1	1	2	16	32	48
		Investigación de mercados											2	48			1	1	2	16	32	48	
		UC3: Desarrollar la promoción y publicidad de los servicios de alojamiento y eventos, de acuerdo a la estrategia de marketing.	Lower Advanced English											4	112			1	3	4	16	96	112
		Advanced English													4	112	1	3	4	16	96	112	
		UC5: Administrar los recursos financieros del establecimiento teniendo en cuenta los estados financieros, plan operativo anual y la normativa vigente.	Costos y presupuestos											3	80			1	2	3	16	64	80
		Auditoría hostelera														2	48	1	1	2	16	32	48
Competencias para la empleabilidad	CE7: Empredimiento: Identificar nuevas oportunidades de proyectos o negocios que generen valor y sean sostenibles, gestionando recursos para su funcionamiento con creatividad y ética, articulando acciones que permitan desarrollar innovaciones en la creación de bienes y/o servicios, así como en procesos o productos ya existentes.	Oportunidades de negocio											2	48			1	1	2	16	32	48	
		Plan de negocio													2	48	1	1	2	16	32	48	
	CE6: Innovación: Desarrollar procedimientos sistemáticos enfocados en la mejora significativa de un proceso o servicio respondiendo a un problema, una necesidad o una oportunidad del sector productivo y educativo, el IES y la sociedad.	Fundamentos de Innovacion Tecnológica											2	48			1	1	2	16	32	48	
		Innovacion Tecnológica													3	80	1	2	3	16	64	80	
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)											19	480	19	480	0	4	4	0	128	128			