

CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA

ORGANIZACIÓN SECTORIAL¹

SECTOR ECONÓMICO:	Actividades de alojamiento y servicios de comidas
FAMILIA PRODUCTIVA:	Hoteles y restaurantes
ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Actividades de servicio de comidas y bebidas

¹ RVM N° 178-MINEDU, anexo "A" del Catálogo Nacional de la Oferta Formativa.

Denominación del programa de estudios:	Gastronomía
Código: I2556-3-001	Nivel formativo: Profesional técnico
Créditos: 120	Número de horas: 2550

Unidad de competencia:	Indicadores de logro:
------------------------	-----------------------

Unidad de competencia N.º 1:

Realizar la mise en place del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la hoja de producción, procedimientos establecidos y normativa vigente.

1. Organiza los insumos, materia prima e implementos (utensilios, equipos, batería, otros) del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), requerimientos e indicaciones del área de cocina, los procedimientos establecidos y normativa vigente.
2. Efectúa la limpieza y desinfección de los insumos y materia prima, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y según sus características organolépticas, procedimientos establecidos y normativa vigente.
3. Porciona los insumos y materia prima, según la ficha técnica de producción e indicaciones del área de cocina, los procedimientos establecidos, normativa vigente, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación),
4. Prepara pre elaborados a utilizar en el área de cocina, según la hoja de producción e indicaciones del área, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y normativa vigente.
5. Prepara elaboraciones culinarias básicas, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y técnicas básicas de elaboración, según la receta del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente.
6. Fecha los insumos y materia prima procesados, según la hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y normativa vigente.
7. Almacena los insumos y materia prima, considerando el tipo de conservación (seco, frío y congelado) y fecha de vencimiento, según la hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y normativa vigente.
8. Aplica sistemas de rotación en el uso de los insumos y materia prima, según su tiempo de vida, fecha de vencimiento, tipo de almacenamiento, hoja de producción e indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y normativa vigente.

Unidad de competencia N.º 2:

Elaborar platos culinarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y técnicas culinarias, de acuerdo a la oferta del establecimiento, requerimientos del cliente (comanda) y normativa vigente.

1. Realiza el requerimiento de los insumos e implementos, según las necesidades del área de cocina, procedimientos establecidos y normativa vigente.
2. Optimiza el uso de los insumos e implementos del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y la normativa vigente.
3. Realiza elaboraciones culinarias de la cocina peruana, aplicando técnicas culinarias, las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la receta del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente.
4. Realiza elaboraciones culinarias de la cocina internacional, aplicando técnicas culinarias, las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la receta del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente.
5. Elabora productos de panadería y pastelería, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), las técnicas de panadería y pastelería, los requerimientos del cliente, procedimientos establecidos y normativa vigente.
6. Determina las vajillas a usar en la presentación de platos culinarios, según la ficha técnica y requerimientos del cliente, indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente.
7. Realiza la decoración y presentación del plato culinario, según la ficha técnica, indicaciones del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), las técnicas de atención y servicio al cliente, técnicas de emplatado, los procedimientos establecidos y normativa vigente.

Unidad de competencia N.º 3:

Gestionar los procesos y operaciones culinarias(os), aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.

1. Diseña el área de cocina, optimizando los espacios asignados, según las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), rubro del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente.
2. Determina el equipamiento, utillaje y menaje del área de cocina, según las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), rubro del establecimiento, procedimientos establecidos y normativa vigente.
3. Realiza el control de los insumos, implementos y equipos del área de cocina, considerando el control de inventarios, requerimientos, proveedores, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), procedimientos establecidos y normativa vigente.
4. Realiza la planificación, organización y control del servicio de alimentos y bebidas, según los requerimientos del área, las reservas y eventos del día, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de

Manipulación) técnicas de atención y servicio al cliente, manejo del idioma inglés (técnico), manejo de quejas y reclamos, si el caso lo amerita, procedimientos establecidos y normativa vigente.

5. Realiza el control de calidad de las comidas elaboradas, asegurando la inocuidad y calidad, considerando los tiempos de producción, aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos establecidos y normativa vigente.
6. Desarrolla la carta de comidas y bebidas, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), estacionalidad de insumos y materia prima, rubro del establecimiento, las tendencias e innovaciones culinarias, los procedimientos establecidos y normativa vigente.
7. Desarrolla la oferta gastronómica del establecimiento, de acuerdo a la estacionalidad de insumos y materia prima, rubro del establecimiento, las tendencias e innovaciones culinarias, procedimientos establecidos y normativa vigente.
8. Desarrolla las recetas de comidas, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) considerando la estacionalidad, biodiversidad, las tendencias e innovaciones culinarias, procedimientos establecidos y normativa vigente.
9. Elabora el manual de funciones del personal a su cargo, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento y normativa vigente.
10. Realiza el requerimiento y selección del personal, de acuerdo a las necesidades del área de cocina, los procedimientos y políticas del establecimiento y normativa vigente.
11. Evalúa la necesidad de capacitaciones del personal a su cargo y lo solicita si es necesario, de acuerdo al requerimiento del área de cocina, los procedimientos y políticas del establecimiento y normativa vigente.
12. Supervisa y/o maneja la planilla del personal a su cargo, de acuerdo a los procedimientos y políticas del establecimiento y normativa vigente.

Título: Profesional Técnico en Gastronomía

Grado académico: Bachiller técnico