



PERÚ

Ministerio de Educación

Viceministerio de Gestión Pedagógica

Dirección General de Educación Superior y Técnico-Profesional

Dirección de Educación Superior Tecnológica y Técnico Productiva

**ITINERARIO FORMATIVO DE LA CARRERA PROFESIONAL ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERIA**

(Decreto Supremo No. 004-2010-ED y Resolución Directoral No. 0411-2010-ED)

Módulos Educativos	Unidades Didácticas	Horas por Semestre						Créditos		Horas			
		I	II	III	IV	V	VI	Créd U.D	Créd Mod.	Horas U.D	Total de Horas		
(Módulos Transversales)	COMUNICACIÓN	Técnicas de Comunicación	2						1.5	3	36	810	
		Interpretación y Producción de textos		2					1.5		36		
	MATEMÁTICA	Lógica y Funciones	2						1.5	3	36		
		Estadística General		2					1.5		36		
	SOCIEDAD Y ECONOMÍA	Sociedad y Economía en la Globalización			3				2	2	54		
	MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIDO	Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible			3				2	2	54		
	ACTIVIDADES	Cultura Física y Deporte	2						1.5	3	36		
		Cultura Artística		2					1.5		36		
	INFORMÁTICA	Informática e Internet	2						1.5	3	36		
		Ofimática		2					1.5		36		
	IDIOMA EXTRANJERO	Comunicación Interpersonal				2			1.5	3	36		
		Comunicación Empresarial					2		1.5		36		
	INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA	Fundamentos de Investigación		2					1.5	6	36		
		Investigación e Innovación tecnológica			2				1.5		36		
Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica					4			3	72				
RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO	Comportamiento Ético					2		1.5	3	36			
	Liderazgo y Trabajo en Equipo						2	1.5		36			
GESTIÓN EMPRESARIAL	Organización y Constitución de Empresas					2		1.5	3	36			
	Proyecto Empresarial						2	1.5		36			
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN	Legislación e Inserción laboral						3	2	2	54			
(Módulos Técnico Profesionales)	MP No.1 Administración de Pisos, Lavandería y Áreas Públicas	Planificación y Organización Empresarial	4						3	32	72	756265	
		Métodos y Técnicas del Área de Pisos	5						4		90		
		Organización del Área de Pisos	9						7		162		
		Legislación Hostelería	4						3		72		
		Técnicas de Trabajo en Área de Lavandería y Ropería		7					5		126		
		Técnicas de Trabajo en Áreas Públicas		4					3		72		
		Seguridad Industrial		4					3		72		
	Mantenimiento de Maquinaria y Equipos		5					4	90				
	MP No. 2 Administración de Alimentos y Bebidas	Organización y Técnicas del Área de Cocina			10				8	33	180		828290
		Panadería y Pastelería			6				4		108		
		Organización y Técnicas de Comedor			6				4		108		
		Organización y Técnicas de Servicio en Bar				8			6		144		
		Logística				3			2		54		
		Organización del Área de Alimentos y Bebidas				6			4		108		
MP No. 3 Administración de Reservas y Recepción	Normas de Calidad en Alimentos y Bebidas				4			3	36	72	846296		
	Planeamiento y Organización de Eventos				3			2		54			
	Costos y Presupuestos Hosteleros					4		3		72			
	Organización y Técnicas del Área de Recepción					6		4		108			
	Gestión Hostelería					5		4		90			
	Comunicación Turística					5		4		90			
	Atención al Cliente					4		3		72			
	Marketing Hostelería						4	3		72			
Proyecto de Desarrollo Hostelería						5	4	90					
TOTAL HORAS Módulos Técnico Profesionales		22	20	22	24	24	23	101	101	2430		2430	
	TOTAL HORAS Módulos Transversales	8	10	8	6	6	7	33	33	810		810	
	TOTAL HORAS SEMANALES	30	30	30	30	30	30						
	TOTAL HORAS Y CREDITOS	540	540	540	540	540	540	134	134	3240		3240	