

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

SÍLABO DE PRINCIPIOS Y TÉCNICAS CULINARIAS I

I. INFORMACIÓN GENERAL

Carrera Profesional	: Gastronomía y Arte Culinario.
Módulo	: Técnicas y Servicios de Cocina de Manipulación de Alimentos.
Unidad Didáctica	: Principios y Técnicas Culinarias I
Créditos	: 4
Semestre Académico	: I
N° de Horas Semanal	: 04
N° de Horas Semestral	: 72

II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL

En esta unidad se pondrá énfasis en que el estudiante ejerza el liderazgo de manera efectiva asumiendo un comportamiento ético en su entorno laboral. Pueda trabajar en equipo fomentando la cohesión del grupo, comunicando sus ideas, asignando funciones y haciendo uso de las herramientas informáticas necesaria para las actividades.

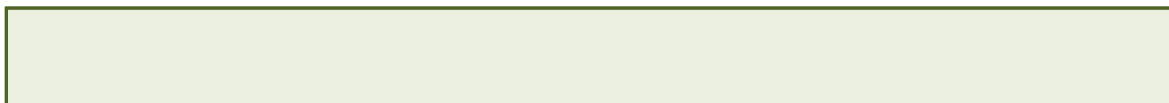
III. CAPACIDADES TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Nº	COMPETENCIA DE EMPLEABILIDAD	Nº	COMPETENCIA DE EMPLEABILIDAD
01	COMUNICACIÓN EFECTIVA	X	09 IGUALDAD DE GÉNERO
02	COMUNICACIÓN EN IDIOMA EXTRANJERO Y/O LENGUA ORIGINARIA		10 LIDERAZGO PERSONAL Y PROFESIONAL
03	CULTURA AMBIENTAL		11 GESTIÓN DE CONFLICTOS
04	USO DE HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS	X	12 EMPRENDIMIENTO
05	TRABAJO COLABORATIVO	X	13 INNOVACIÓN
06	ÉTICA Y CIUDADANÍA		14 Desarrollo ARTÍSTICO
07.	CULTURA FISICA Y DEPORTIVA		15 INTERCULTURALIDAD
08	RESPONSABILIDAD SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE		16 GESTIÓN DE RIESGOS DE DESASTRES, SALUD Y SEGURIDAD LABORAL

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

IV. ORGANIZACIÓN DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BÁSICOS

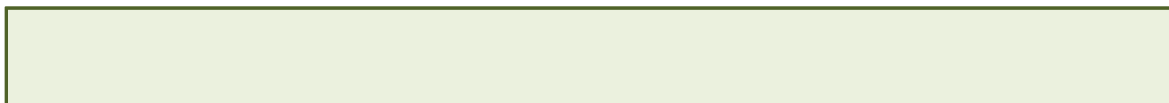
UNIDAD	TEMARIO semanal	U.A	TEMARIO semanal
1. brigadas y jerarquía de cocina mise en place y bases	1.1 Historia gastronómica. 1.2 Glosario gastronómico. 1.3 Manipulación de instrumentos, equipos, cuchillos, utensilios y áreas y temperaturas 1.4 mise en place 1.5 brigada y jerarquía de cocina. 1.6 reconocimiento de especias. 1.7 Repaso de cortes, huevos y arroces 1.8 Reconocimiento de Cortes para hortalizas, tubérculos, raíces. Técnicas de Base y limpieza.	5. emulsiones estables inestables	5.1 Emulsiones 5.2 Emulsiones frías 5.3 Emulsiones calientes 5.4 Ensaladas. 5.5 Aceites y tipos 5.6 Vinagreta 5.7 Ensalada cesars 5.8 Ensalada nicoise 5.9 Ensalada waldorf
2. técnicas de cocción	2.1 Métodos de cocción por calor húmedo. 2.2 Métodos de cocción por calor seco. 2.3 Métodos de cocción por calor mixto. 2.4 Blanquear vainitas, espárragos y arvejas. Sancochar alcachofas, papas y huevos 2.5. Grillar berenjenas. Hornear carne de res con hierbas fina. 2.6 Cocer al vapor, zanahorias torneadas. 2.7 Escalfar filete de pescado, huevos y hojas de espinaca. 2.8 Freír papas a 2 tiempos. 2.9 Saltear juliana de hortalizas. Glasear cebollas. Evaluación	6. carnes rojas y aves	6.1 Introducción de las carnes: Generalidades, Sacrificio y Tratamientos de las Carnes Fraccionado ganado bovino 6.2 Reconoce el Ganado Ovino. 6.3 Cordero lechal, Ovino mayor. 6.4 Pierna, Carré, Paletilla, Falda y Cabeza 6.5 Admitir al Ganado Porcino. 6.6 Fraccionado piezas Pernil, Paletilla, Costillar, Panceta, Tocino, Manteca, patas y manos 6.7 Observar las Aves: Criterio de elección 6.8 Deshuesado libro y bolsa
3. fondos consomés y cremas	3.1 Fondos y componentes. 3.2 Fondo oscuro. 3.3 Fondo claro. 3.4 Fumet. 3.5 Tabla de fondos. Calificación. 3.6 Consomé de ave 3.7 Chilcano 3.8 Bisque de langostinos. 3.9 Crema de cebollas	7. pescados y mariscos	7.1 Comprender los peces de agua salada: 7.2 Entender los peces de agua dulce: Paiche, doncella, trucha, salmón 7.3 Reconocer los moluscos: univalvos y bivalvos 7.4 Apreciar crustáceos; cefalópodos, octópodos y decápodos



SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

4. salsas madres y derivadas	<p>4.1 Información general de las salsas. 4.2 Tabla de salsas madres y derivados de las salsas. 4.3 Principios generales del roux. 4.4 Bechamel-soubice, mornay. 4.5 Veloute-alemana, aurora, suprema. 4.6 Mayonesa-tartara 4.7 Holandesa-bearnesa. 4.8 Española –demiglace 4.9 Salsa de tomate- salsa golf.</p>	8.masas básicas	<p>8.1 Masas hojaldradas 8.2 Masas empanadas, crepas y buñuelos 8.3 Masa Quebrada 8.4 Elabora un plato de innovación respetando 8.5 Las condiciones higiénicas, cocción y decoración.</p>
-------------------------------------	--	------------------------	---

CAPACIDADES DE LA COMPETENCIA	UNIDADES DE APRENDIZAJES	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE O SESIÓN
1. Reconocer la jerarquía de cocina y las bases, técnicas de cortes, terminología gastronómica.	Introducción a la gastronomía	<p>1.1 investigar sobre la Historia gastronómica. 1.2 conocer y manejar el Glosario gastronómico. 1.3 explicar la Manipulación de instrumentos, equipos, cuchillos, utensilios y áreas y temperaturas 1.4 explicar el mise en place 1.5 reconocer las brigadas y jerarquía a de cocina. 1.6 reconocimiento de especias. 1.7 Repaso de cortes, huevos y arroces 1.8 Reconocimiento de Cortes para hortalizas, tubérculos, raíces. Técnicas de Base y limpieza.</p>
2. Reconocer los métodos de cocción mediante prácticas en el laboratorio de cocina.	Reconocer	<p>2.1 explicar los Métodos de cocción por calor húmedo. 2.2 explicar los Métodos de cocción por calor seco. 2.3 explicar los Métodos de cocción por calor mixto. 2.4 Blanquear vainitas, espárragos y arvejas. Sancochar alcachofas, papas y huevos 2.5 Grillar berenjenas. Hornear carne de res con hierbas fina. 2.6 Cocer al vapor, zanahorias torneadas. 2.7 Escalfar filete de pescado, huevos y hojas de espinaca. 2.8 Freír papas a 2 tiempos. 2.9 Saltear juliana de hortalizas. Glasear cebollas. Evaluación</p>



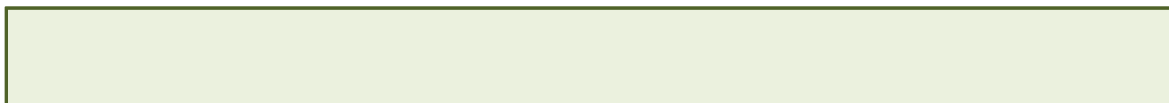
SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

<p>3. Realizar sopas, cremas y bisques Salsas derivadas, vinagreta, ligazones y Marinadas. Flanes.</p>	<p>Realizar</p>	<p>3.1 investigar sobre Fondos y componentes. 3.2 explicar y elaborar Fondo oscuro. 3.3 explicar y elaborar Fondo claro. 3.4 explicar y elaborar Fumet. 3.5 reconocer la Tabla de fondos. Calificación. 3.6 explicar y elaborar Consomé de ave 3.7 explicar y elaborar un Chilcano 3.8 elaborar Bisque de langostinos. 3.9 elaborar rema de cebollas</p>
<p>4. Elaboración de salsas madres y derivadas.</p>	<p>Elaborar</p>	<p>4.1 buscar Información general de las salsas. 4.2 reconocer la Tabla de salsas madres y derivados de las salsas. 4.3 investigar Principios generales del roux. 4.4 elaborar Bechamel-soubice, mornay. 4.5 elaborar Veloute-alemana, aurora, suprema. 4.6elaborar Mayonesa-tartara 4.7 elaborar Holandesa-bearnesa. 4.8 elaborar Española -demiglace 4.9 elaborar Salsa de tomate- salsa golf.</p>
<p>5. Clasificar y elaborar emulsiones frías y calientes.</p>	<p>Clasificar</p>	<p>5.1 investigar sobre Emulsiones 5.2 explicar las Emulsiones frías 5.3 explicar las Emulsiones calientes 5.4 elaborar Ensaladas. 5.5 explicar Vinagreta 5.7 elaborar Ensalada cesars 5.8 elaborar Ensalada nicoise 5.9 elaborar Ensalada waldorf</p>
<p>6. Reconocer los productos cárnicos para el uso y conservación, teniendo en cuenta lo aprendidos clase, demostrando conocimiento y manejo del tema en la elaboración de un plato.</p>	<p>Reconocer</p>	<p>6.1 investigar y explicar sobre las carnes: Generalidades, Sacrificio y Tratamientos de las Carnes Fraccionado ganado bovino 6.2 Reconocer el Ganado Ovino. 6.3 reconocer Cordero lechal, Ovino mayor. 6.4 reconocer la Pierna, Carré, Paletilla, Falda y Cabeza 6.5 reconocer y Admitir al Ganado Porcino. 6.6explicar el Fraccionado piezas Pernil, Paletilla, Costillar, Panceta, Tocino, Manteca, Patas y manos 6.7 Observar las Aves: Criterio de elección 6.8explicar el Deshuesado libro y bolsa</p>



SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

<p>7. Elabora platos aplicando las técnicas de carne y pescado, basándose en cortes, preparación y servicio</p>	<p>Elaborar</p>	<p>7.1 Comprender los peces de agua salada: 7.2 Entender los peces de agua dulce: Paiche, doncella, trucha, salmón 7.3 Reconocer los moluscos: univalvos y bivalvos 7.4 Apreciar crustáceos; cefalópodos, octópodos y decápodos</p>
<p>8. elabora recetas de innovación respetando las condiciones higiénicas, cocción y decoración.</p>	<p>Elaborar</p>	<p>8.1 investigar las Masas hojaldradas 8.2 explicar y elaborar Masas empanadas, crepas y buñuelos 8.3 investigar las Masa Quebrada 8.4 elaboración de galletas.</p>



SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

V. METODOLOGÍA

Para el desarrollo de la Unidad Didáctica se aplicará los siguientes procedimientos didácticos:

Clases Teóricas y práctica se desarrollará mediante metodología activa y otros métodos según lo amerite el tema. Las practicas dirigidas y desarrollo y análisis de casuísticas serán individuales y grupales.

Intervenciones Orales, participación en clase y exposiciones de los estudiantes en forma individual y grupal.

VI. EVALUACIÓN

- La escala de calificación es vigesimal y el calificativo mínimo aprobatorio es trece (13). En todos los casos la fracción 0.5 o más se considera como una unidad a favor del estudiante.
- El estudiante que en la evaluación de una o más Capacidades Terminales programadas en la Unidad Didáctica (Asignaturas), obtenga nota desaprobatoria entre diez (10) y doce (12), tiene derecho a participar en el proceso de recuperación programado.
- El estudiante que después de realizado el proceso de recuperación obtuviera nota menor a trece (13), en una o más capacidades terminales de una Unidad
- Didáctica, desaprueba la misma, por tanto repite la Unidad Didáctica.
- El estudiante que acumulara inasistencias injustificadas en número igual o mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad Didáctica (Asignaturas), será desaprobado en forma automática, sin derecho a recuperación.

VII. RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS / DIGITALES (URL)

Impresos y Digitales
<ul style="list-style-type: none"> ▪ DICCIONARIO DE GASTRONOMÍA PERUANA TRADICIONAL, Zapata Acha, Sergio. USMP LIMA 2006. ▪ ARTE CULINARIO: BASES Y PROCEDIMIENTOS. Martínez de flores escobar, Graciela. México. limusa, 2006. ▪ ELABORACION DE PRODUCTOS CULINARIOS. laza muñoz, Pascual. México. paraninfo, 2000. ▪ WRIGHT, J Y TREVILLE, E. guía completa de técnicas culinarias. Barcelona: Blume, 1997.
Laborales Direcciones URL
<ul style="list-style-type: none"> ▪ TÉCNICAS BÁSICAS DEL MAESTRO DE COCINA http://www.fiuxy.com/ebooks-gratis/1408485-tecnicas-basicas-delmaestro-de-cocina-ariel-rodriguez-palacios-coleccion-utilisima-pdf.html ▪ TÉCNICAS CULINARIAS https://mayrasandy.files.wordpress.com/2012/08/blume-guia-completa-delas-tecnicas-culinarias.pdf

Carabayllo, Agosto del 2017