

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

SILABO DE PRINCIPIOS Y TÉCNICAS CULINARIAS II

I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario
Modulo	:	Técnicas y Servicios de Cocina de Manipulación de Alimentos.
Unidad Didáctica	:	Principios y Técnicas Culinarias II
Créditos	:	4
Semestre	:	II
Nº de Horas Semanales	:	04
Nº de Horas Semestrales	:	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. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

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. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:

UNIDAD	TEMARIO semanal	U.A	TEMARIO semanal
1. MANTEQUILLAS, MATERIAS GRASAS Y PREPARACIONES A BASE DE HUEVOS.	1.1 Mantequillas y cuerpos grasos, Mantequillas compuestas, Confección y variedad 1.2 Mantequilla maître de hotel - Mantequilla de camarones 1.3 Mantequilla bercy - Mantequilla marchand de vin 1.4 Huevos, Propiedades del huevo 1.5 Huevos al plato - Huevo poché 1.6 Huevo frito - Huevo pasados 1.7 Omellete 1.8 Terrina de hígado 1.9 Farsa de campaña	5. COCINA DE VANGUARDIA	5.1 La neuro-gastronomía: olores, sonidos, 5.2 Texturas, luces. 5.3 Hábitos alimentarios y estilos de vida. 5.4 Percepción sensorial y emocional. 5.5 Innovación culinaria
2. TUBERCULOS, LA PAPA Y PREPARACIONES CULINARIAS	2.1 La papa, composición, preparaciones. 2.2 Tubérculos y preparaciones. 2.3 Papa duquesa - Papas Williams 2.4 Rostie de papas - Tortilla de papas 2.5 Gratín dauphinoise - Papas boulangere 2.6 St. Florentine 2.7 Papas berny-Papas arlye 2.8 Ratatouille – soufflé de verduras.	6. TENDENCIAS E INNOVACION EN SALA Y SERVICIO	6.1 Estructura técnica de un plato. Técnicas de 6.2 Cocción: agua, seco, grasa, mixto. 6.3 Montaje de platos: simétrica, rítmica, en Escala. 6.4 Círculo cromático en los platos. 6.5 El color en la gastronomía.
3. ARROCES, LEGUMINOSAS Y GRAMINEAS.	3.1 Arroces y leguminosas, variedades, usos. 3.2 Granos y subproductos. 3.3 Leguminosas 3.4 Arroz pilaf – risotto. 3.5 Arroz blanco – arroz integral. 3.6 Tabule de quinua – pesque de quinua. 3.7 Trigotto – guiso de trigo. 3.8 Ensalada de frejoles – Dhal hindú 3.9 Habas a la catalana.	7. GUARNICIONES, ELEMENTOS DE DECORACIÓN Y PRESENTACIONES DE ELABORACIONES CULINARIAS	7.1 Caracterización de las guarniciones. 7.2 Elementos de decoración en cocina. 7.3 Normas y combinaciones básicas en la decoración y presentación de platos en Cocina. Ejemplificaciones 7.4 Fases y puntos clave en su realización. 7.5 Nuevas tendencias

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

4. PASTAS Y MASAS. USOS Y PREPARACIONES CULINARIAS.	<p>4.1 Pasta fresca y su elaboración. 4.2 Masas sableadas y fermentadas. 4.3 Fetuccini a la carbonara. 4.4 Raviolos de ricota y espinaca en salsa burro e aglio. 4.5 Canelones rellenos de espinaca. 4.6 Quiche loraine. 4.7 Pizza americana 4.8 Profiteroles.</p>	8. TÉCNICAS BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA	<p>8.1 Masas básicas: padre, madre y muertas 8.2 Masas de múltiples aplicaciones. 8.3 Cremas y coulis.</p>
--	--	--	--

CAPACIDADES DE LA COMPETENCIA	UNIDADES DE APRENDIZAJES	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE O SESIÓN
1. Reconocer a las materias grasas y elaborar mantequillas compuestas y hacer preparaciones culinarias con huevos.	Introducción a las materias grasas y huevos.	<p>1.1 investigas las Mantequillas y cuerpos grasos, Mantequillas compuestas, Confección y variedad 1.2 explicar y elaborar Mantequilla maître de hotel - Mantequilla de camarones 1.3 elaborar Mantequilla bercy - Mantequilla marchand de vin 1.4 explicar los Huevos, Propiedades del huevo 1.5 elaborar Huevos al plato - Huevo poche 1.6 elaborar Huevo frito - Huevo pasados 1.7 elaborar un Omellete 1.8 elaborar Terrina de hígado 1.9 elaborar Farsa de campaña</p>
2. Reconocer los diversos tubérculos, y realizar elaboraciones culinarias con papas.	Reconocer	<p>2.1 investigar La papa, composición, preparaciones. 2.2 explicar los Tubérculos y preparaciones. 2.3 elaborar Papa duquesa - Papas Williams 2.4 elaborar Rostie de papas - Tortilla de papas 2.5 elaborar Gratín dauphinoise - Papas boulangere 2.6 elaborar St. Florentine 2.7 elaborar Papas berny-Papas arlye 2.8 elaborar Ratatouille - souffle de verduras.</p>
3. Elaborar arroces compuestos y preparaciones con gramíneas y leguminosas.	Elaborar	<p>3.1 investigar los Arroces y leguminosas, variedades, usos. 3.2 explicar los Granos y subproductos. 3.3 explicar las Leguminosas 3.4 elaborar Arroz pilaf - risotto. 3.5 elaborar Arroz blanco - arroz integral. 3.6 elaborar Tabule de quinua - pesque de quinua. 3.7 elaborar Trigotto - guiso de trigo. 3.8 elaborar Ensalada de frejoles - Dhal hindú 3.9 elaborar Habas a la catalana.</p>

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

<p>4. clasificar las pastas y las masas y elabora preparaciones culinarias.</p>	<p>Clasificar</p>	<p>4.1 investigar Pasta fresca y su elaboración. 4.2 explicar Masas sableadas y fermentadas. 4.3 elaborar Fettuccini a la carbonara. 4.4 elaborar Raviolos de ricota y espinaca en salsa burro e aglio. 4.5 elaborar Canelones rellenos de espinaca. 4.6 elaborar Quiche loraine. 4.7 elaborar Pizza americana 4.8 elaborar Profiteroles.</p>
<p>5. Formar al estudiante en las diferentes técnicas de cocción, de conservación y de vanguardia, demostrando conocimiento conocimientos previos.</p>	<p>Formar</p>	<p>5.1 investigar y explicar La neuro-gastronomía: olores, sonidos, 5.2 explicar las Texturas, luces. 5.3 explicar los Hábitos alimentarios y estilos de vida. 5.4 elaborar recetas para encontrarla Percepción sensorial y emocional. 5.5 explicar y resaltar la Innovación culinaria</p>
<p>6. Reconocer las técnicas de armado de un plato generando una transformación desde la reflexión, productos y recursos que consoliden una nueva imagen del servicio y de la atención del comensal.</p>	<p>Reconocer</p>	<p>6.1 explicar la Estructura técnica de un plato. 6.2 repasar las técnicas de Cocción: agua, seco, grasa, mixto. 6.3 explicar en clase demo Montaje de platos: simétrica, rítmica, en Escala. 6.4 demostrar en clase demo Círculo cromático en los platos. 6.5 resaltar la importancia del color en la gastronomía.</p>
<p>7. Elabora un plato con fundamento y elección de la técnica de preparación.</p>	<p>Elaborar</p>	<p>7.1 clasificar la Caracterización de las guarniciones. 7.2 explicar los Elementos de decoración en cocina. 7.3 resaltar las Normas y combinaciones básicas en la decoración y presentación de platos en Cocina. Ejemplificaciones 7.4 explicar las Fases y puntos clave en su realización. 7.5 en una clase demo demostrar las Nuevas tendencias</p>
<p>8. Elabora un plato de cocina, teniendo en cuenta factores de montaje, decoración y temperatura. Sea salado o dulce.</p>	<p>Elaborar</p>	<p>8.1 explicar y elaborar Masas básicas: padre, madre y muertas 8.2 explicar y elaborar Masas de múltiples aplicaciones. 8.3 elaborar Cremas y coulis.</p>

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

V. METODOLOGÍA:

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje, se hará uso de la metodología activa. Los procedimientos didácticos a emplearse son los siguientes:

- Clases Teóricas: Con exposición por parte del profesor y la participación del alumno
- Práctica: Se irán resolviendo casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas, según el tema teórico tratado.
- Asesoría: Se asesorará la resolución apropiada de los casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas.
- La Comunicación entre Docente y estudiante en la modalidad virtual será: SINCRONA y ASINCRONA.

Para la primera se utilizara las sgtes herramientas digitales:

- a) Plataforma Google Classroom
- b) Correo Electronico Corporativo
- c) Mensajes via gupos Whatsapp de U.D
- d) Formulacion en linea mediante el aplicativo Google Forms.

VI. EVALUACIÓN

Requisitos de aprobación:

- La escala de calificación es vigesimal y el calificativo mínimo es de Trece (13). En todos los casos la fracción 0.5 o más se considera como una unidad a favor del estudiantes.
- El estudiante que en la evaluación de una o más Capacidades Terminales programadas en la Unidad Didáctica (Asignatura), obtenga nota desaprobatoria entre Diez (10) y Doce (12), tiene derecho a participar en el proceso de recuperación antes de la culminación de la Unidad Didáctica.
- El estudiante que después de realizado el proceso de recuperación dentro de las 18 semanas obtuviera nota menor a Trece (13) desapruaba 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 será desaprobado en forma automática con nota cero (00).

Obtención del promedio:

$$PRM UD = \frac{CE1 + CE2 + \dots + CEn}{n.}$$

CE = Criterio de Evaluación

CT = Capacidad Terminal

UD = Unidad Didáctica

VII. RECURSOS BIBLIOGRAFICOS/INTERNET

7.1 Bibliografía:

1. Diccionario de Gastronomía <http://www.hogarmania.com/cocina/escuela-cocina/diccionario/>
2. Procesos de elaboración culinaria por JOSE LUIS ARMENDARIZ SANZ editorial Paraninfo <https://books.google.com.pe>
3. Técnicas culinarias por ELENA CRESPO FERNÁNDEZ, NABOR GONZALEZ GONZALEZ editorial Paraninfo <https://books.google.com.pe>
4. DICCIONARIO DE GASTRONOMÍA PERUANA TRADICIONAL, Zapata Acha, Sergio. USMP LIMA 2006.
5. ARTE CULINARIO: BASES Y PROCEDIMIENTOS. Martínez de flores escobar, Graciela. México. limusa, 2006.
6. ELABORACION DE PRODUCTOS CULINARIOS. laza Muñoz, Pascual. México. paraninfo, 2000.
7. WRIGHT, J Y TREVILLE, E. guía completa de técnicas culinarias. Barcelona: Blume, 1997.

Carabayllo, Agosto del 2017