

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

SILABO DE COCINA PERUANA I

I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario
Modulo	:	Cocina Internacional Nacional y Creativa.
Unidad Didáctica	:	Cocina Peruana I
Créditos	:	3
Semestre	:	III
Nº de Horas Semanales	:	05
Nº de Horas Semestrales	:	90

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
Identifica, analiza, aplica y elabora las principales técnicas culinarias para la elaboración de platos de cocina peruana, así mismo el servicio que se brinda en un establecimiento de restauración.

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	X
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. INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMIA PERUANA.	<p>Orígenes</p> <p>1.1 Introducción al curso.</p> <p>1.2 Historia.</p> <p>1.3 Definiciones.</p> <p>1.4 Cultura gastronómica</p> <p>1.5 Festividades.</p> <p>1.6 Análisis de nuestro legado gastronómico</p> <p>Práctica N° 01: visita al museo gastronómico.</p>	5. COCINA PERUANA COSTA TUMBES, PIURA, LAMBAYEQUE	<p>5.1 introducción a la gastronomía de tumbes, Piura y Lambayeque.</p> <p>5.2 definir los ingredientes y plato típicos de estos departamentos.</p> <p>5.3 importancia de las costumbres y tradiciones de estos departamentos.</p> <p>5.4 introducción a la repostería de estos departamentos.</p> <p>Práctica N° 05: majarisco , seco de chabelo, Arroz con pato a la chichlayana.</p>
2. COCINA PERUANA APORTE ESPAÑOL	<p>2.1 introducción al mestizaje.</p> <p>2.2 insumos traídos por los españoles al Perú.</p> <p>2.3 elaboración de aderezos básicos.</p> <p>2.3 elaboración de salsas bases</p> <p>Práctica N° 02: elaboración de cremas Aji de gallina Arroz con pollo Sancocho limeño</p>	6. COCINA PERUANA COSTA LA LIBERTAD, ANCASH, LIMA	<p>6.1 introducción a la gastronomía de la libertad, Áncash y lima.</p> <p>6.2 reconocimiento de ingredientes y platos típicos de estos departamentos</p> <p>6.3 costumbres y tradiciones de estos departamentos.</p> <p>6.4 introducción a la repostería y bebidas típicas de estos departamentos.</p> <p>Práctica N° 06: miga trujillana Pepián de pavita Locro de zapallo.</p>
3. COCINA PERUANA APORTE JAPONES-CHINO	<p>3.1 introducción a la inmigración china y japonesa.</p> <p>3.2 insumos que trajeron al Perú.</p> <p>3.3 principal aporte en creación de platos.</p> <p>3.4 cortes del pescado al estilo japonés.</p> <p>3.5 detalles del glutamato monosódico.</p> <p>Práctica N° 03:arroz chaufa Tallarín saltado Pollo chijaukay Tiradito de pescado</p>	7. COCINA PERUANA COSTA ICA-AREQUIPA	<p>7.1 introducción a la gastronomía de Ica y Arequipa.</p> <p>7.2 reconocimiento de ingredientes y platos típicos de estos departamentos</p> <p>7.3 costumbres y tradiciones de estos departamentos.</p> <p>7.4 introducción a la repostería y bebidas típicas de estos departamentos.</p> <p>Práctica N° 07: Sopa seca Adobo arequipeño. Rocoto relleno</p>
4. COCINA PERUANA APORTE AFRO-ITALIANO	<p>4.1 introducción a la inmigración afro-italiana a nuestro país.</p> <p>4.2 insumos traídos por italianos.</p> <p>4.3 influencia del vino en nuestro país.</p> <p>4.4 influencia de las pastas.</p> <p>Práctica N° 04: menestrón criollo Estofado de res Tallarines rojos Anticuchos</p>	8. COCINA PERUANA COSTA MOQUEGUA-TACNA	<p>8.1 introducción a la gastronomía de Moquegua y Tacna.</p> <p>8.2 reconocimiento de ingredientes y platos típicos de estos departamentos</p> <p>8.3 costumbres y tradiciones de estos departamentos.</p> <p>8.4 introducción a la repostería y bebidas típicas de estos departamentos</p> <p>Práctica N° 08:cacharrada moqueguana Cazuela de gallina Picante a la tacneña.</p>

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

CAPACIDADES DE LA COMPETENCIA	UNIDADES DE APRENDIZAJES	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE O SESIÓN
1. Define los aportes de las teorías de la historia gastronómica y la cultura gastronómica peruana.	Introducción a la historia gastronómica peruana	1.1. Investigar conceptos de la historia gastronómica peruana. 1.2 Investigar la pluriculturalidad gastronómica peruana. 1.3 visita al museo de gastronomía para aprender de nuestro legado. 1.4 En un caso práctico aprender el calendario gastronómico peruano.
2. Describir la inmigración española y su aporte a nuestra gastronomía.	Describir	2.1 investigar sobre los alimentos preincaicos y durante el mestizaje. 2.2 Reconocimiento de novedades cárnicas obtenidas por España. 2.3 explicar la inmigración española. 2.4 explicar los insumos obtenidos de España.
3. Reconocer los ingredientes obtenidos por la inmigración china-japonesa y las técnicas que nos brindaron.	Reconocer	3.1 investigar sobre la inmigración china y japonesa. 3.2 explicar las técnicas obtenidas por los chinos y japoneses 3.3 Reconocer los ingredientes obtenidos por los chinos y japoneses. 3.4 explicar las preparaciones básicas fusionadas por chinos y japoneses. 3.5 explicar y preparar las recetas chifa y nikkei.
4. Clasificar los ingredientes y técnicas obtenidas por África e Italia.	Clasificar	4.1 investigar la fusión afro-peruana. 4.2 investigar los aportes de Italia a Perú. 4.3 elaborar principales preparaciones fusionadas de Italia y Perú. 4.4 Análisis y reconocimiento de la presencia afro en algunos de nuestros platos.
5. Elabora platos típicos basados en los ingredientes, costumbres y tradiciones de Tumbes, Piura y Lambayeque.	Elaborar	5.1 investiga la gastronomía de Tumbes, Piura y Lambayeque. 5.4 explicar los platos típicos de estos departamentos y sus festividades culinarias. 5.5 elaborar platos típicos basados en los ingredientes de estos departamentos.
6. Reconoce la importancia de las tradiciones y costumbres de la libertad, Áncash y Lima.	Reconocer	6.1 investiga la gastronomía de la libertad, Áncash y Lima. 6.2 Características de los ingredientes de estos departamentos. 6.3 elaborar preparaciones culinarias en las tradiciones de estos departamentos. 6.4 Análisis de platos típicos y celebraciones gastronómicas de estos departamentos.
7. Elabora preparaciones tradicionales de Ica y Arequipa, basándose en sus costumbres.	Elaborar	7.1 investigar la gastronomía de Ica y Arequipa. 7.2 Análisis los ingredientes de estos departamentos. 7.3 explicar los platos típicos. 7.4 demostrar lo aprendido mediante preparaciones básicas de platos típicos.
8. Define las costumbres y tradiciones de Moquegua y Tacna preparando platos típicos.	Elaborar	8.1 investigar la gastronomía de Moquegua y Tacna. 8.2 analizar los platos típicos de estos departamentos. 8.3 elaborar platos típicos utilizando los ingredientes de estos departamentos.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

V. METODOLOGIA:

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:

$$\text{PRM UD} = \frac{\text{CE1} + \text{CE2} + \dots + \text{CE}_n}{n}$$

CE = Criterio de Evaluación

CT = Capacidad Terminal

UD = Unidad Didáctica

VII. RECURSOS BIBLIOGRAFICOS/INTERNET

7.1 Bibliografía:

1. Acurio, Gastón (2005). Una aventura Culinaria. Lima: Editorial el Comercio
2. Álzate Londoño; Jaime. (2009). Guía Profesional de Cocina. Bogotá; Editorial ISBN
3. Balbi; Mariela. (1999) Los chifas en el Perú. Lima. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
4. Cabieses, Fernando (1995). Cien siglos de pan. Lima: Concytec
5. Guardia Sara Beatriz. (2002) El Perú y sus comidas, una fiesta del sabor. Lima. Edit. Quebecor World Perú.
6. Hinostroza Clausen, Gloria (1999) Cocinas Regionales Peruanas: 2 Centro del Perú. Lima. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

Carabayllo, Agosto del 2017