

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

SILABO DE TECNICAS CULINARIAS PERUANAS I

I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario
Modulo	:	Cocina Internacional Nacional y Creativa.
Unidad Didáctica	:	Técnicas Culinarias Peruanas I
Créditos	:	4
Semestre	:	III
Nº de Horas Semanales	:	06
Nº de Horas Semestrales	:	108

II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

El curso proporciona al alumno una variedad de procedimientos, técnicas operativas y habilidades prácticas para la obtención de resultados eficaces en referencia a los principios y técnicas culinarias, para ello conocerá la brigada de una cocina y su organización. Así como la aplicación de cocciones de papas, aplicación de marinadas, reconocimiento y cocciones de cárnicos, y otros elementos importante en técnicas.

III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
Conocer los insumos de cocina. Utilizar de manera efectiva las técnicas aprendidas en la clase teórica y práctica.	<ul style="list-style-type: none"> • CONCEPTUALES: Se desarrollara clases prácticas, teóricas, además realizara preguntas correspondientes por el personal docente mediante disertaciones orales promoviendo la dinámica del grupo y el apoyo de material audio-visual pertinente. Se entregaran materiales didácticas escritos de acuerdo a la necesidad y a la extensión del tema.
	<ul style="list-style-type: none"> • PROCEDIMENTALES: Se desarrollarán a través de casos, con una breve introducción teórica por parte del personal docente, donde se impartirán las pautas necesarias para que el alumno Proceda a investigar.
	<ul style="list-style-type: none"> • ACTITUDINALES: serán impartidas mediante prácticas teórica, en los cuales se desarrollarán temas escogidas de acuerdo al syllabus. Se formaran grupos de alumnos orientados y segmentados en grupos para un mejor desenvolvimiento y sean evaluados por el profesor a cargo. Se desarrollara la búsqueda del conocimiento en fuente de información como libros de consulta, manuales actualizados y un trabajo final de investigación.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

IV. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:

SEM	ELEMENTOS DE CAPACITACION	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
	<p>SESION 01:</p> <p>INTRODUCCION DEL CURSO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentación del curso ▪ Contenido y programación del curso ▪ Entrega de la separata y demás programas ▪ Proceso de clase y programación de exámenes orales, escritos, exposición y entrega de trabajos de investigación. <p>LAS TECNICAS CULINARIAS PRECOLOMBINO Y PRE HINCA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El empleo de piedras calientes. ▪ Las cocciones por medio de asar a las brasas, asar en cenizas, la huatia y asar a la parrilla. ▪ Hervir , fermentar, tostado , cocciones envuelto en hojas, ▪ Otras formas de cocción. ▪ Platos olvidados y deben ser rescatados (curso de rescate culinario) ▪ El uso del batán. ▪ Los uchus y otros tipos de salsas. 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata ▪ Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto ▪ <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Investigar que componente cual es el género pertenece los ajíes ▪ Cuáles son las zonas de producción de nuestros ajíes. ▪ Leer el manual del curso.
	<p>SESION 02:</p> <p>LA HERENCIA DE PRECOLOMBINO Y PRE-HINCA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nuestro ajíes ▪ El ají en la cocina precolombino ▪ Usos del aji en la cocina. ▪ Los tipos de ajies. ▪ Aji mochero ▪ Aji cacho de cabra ▪ Aji mochero ▪ Aji pipi de mono ▪ Aji paca ▪ Aji arnauco ▪ Aji ayuclo ▪ Aji charapita ▪ El rocoto del monte ▪ El rocote serrano ▪ Ajies silvestres ▪ Aji limo ▪ Aji panca ▪ Aji amarillo. <p>RECONOCIMIENTO Y APLICACIÓN DEL AJIES:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reconocimiento de los ajíes del Perú. ▪ Aplicación de ajíes en el Perú. 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata y recetario por parte del docente. <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo sobre conceptos del curso. ▪ Presentación sobre casos de los temas tratados ▪ Complementación con videos y power point en proyector ▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. ▪ <p>TAREAS PREVIAS :</p> <p>Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
	<p>SESION 03:</p> <p>LA ESCENCIA DE LA COCINA PERUANA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Los ajies ▪ Métodos de conservación 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicación ▪ Procedimiento ▪ Platos a base de aji panca, aji amarillo, rocoto, aji mirasol. ▪ Métodos de cocción. ▪ El ahumado <p>PROCEDIMIENTO: PASTA DE AJI AMARILLO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpieza del aji ▪ Características ▪ Métodos de cocción de la pasta de ají amarillo (blanqueado y sudado) ▪ Método de conservación de la pasta de ají amarillo. ▪ La pasta de ají <p>APLICACIÓN CON LA PASTA DE AJI AMARILLO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Papa a la huancaína ▪ Japchi con papas serrana. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
<p>SESION 04:</p> <p>PROCEDIMIENTO: PASTA DE AJI MIRASOL</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpieza del ají ▪ Características ▪ cocción del ají mirasol. ▪ Método de conservación de la pasta de ají mirasol. ▪ La pasta de ají mirasol <p>APLICACIÓN CON LA PASTA DE AJI MIRASOL:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La Ocopa ▪ El ají de pato con puré de yuca ▪ 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata y recetario correspondiente. ▪ <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
<p>SESION 05:</p> <p>PROCEDIMIENTO: PASTA DE AJI PANCA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpieza del aji panca ▪ Métodos de cocción de la pasta de ají panca. ▪ Método de conservación de la pasta de ají amarillo. ▪ La pasta de ají panca. ▪ Conservación de la pasta ají panca. <p>APLICACIÓN CON LA PASTA DE AJI PANCA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anti ucho de corazón ▪ Puca picante. ▪ 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata y recetario correspondiente ▪ Examen oral <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
<p>SESION 06:</p> <p>LOS CREMA DE AJIES Y SALSAS</p>	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Proceso de elaboración de crema de ajíes. ▪ Procesos de elaboración de sarsas <p>ELABORACIONES – EN CREMA DE AJIES:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sarsa criolla ▪ Iltan de cocoto ▪ Sarsa de cocona ▪ Uchucuta ▪ Sarsa de cebolla norteña ▪ La crema de rocoto. 	<p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.
	<p>SESION 07:</p> <p>LOS ADEREZOS BASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnica de procedimiento de aderezo base ▪ Aceite ▪ Cebollas ▪ Tiempo de coccion. ▪ El sudado ▪ <p>ADEREZO BASE AMARILLO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ proceso de elaboración de aderezo base + pasta de aji amarillo. ▪ aji de gallina 	<p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p> <p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.
	<p>SESION 08:</p> <p>ADEREZO BASE ROJO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnica de procedimiento de aderezo base ▪ Aceite ▪ Cebollas ▪ Tiempo de coccion ▪ El sudado <p>ADEREZO BASE ROJO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ proceso de elaboración de aderezo base + pasta de aji panca. ▪ Carapulcra de chancho y sopa seca. ▪ 	<p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p> <p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.
	<p>SESION 09:</p> <p>ADEREZO BASE VERDE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnica de procedimiento de aderezo base ▪ Aceite ▪ Cebollas ▪ Tiempo de coccion ▪ El sudado <p>ADEREZO BASE VERDE:</p>	<p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicados por el docente.</p> <p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ proceso de elaboración de aderezo base + pasta de aji amarillo + aji mirasol + culantro licuado y colado. ▪ Seco de res con papas y arroz 	<p>tratar.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.
	<p>SESION 10:</p> <p>ADEREZO BASE PARA GUIOSOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnica de procedimiento de aderezo base ▪ Aceite ▪ Cebollas ▪ Ajos. ▪ Tiempo de cocción ▪ El sudado <p>ADEREZO BASE PARA GUIOSOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ proceso de elaboración de aderezo base + pasta de aji panca + salsa de tomate. ▪ Estofado de pollo ▪ 	<p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p> <p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.
	<p>SESION 11:</p> <p>ADEREZO BASE MIXTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnica de procedimiento de aderezo base ▪ Aceite ▪ Cebollas ▪ ajos ▪ Tiempo de cocción ▪ El sudado <p>ADEREZO BASE MIXTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ proceso de elaboración de aderezo base + pasta de aji panca + pasta de aji amarillo + pasta de aji mirasol + chicha jora ▪ sudado de tramboyo. 	<p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p> <p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.
	<p>SESION 12:</p> <p>LOS ADEREZOS NORTEÑO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnica de procedimiento de aderezo base ▪ Aceite ▪ Cebollas ▪ Ajos ▪ Tiempo de cocción ▪ El sudado <p>ADEREZO BASE NORTEÑO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ proceso de elaboración de aderezo base + pasta de aji panca + chicha jora + zapallo loche ▪ Espesado Lambayeque. ▪ 	<p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p> <p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>

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:

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

CE = Criterio de Evaluación

CT = Capacidad Terminal

UD = Unidad Didáctica

VII. RECURSOS BIBLIOGRAFICOS/INTERNET

7.1 Bibliografía:

1. Cabieses Moreno, Fernando. Antropología del aji. Lima: Instituto Nacional de Medicina Tradicional. Ministerio de Salud. 2000
2. Wust, Walter H. Ajíes de Perú. Lima: Gráficos Biblos. 2006
3. Hinostroza C. de Molina, Gloria. Centro del Perú, Cocinas Regionales Peruanas – 2 Lima. Universidad de San Martín de Porras, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
4. Empresa de mercado Mayorista. www.emsa.com.pe

Carabayllo, Agosto del 2017