

## SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

### SILABO DE DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE COCINA

#### I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario
Modulo	:	Cocina Internacional Nacional y Creativa.
Unidad Didáctica	:	Diseño y Equipamiento de Cocina
Créditos	:	2
Semestre	:	IV
Nº de Horas Semanales	:	04
Nº de Horas Semestrales	:	72

#### II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

El curso proporciona al alumno una variedad de procedimientos, y herramientas y aplicaciones para el diseño y la formulación de proyectos relacionados a alimentos y bebidas. Durante los cuales se revisarán y expondrán los diversos aspectos relacionados a la distribución del área de cocina, el manejo eficiente, reconocimiento de las siete áreas básicas y de conocer los equipos de cocina con todas las características correspondientes.

#### III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
En entender, conocer, desarrollar los conceptos relacionados con el equipamiento del área de cocina y el entorno. Aplicar por medio de planos una buena distribución y el flujo de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CONCEPTUALES:</b> 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.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PROCEDIMENTALES:</b> 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.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ACTITUDINALES:</b> 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.</li> </ul>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

**IV. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:**

SEM	ELEMENTOS DE CAPACITACION	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
1	<p><b>SESION 01:</b></p> <p><b>INTRODUCCION DEL CURSO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación del curso</li> <li>Contenido y programación del curso</li> <li>Entrega de la separata y demás programas</li> <li>Proceso de clase y programación de exámenes orales, escritos, exposición y entrega de trabajos de investigación.</li> </ul> <p><b>DISEÑO DE EQUIPAMIENTO EN EL AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:</b></p> <p><b>EL PLANEAMIENTO PRELIMINAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Objetivos.</li> <li>Naturaleza del proyecto de diseño de equipamiento</li> <li>El desarrollo del concepto</li> <li>Características básicas del desarrollo del concepto</li> <li>El estudio de factibilidad</li> </ul> <p><b>LA SECUENCIA DEL DISEÑO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Objetivos</li> <li>El trabajo del consultor</li> <li>La secuencia del diseño</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entrega de la separata</li> <li>Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
2	<p><b>SESION 02:</b></p> <p><b>LOS PRINCIPIOS DEL DISEÑO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Objetivos</li> <li>Los principios básicos del diseño</li> <li>El principio de flexibilidad y modularidad</li> <li>El principio de simplicidad</li> <li>El principio del flujo eficiente de personal y materiales.</li> <li>El principio de facilidad de limpieza.</li> <li>El principio de fácil supervisión</li> <li>El principio del uso eficiente de espacios.</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entrega de la separata</li> <li>Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
3	<p><b>SESION 03:</b></p> <p><b>EL DISEÑO DEL AREA DE INGENIERIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Factores importantes que influyen en la calidad del trabajo.</li> <li>La temperatura y la humedad</li> <li>Superficie y espacios de trabajo</li> <li>Las distancias de los área de trabajo en la cocina ( pasos distribución de los equipamientos)</li> <li>Las superficies de trabajo. ( material de acero inoxidable)</li> <li>Equipos y construcción apropiada</li> <li>El almacenaje</li> <li>Los utensilios</li> <li>Equipamiento en el área de cocina y otras áreas</li> <li>Los equipos de lavados(medidas , marcas, características)</li> <li>Las zonas de servicio (características)</li> <li>El control de ruido en las áreas de cocina.</li> <li>La luz apropiada (características)</li> <li>Equipo que no pese mucho</li> <li>La accesibilidad de herramienta y utensilios de trabajo</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>Complementación con videos y power point en proyector.</li> <li>Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
4	<p><b>SESION 04:</b></p> <p><b>ANALISIS DE LOS ESPACION EN EL DISEÑO DE</b></p>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entrega de la separata</li> </ul>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

	<p><b>EQUIPAMIENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El área de recepción</li> <li>▪ Área de almacenamiento</li> <li>▪ Área de oficina</li> <li>▪ Área de preparación</li> <li>▪ Área de servicios</li> <li>▪ Área de mesas</li> <li>▪ Zona de lavado y tratamiento de desperdicios.</li> <li>▪ Baño de empleados.</li> </ul>	<p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
5	<p><b>SESION 05:</b></p> <p><b>INICIO PARA EL DESARROLLO DE EQUIPAMIENTO Y/O APERTUA DE UN RESTAURANTE O CAMBIO DE EQUIPAMIENTO: DESARROLLO DE PLANO DE DISTRIBUCION EN LAS 7 AREAS BASICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Medidas</li> <li>▪ Las 7 áreas básicas en el diseño de un restaurante.</li> <li>▪ El plano</li> <li>▪ El tipo de restaurante</li> <li>▪ Características</li> <li>▪ Propuesta de equipamiento de un negocio de restaurante</li> <li>▪ Planos de trabajo</li> <li>▪ Desarrollo de equipamiento</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
6	<p><b>SESION 06:</b></p> <p><b>LA CARACTERISTICAS DE LAS 7 AREAS BASICAS EN EL DESARROLLO DE EQUIPAMIENTO O CAMBIO DE EQUIPOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1: área de recepción (información y todas las características que contempla)</li> <li>▪ 2: área de almacenamiento (información y todas las características que contempla)</li> <li>▪ Área de preparación de alimentos (información y todas las características que contempla)</li> <li>▪ Área de coccion (información y todas las características que contempla)</li> <li>▪ Área de servido (información y todas las características que contempla)</li> <li>▪ Área de lavado (información y todas las características que contempla)</li> <li>▪ Área de tratamiento de desperdicios (información y todas las características que contempla)</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Organización de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Desarrollo de cortes.</li> <li>▪ Mise en place</li> <li>▪ Recomendación por parte del docente en la presentación de cortes por los alumnos.</li> <li>▪ Previo desarrollo de conceptos y aplicación del mise en place</li> <li>▪ Complementación de conceptos y trabajos de investigación.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
7	<p><b>SESION 07:</b></p> <p><b>AREA DE RECEPCION:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Las medidas</li> <li>▪ Características</li> <li>▪ Equipamiento básico en esta área</li> <li>▪ Medidas estándar</li> <li>▪ Material para esta área</li> <li>▪ Complementación de medidas de seguridad</li> <li>▪ Iluminación</li> <li>▪ Control de ruido</li> <li>▪ Control de humedad</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> <li>▪ Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
8	<p><b>SESION 08:</b></p> <p><b>AREA DE ALMACENAMIENTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Las medidas</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Características</li> <li>▪ Equipamiento básico en esta área</li> <li>▪ Medidas estándar</li> <li>▪ Material para esta área</li> <li>▪ Complementación de medidas de seguridad</li> <li>▪ Iluminación</li> <li>▪ Área seco y abarrotos</li> <li>▪ Área de refrigeración de lácteos +4°C</li> <li>▪ Área de refrigeración de verduras +4°C</li> <li>▪ Área de refrigeración de carnes + 4°C</li> <li>▪ Área de congelación – 18°C</li> <li>▪ Área para artículos de limpieza y químicos</li> <li>▪ Área artículos de papelería</li> <li>▪ Área de menaje</li> <li>▪ Otras áreas complementarias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</li> </ul>
9	<p><b>SESION 09:</b></p> <p><b>AREA DE PREPARACION:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Las medidas</li> <li>▪ Características</li> <li>▪ Equipamiento básico en esta área</li> <li>▪ Medidas estándar</li> <li>▪ Material para esta área</li> <li>▪ Complementación de medidas de seguridad</li> <li>▪ Iluminación</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ 10Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</li> </ul>
10	<p><b>SESION 10:</b></p> <p><b>AREA DE PREPARACION:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plano</li> <li>▪ Las medidas</li> <li>▪ Características</li> <li>▪ Equipamiento básico en esta área</li> <li>▪ Medidas estándar</li> <li>▪ Material para esta área</li> <li>▪ Complementación de medidas de seguridad</li> <li>▪ Iluminación</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b></p> <p>Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
11	<p><b>SESION 11:</b></p> <p><b>AREA DE COCCION:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plano</li> <li>▪ Las medidas</li> <li>▪ Características</li> <li>▪ Equipamiento básico en esta área</li> <li>▪ Medidas estándar</li> <li>▪ Material para esta área</li> <li>▪ Complementación de medidas de seguridad</li> <li>▪ Iluminación</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b></p> <p>Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
12	<p><b>SESION 12:</b></p> <p><b>AREA DE SERVIDO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plano</li> <li>▪ Las medidas</li> <li>▪ Características</li> <li>▪ Equipamiento básico en esta área</li> <li>▪ Medidas estándar</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> </ul>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Material para esta área</li> <li>▪ Complementación de medidas de seguridad</li> <li>▪ Iluminación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul>
13	<p><b>SESION 13:</b></p> <p><b>AREA DE LAVADO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plano</li> <li>▪ Las medidas</li> <li>▪ Características</li> <li>▪ Equipamiento básico en esta área</li> <li>▪ Medidas estándar</li> <li>▪ Material para esta área</li> <li>▪ Complementación de medidas de seguridad</li> <li>▪ Iluminación</li> </ul>	<p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p> <p><b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul>
14	<p><b>SESION 14:</b></p> <p><b>AREA DE TRATAMIENTO DE DESPERDICIOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plano.</li> <li>▪ Las medidas</li> <li>▪ Características</li> <li>▪ Equipamiento básico en esta área</li> <li>▪ Medidas estándar</li> <li>▪ Material para esta área</li> <li>▪ Complementación de medidas de seguridad</li> <li>▪ Iluminación</li> </ul>	<p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p> <p><b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul>
15	<p><b>SESION 15:</b></p> <p><b>LA SELECCIÓN DE EQUIPOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Describir la base para el seleccionamiento del equipo.</li> <li>▪ Describir las características básicas de construcción y el tipo de materiales empleados para la construcción del equipo.</li> <li>▪ Describir los equipos más importantes que se deben incluir en una operación de A&amp;B.</li> <li>▪ Proveer una idea del uso más importante a darle a los equipos y determinar el método para determinar el tamaño adecuado y capacidad de los equipos para una determinada operación.</li> <li>▪ Recomendar equipos que sean económicos en el uso de energía.</li> </ul>	<p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p> <p><b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul>
16	<p><b>SESION 16:</b></p> <p><b>MAQUINARIA BASICA - GENERADOR DE CALOR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cocina o fogones</li> <li>▪ Sartenes basculares</li> <li>▪ Marmitas fijas</li> <li>▪ Reidoras</li> <li>▪ Cocedor de vapor</li> <li>▪ Baño marías</li> <li>▪ Salamandra</li> <li>▪ Parrillas</li> <li>▪ Hornos</li> </ul> <p><b>MAQUINARIA BASICA – GENERADORES DE FRIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cámaras frigoríficas</li> <li>▪ Mesas refrigeradas</li> <li>▪ Armarios frigoríficas</li> <li>▪ Abatidores de temperatura</li> </ul>	<p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p> <p><b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

<p>17</p>	<p>Otros equipos <b>SESION 17:</b></p> <p><b>EL TABLE TOP:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La importancia del correcto uso de espacios</li> <li>▪ La importancia de la Iluminación</li> <li>▪ Analizar el impacto del Table Top en la Operación</li> <li>▪ Los diferentes tipos de vajilla, cristalería, cubertería y accesorios</li> <li>▪ Los diferentes tipos de muebles</li> <li>▪ Las consideraciones del espacios</li> <li>▪ La iluminación</li> <li>▪ La vajillas</li> <li>▪ La cubertería</li> <li>▪ La cristalería</li> <li>▪ Los manteles</li> <li>▪ Las mesas</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
<p>18</p>	<p><b>SESION 18:</b></p> <p><b>MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y LIMPIEZA CORRESPONDIENTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Freidoras</li> <li>▪ Ollas</li> <li>▪ Cocina</li> <li>▪ Quemadores</li> <li>▪ Parrillas</li> <li>▪ Planchas</li> <li>▪ Hornos</li> <li>▪ Pequeñas maquinarias</li> </ul> <p><b>EL ACEITE Y LAS FREIDORAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uso adecuado</li> <li>▪ Tipos de aceite para una freidora</li> <li>▪ Consejos</li> <li>▪ Limpieza</li> <li>▪ Tiempo de vida de un aceite</li> </ul> <p><b>EL ACERO INOXIDABLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uso adecuado</li> <li>▪ Tipos</li> <li>▪ Tipo de calibre</li> <li>▪ Medidas estandarizados</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>

**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.

## SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

### 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) desapruéba 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:

- ❖ Diseño y gestión de cocina – Eduardo montes
- ❖ Equipamiento y diseño de cocinas (le cordón blue)

Carabayllo, Agosto del 2017