

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

SILABO DE TECNICAS CULINARIAS PERUANAS II

I. INFORMACION GENERAL:

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

II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

Esta asignatura pertenece al área curricular de formación profesional en la especialidad de gastronomía, es de naturaleza práctica y el desarrollo teórico e investigación de temas complementarios de historia, el nombre de platos. Cuyo propósito es desarrollar en los alumnos un conjunto de conocimientos, técnicas y habilidades culinarias de la Cocina Peruana Criolla, además de profundizar el estudio de cada plato o su procedencia Criolla. En este módulo el chef preparara platos de la costa peruana criolla.

III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
Conocer los insumos de cocina y el repaso correspondiente de los ajíes peruanos y la aplicación de dicho insumo en cada plato. 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>APLICACION DEL DESARROLLO DE ADEREZOS COMPUESTO: La historia de la cocina criolla.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Los personajes que influenciaron en la preparación de la cocina peruana criolla. ▪ Los platos más representativos. ▪ Historia de cada plato (entradas y fondo) ▪ La cocina criolla en el siglo XXI ▪ La influencia de la cocina africana en la cocina peruana criolla. ▪ La influencia de la cocina italiana y japonesa en la cocina peruana. 	<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 COCINA PERUANA CRIOLLA ADEREZO COMPUESTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La historia de los platos que se va a elaborar ▪ Técnica de procedimiento ▪ Aplicaciones de cocciones de un plato de entrada y de un plato de fondo. ▪ Aderezo bases ▪ Fondo para el arroz con pollo ▪ Elaboración de sarsa criolla <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Causa limeña ▪ Arroz con pollo ▪ Chicha morada 	<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 : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
	<p>SESION 03:</p> <p>LA COCINA PERUANA CRIOLLA II: APLICACION DE BASES Y FONDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La historia de los platos que se va a elaborar ▪ Técnica de procedimiento ▪ Aplicaciones de cocciones de un plato de entrada y de un plato de fondo. ▪ Elaborar una marinada ▪ Elaborar cortes para el lomo saltado ▪ Cortes de cebolla en gajos. ▪ Otros cortes <p>ELABORACION - PRACTICA:</p>	<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. ▪ 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 :</p>

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Escabeche de pollo. ▪ Lomo saltado ▪ Tallarín saltado 	<p>Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
<p>SESION 04:</p> <p>LA COCINA PERUANA CRIOLLA III: DESARROLLO DE COCCIONES Y ADEREZO AMARILLO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La historia de los platos que se va a elaborar ▪ Técnica de procedimiento ▪ Aplicaciones de cocciones de un plato de entrada y de un plato de fondo. ▪ Cocciones ▪ Aderezo base amarillo ▪ Corte chifonade. ▪ Elaboración de sarsa criolla ▪ Corte de papa parmentier. <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Papa rellena ▪ Chicharrón de cerdo. ▪ Cau cau. 	<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 :</p> <p>Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
<p>SESION 05:</p> <p>LA COCINA PERUANA CRIOLLA IV: USO DE FONDOS Y COCCIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La historia de los platos que se va a elaborar ▪ Técnica de procedimiento ▪ Aplicaciones de cocciones de un plato de entrada y de un plato de fondo. ▪ Elaboración de fondo de ave. ▪ Cortes respectivos – repaso ▪ Aderezo base rojo ▪ Elaboración de guarnición. <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aguadito de pollo ▪ Ocopa limeña ▪ Estofado de pollo 	<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 :</p> <p>Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
<p>SESION 06:</p> <p>LA COCINA PERUANA CRIOLLA V: TECNICAS EN MARINADAS PREHSPANICA Y MODERNA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La historia de los platos que se va a elaborar ▪ Técnica de procedimiento ▪ Aplicaciones de cocciones de un plato de entrada y de un plato de fondo. ▪ Elaboración de una marinada. ▪ Elaborar crema de rocoto. ▪ Cocción blanco un blanco ▪ fritura <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anticucho de corazón ▪ Papa a la huancáína. ▪ Tallarín verde con apanado 	<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. ▪ 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 :</p> <p>Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
<p>SESION 07:</p>	<p>CONTENIDO BASICOS:</p>

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

<p>LA COCINA PERUANA CRIOLLA VI: MARINADAS II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La historia de los platos que se va a elaborar ▪ Técnica de procedimiento ▪ Aplicaciones de cocciones de un plato de entrada y de un plato de fondo. ▪ Corte en pluma ▪ Corte macedonia ▪ Aderezo base verde ▪ Blanqueamiento a la inglesa ▪ Cortes de pescado <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ceviche de pescado ▪ Chorito a la chalaca ▪ Seco de res 	<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. ▪ 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 08:</p> <p>LA COCINA PERUANA CRIOLLA VII: SALTEADOS Y COCCIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La historia de los platos que se va a elaborar ▪ Técnica de procedimiento ▪ Aplicaciones de cocciones de un plato de entrada y de un plato de fondo. ▪ Corte en macedonia ▪ Cortes gajos ▪ Salteados ▪ fondo <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Huevo a la rusa ▪ Chaufa de pollo ▪ Pescado a la chorrillana. 	<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. ▪ 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 indicados por el docente.</p>
<p>SESION 09:</p> <p>LA COCINA PERUANA CRIOLLA VIII: ADEREZO Y ADOBOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La historia de los platos que se va a elaborar ▪ Técnica de procedimiento ▪ Aplicaciones de cocciones de un plato de entrada y de un plato de fondo. ▪ Cortes ▪ Aderezo rojo ▪ Fondo de res ▪ Mirepoix ▪ Guarnición fría <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Crema de rocoto ▪ Olluquito de charqui ▪ Asado de res con pure de papa. 	<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. ▪ 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 10:</p> <p>LA COCINA PERUANA CRIOLLA IX: ADEREZOS Y COCCIONES</p>	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p>

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

<ul style="list-style-type: none"> ▪ La historia de los platos que se va a elaborar ▪ Técnica de procedimiento ▪ Aplicaciones de cocciones de un plato de entrada y de un plato de fondo. ▪ Elaboración de fondo ▪ Elaboración de aderezo rojo ▪ Cortes marmitón ▪ Cremas y sarsa criolla <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sopa a la minuta ▪ Sancochado limeño ▪ Menestrón limeño 	<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>LA COCINA PERUANA CRIOLLA X: COCCIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La historia de los platos que se va a elaborar ▪ Técnica de procedimiento ▪ Aplicaciones de cocciones de un plato de entrada y de un plato de fondo. ▪ Corte marmitón ▪ Aderezo base amarillo ▪ Corte parmentier ▪ Corte en gajos <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Palta rellena ▪ Aji de gallina ▪ Tacu tacu a lo pobre. 	<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>LA COCINA PERUANA CRIOLLA XI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La historia de los platos que se va a elaborar ▪ Técnica de procedimiento ▪ Aplicaciones de cocciones de un plato de entrada y de un plato de fondo. ▪ Aderezo rojo ▪ Corte parmentier ▪ <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sangrecita de pollo ▪ Patita con maní ▪ Chanfainita ▪ 	<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>

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.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

- 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:

- ❖ Laura Garland de Pérez Palacio, "La Tapada", "Cocina y repostería", Tercera edición; Editorial Salesiana, Lima, Registro de propiedad intelectual, número 125- Año 1963.
- ❖ Fundación Felipe Antonio Custer, "El arte de la cocina peruana". Quebecor World Perú S.A., Año 2000. ISBN 9972-9298-0-9
- ❖ Erika Fetzter, "Sabores del Perú". "La cocina peruana desde los incas hasta nuestros días". Viena Ediciones, Barcelona, enero de 2004, ISBN 84-8330-249-7
- ❖ Perú, Mucho Gusto. Editado por PromPerú. Lima, 2006. ISBN 9972-52-048-X
- ❖ Tafur, Rodolfo (2007). «El Perú: Partida de nacimiento como país gastronómico». Consultado el 2007.
- ❖ Ampay Perú. 357 listas para entender cómo somos los peruanos.. Aguilar. ISBN 978-9972-848-20-9. «Platos peruano nacidos de lo que los patrones consideraban desperdicio: sangrecita, camote con relleno, anticucho, cau-cau, pancita, rachi, mollejas, chanfainita, patita con maní, choncholí, tacu-tacu(p. 191)»

Carabayllo, Agosto del 2017