

## SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

### SILABO DE COCINA INTERNACIONAL I

#### I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario.
Modulo	:	Gestión de Proyectos Culinarios de Alta Cocina
Unidad Didáctica	:	Cocina Internacional I
Créditos	:	4
Semestre	:	V
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, cuyo propósito es desarrollar en los alumnos un conjunto de conocimientos, técnicas y habilidades culinarias utilizadas en la cocina más importantes del mundo incluyendo los países de España, marrocos, Francia, Italia, Grecia, etc. Así como conocimientos de los platos más importantes de la zona mediterránea complementando con su esencia de la cocina mediterránea.

Teniendo en cuenta las normas de sanidad, calidad: todo está orientado a la satisfacción del cliente en un ambiente competitivo y globalizado.

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

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
En entender, conocer, desarrollar y aplicar en las preparaciones de recetas estandarizadas de platos mediterráneos.	<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 forma práctica, con una breve introducción teórica por parte del personal docente, donde se impartirán las pautas necesarias para que el alumno Proceda a investigar y elaborar platos.</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 de platos criollos.</li> </ul>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

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

SEM	ELEMENTOS DE CAPACITACION	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
	<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>CONCEPTO DEL CURSO DE COCINA MEDITERRANEA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Historia de la cocina mediterránea.</li> <li>▪ Los países de la cocina mediterránea</li> <li>▪ Ingredientes básicos de cocina mediterránea</li> <li>▪ El aceite de oliva</li> <li>▪ La gastronomía de Argelia</li> <li>▪ La gastronomía de Chipre</li> <li>▪ La gastronomía de Egipto</li> <li>▪ La gastronomía de Francia</li> <li>▪ La gastronomía de Israel</li> <li>▪ La gastronomía siria</li> <li>▪ La gastronomía de Italia</li> <li>▪ La gastronomía de Líbano</li> <li>▪ La gastronomía libia</li> <li>▪ La gastronomía de marruecos</li> <li>▪ La gastronomía de palestina</li> <li>▪ La gastronomía de España</li> <li>▪ La gastronomía de jordania</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></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Estudiar contenidos siguientes.</li> <li>▪ Investigar los platos de cada país mediterráneo</li> <li>▪ Investigar cuales son los insumos más utilizados</li> <li>▪ Investigar la historia de la cocina mediterránea</li> <li>▪ La evolución de la cocina mediterránea.</li> </ul>
	<p><b>SESION 02:</b></p> <p><b>LA COCINA MEDITERRANEA: GASTRONOMIA ARGELIA I</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</li> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina Argelia</li> <li>▪ Platos típicos</li> </ul> <p><b>COCINA ARGELIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sopa de pollo con cardamomo</li> <li>▪ Kofta asada de res o cordero</li> <li>▪ Guzeya – postre de coco</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></p> <p>Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
	<p><b>SESION 03:</b></p> <p><b>LA COCINA MEDITERRANEA: GASTRONOMIA ARGELIA II</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</li> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina Argelia</li> <li>▪ Platos típicos</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>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar.</li> </ul> <p>Recomendación por parte del docente en la presentación del</p>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

<b>COCINA ARGELIA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ensalada de pepinos con yogur natural</li> <li>▪ Beram (arroz con ave)</li> <li>▪ Mohalabeya de kamar el din</li> </ul>	plato. <b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
<b>SESION 04:</b>  <b>LA COCINA MEDITERRANEA:</b> <b>GASTRONOMIA ESPAÑA I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</li> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina España</li> <li>▪ Platos típicos</li> </ul> <b>COCINA ESPAÑA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tortilla española</li> <li>▪ Chipirones en su tinta</li> <li>▪ Pulpo a la gallega</li> </ul>	<b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <b>EN CLASE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar.</li> </ul> Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
<b>SESION 05:</b>  <b>LA COCINA MEDITERRANEA:</b> <b>GASTRONOMIA ESPAÑA II</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</li> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina España</li> <li>▪ Platos típicos</li> </ul> <b>COCINA ESPAÑA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ensalada pipirrana</li> <li>▪ Fideua de mariscos</li> <li>▪ Tocino del cielo</li> </ul>	<b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <b>EN CLASE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar.</li> </ul> Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
<b>SESION 06:</b>  <b>LA COCINA MEDITERRANEA:</b> <b>GASTRONOMIA ITALIANA I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</li> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina italiana</li> <li>▪ Platos típicos</li> </ul> <b>COCINA ITALIANA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Focaccia</li> <li>▪ Tagliatta a la bolognesa</li> <li>▪ Tiramisú</li> </ul>	<b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <b>EN CLASE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar.</li> </ul> Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
<b>SESION 07:</b>  <b>LA COCINA MEDITERRANEA:</b> <b>GASTRONOMIA ITALIANA II</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</li> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina italiana</li> <li>▪ Platos típicos</li> </ul>	<b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b> <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> <b>EN CLASE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> </ul>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

<p><b>COCINA ITALIANA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ensalada de niza</li> <li>▪ Pollo a la marengo</li> <li>▪ Buñuelos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
<p><b>SESION 08:</b></p> <p><b>LA COCINA MEDITERRANEA: GASTRONOMIA GRECIA I</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</li> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina Grecia</li> <li>▪ Platos típicos</li> </ul> <p><b>COCINA GRECIA :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pulpo al olivo (ktapodi krassato)</li> <li>▪ Estofado de cordero con menta y salvia ( armi me diosmo kai fascomillo)</li> <li>▪ Pastel del almendras</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>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
<p><b>SESION 09:</b></p> <p><b>LA COCINA MEDITERRANEA: GASTRONOMIA GRECIA II</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</li> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina Grecia</li> <li>▪ Platos típicos</li> </ul> <p><b>COCINA GRECIA :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sopa de pascua con carne de cordero ( mageiritsa)</li> <li>▪ Pastel de berenjenas (moussaka)</li> <li>▪ Pastitas de queso dulce ( kaltsounia cretis)</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>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
<p><b>SESION 10:</b></p> <p><b>LA COCINA MEDITERRANEA: GASTRONOMIA TURQUIA I</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</li> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina turquia</li> <li>▪ Platos típicos</li> </ul> <p><b>COCINA TURQUIA :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cordero en brocheta (shish kebab)</li> <li>▪ Pollo en salsa de nueces ( cerkez tavugu)</li> <li>▪ Tarta de sémola</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>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
<p><b>SESION 11:</b></p> <p><b>LA COCINA MEDITERRANEA: GASTRONOMIA TURQUIA II</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</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>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> </ul>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina turquia</li> <li>▪ Platos típicos</li> </ul> <b>COCINA TURQUIA :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sopa de tarhanna con carne picada ( kymali tarhana)</li> <li>▪ Cordero guisado (islím kebabi)</li> <li>▪ Dulce de membrillo con crema</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
<b>SESION 12:</b>  <b>LA COCINA MEDITERRANEA: GASTRONOMIA TURQUIA III</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</li> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina turquia</li> <li>▪ Platos típicos</li> </ul> <b>COCINA TURQUIA :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hojas de parra rellenas (dolmasi)</li> <li>▪ Berenjenas rellenas (karniyarik)</li> <li>▪ Sopa de yogurt con pepinos (cacik)</li> </ul>	<b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <b>EN CLASE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente
<b>SESION 13:</b>  <b>LA COCINA MEDITERRANEA: GASTRONOMIA FRANCESA I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</li> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina francesa</li> <li>▪ Platos típicos</li> </ul> <b>COCINA FRANCESA :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Quiche lorraine</li> <li>▪ Boeuf bourguignon</li> <li>▪ Cremme brulees</li> </ul>	<b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <b>EN CLASE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
<b>SESION 14:</b>  <b>LA COCINA MEDITERRANEA: GASTRONOMIA FRANCESA II</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</li> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina francesa</li> <li>▪ Platos típicos</li> </ul> <b>COCINA FRANCESA :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Garbure (sopa de col)</li> <li>▪ Blanquette de ternera</li> <li>▪ Crepes suzett</li> </ul>	<b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <b>EN CLASE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar.</li> <li>▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
<b>SESION 15:</b>  <b>LA COCINA MEDITERRANEA: GASTRONOMIA MARRUECOS I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> </ul>	<b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <b>EN CLASE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes</li> </ul>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</li> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina marruecos</li> <li>▪ Platos típicos</li> </ul> <b>COCINA MARRUECOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Harira</li> <li>▪ Marraquech</li> <li>▪ Donut</li> </ul>	correspondiente y utensilios a utilizar. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar.</li> <li>▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
<b>SESION 16:</b>  <b>LA COCINA MEDITERRANEA:  GASTRONOMIA MARRUECOS II</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</li> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina marruecos</li> <li>▪ Platos típicos</li> </ul> <b>COCINA MARRUECOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kefta (albóndiga de carne)</li> <li>▪ Cous cous de cordero</li> <li>▪ Arroz con leche al horno</li> </ul>	<b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <b>EN CLASE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar.</li> <li>▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
<b>SESION 17:</b>  <b>LA COCINA MEDITERRANEA:  GASTRONOMIA PALESTINA I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</li> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina palestina</li> <li>▪ Platos típicos</li> </ul> <b>COCINA PALESTINA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fattoush (ensalada de pan y tomate)</li> <li>▪ Mujaddara ( lentejas guisadas con bulgur)</li> <li>▪ Hummus bi tahini</li> </ul>	<b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <b>EN CLASE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar.</li> <li>▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
<b>SESION 18:</b>  <b>LA COCINA MEDITERRANEA: FRANCESA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los insumos mediterráneos.</li> <li>▪ Porque consumir recetas mediterráneas</li> <li>▪ El buen uso de productos y dietas vegetarianas</li> <li>▪ Ingredientes básicos de la cocina marruecos</li> <li>▪ Platos típicos</li> </ul> <b>COCINA FRANCESA :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sopa de tomate</li> <li>▪ Paupiette de salmon con papas al natural</li> <li>▪ pavlovas</li> </ul>	<b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <b>EN CLASE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formación de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar.</li> <li>▪ Introducción del tema a tratar.</li> <li>▪ Mise en place (tiempo mínimo)</li> <li>▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar.</li> <li>▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.</li> </ul> <b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.

## 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 sera: 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) desaprueba 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. Separata de lecordon bleu
2. Cocina del mundo
3. KONEMANN. Europa a la Carta. 2004
4. KONEMANN. Un paseo gastronómico por España.2008
5. KONEMANN. Un viaje culinario por Francia.2008

Carabayllo, Agosto del 2017