

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

SILABO DE COCINA INTERNACIONAL II

I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario.
Modulo	:	Gestión de Proyectos Culinarios de Alta Cocina
Unidad Didáctica	:	Cocina Internacional II
Créditos	:	2
Semestre	:	VI
Nº de Horas Semanales	:	04
Nº de Horas Semestrales	:	72

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 Francesa, con sus platos clásicos y otros con algunas nuevas tendencias.

III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
Conocer los insumos de cocina Francesa y de conocer los platos de cada región con breve información de cada plato, tanto en piqueos, sopas, platos de fondo y postres correspondientes. 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 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.
	<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 de platos criollos.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

IV. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:

SEM	ELEMENTOS DE CAPACITACION	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
	<p>SESION 01: 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>LA COCINA FRANCESA</p> <ul style="list-style-type: none"> Ubicación Geográfica Historia de la cocina francesa Metodología y técnica a usar Glosario gastronómico de la cocina francesa Platos más representativos de Cada región Francesa. Historia de cada plato. Repaso de técnicas culinarias y preguntas correspondientes. 	<p>CONTENIDO BASICOS: 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 Leer el manual del curso.
	<p>SESION 02:</p> <p>LA COCINA FRANCESA: ENTRADA /FONDO/ POSTRES</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. Mise en place Elaboración de fondos Repaso de cortes. Presentación y complementación de información. <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vichysoisse Gougeres - borgone 	<p>CONTENIDO BASICOS: 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"> 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 03:</p> <p>LA COCINA FRANCESA: ENTRADA /FONDO/ POSTRES</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. Mise en place Elaboración de fondos Repaso de cortes. Presentación y complementación de información. <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> Noisette du por cau thym, tian provencale Farfait 	<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

	<p>SESION 04:</p> <p>LA COCINA FRANCESA: ENTRADA /FONDO/ POSTRES</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. ▪ Mise en place ▪ Elaboración de fondos ▪ Repaso de cortes. ▪ Presentación y complementación de información. <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Soup a l'Oignon (Lyonnais) ▪ Coq au Vin avec Purée a les Fines Herbes 	<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 FRANCESA: ENTRADA /FONDO/ POSTRES</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. ▪ Mise en place ▪ Elaboración de fondos ▪ Repaso de cortes. ▪ Presentación y complementación de información. <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Soufle a le liqueur ▪ Blanquette de veu all ancienne 	<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 FRANCESA: ENTRADA /FONDO/ POSTRES</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. ▪ Mise en place ▪ Elaboración de fondos ▪ Repaso de cortes. ▪ Presentación y complementación de información. <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Profiteroles au chocolat ▪ Salad Nicoise (niza – provence) ▪ Crepes suzette 	<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 indicados por el docente.</p>
	<p>SESION 07:</p> <p>LA COCINA FRANCESA: ENTRADA /FONDO/ POSTRES</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"> ▪ 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. ▪ Mise en place ▪ Elaboración de fondos ▪ Repaso de cortes. ▪ Presentación y complementación de información. <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Creme brulee (rousillon) ▪ Soufle au fromage ▪ Magret du carnad al orange 	<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>LA COCINA FRANCESA: ENTRADA /FONDO/ POSTRES</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. ▪ Mise en place ▪ Elaboración de fondos ▪ Repaso de cortes. ▪ Presentación y complementación de información. <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrecote au poivre ponme lyonesse ▪ Tarte tatin 	<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>LA COCINA FRANCESA: ENTRADA /FONDO/ POSTRES</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. ▪ Mise en place ▪ Elaboración de fondos ▪ Repaso de cortes. ▪ Presentación y complementación de información. <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Boeuf bourguinonne (borgoña) ▪ Gratin de pommes de terre facón dauphinois ▪ Poisson meunere avec pommes parissere 	<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 tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato.
	<p>SESION 10:</p> <p>LA COCINA FRANCESA: ENTRADA /FONDO/ POSTRES</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. ▪ Mise en place ▪ Elaboración de fondos ▪ Repaso de cortes. 	<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.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y complementación de información. <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> Quiche lorraiane (region Lorena) Filet de sole normande 	<ul style="list-style-type: none"> 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 11:</p> <p>LA COCINA FRANCESA: ENTRADA /FONDO/ POSTRES</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. Mise en place Elaboración de fondos Repaso de cortes. Presentación y complementación de información. <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bullabesa Fricassee de ave cau tiam primavera Profiteroles 	<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 12:</p> <p>LA COCINA FRANCESA: ENTRADA /FONDO/ POSTRES</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. Mise en place Elaboración de fondos Repaso de cortes. Presentación y complementación de información. <p>ELABORACION - PRACTICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tartaleta de frutas Cassuulet Rilletes de salmon 	<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>

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:

- Plataforma Google Classroom
- Correo Electronico Corporativo
- Mensajes via gupos Whatsapp de U.D

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

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. Cocina completa de Le Cordón Blue – Everest
2. Técnicas Culinarias Le Cordón blue – Miraflores
3. La cocina de Joanne Harris / Grijalbo 2008
4. Que plato escoger? Pierrette Feloux – ediciones Pierrette Feloux 2005
5. La cocina francesa estilo campestre _ trillas 1995
6. La cocina francesa / Marie gosse / de vecchi, editorial, S.A. 2001

Carabayllo, Agosto del 2017