

## SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

### SILABO DE COCINA PERUANA II

#### I. INFORMACION GENERAL:

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

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

El curso es de naturaleza teórico práctica. Brinda al estudiante conocimientos para desenvolverse en una cocina profesional, desde almacenamiento, conservación, cortes, cocción, hasta la limpieza, siguiendo los estándares de manipulación de alimentos.

Los temas principales son: introducción a la cocina peruana, la cocina peruana criolla, cocina del centro y sur del Perú, cocina peruana fusión.

#### 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"> <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:**

<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I</b>						
Teniendo en cuenta la diversidad de planteamientos teóricos existentes y las consideraciones sobre la importancia significativa de la cocinaperuana, para las empresas y entes involucrados, explica las bases teóricas, basándose en análisis de fuentes bibliográficas pertinentes.						
<b>UNIDAD DIDÁCTICA I: INTRODUCCIÓN A LA COCINA PERUANA</b>	<b>SEMANA</b>	<b>CONTENIDOS</b>			<b>Estrategia didáctica</b>	<b>Indicadores de logro de la capacidad</b>
		<b>Conceptual</b>	<b>Procedimental</b>	<b>Actitudinal</b>		
	<b>1</b>	Introducción a la cocina peruana Conceptos de gastronomía. Etimología. Alcances de la cocina peruana Costa, Sierra y Selva	Análisis de la etimología de la palabra gastronomía, alcances, reconocimientos de áreas de trabajo, conocer la higiene personal, limpieza, desinfección.	Interés por entender significancia etimología, las definiciones de términos de gastronomía y alcances de la cocina peruana. Importancia de la higiene personal y desinfección.	Motivación al inicio de cada sesión	Interpreta el significado etimológico de la palabra gastronomía alcances del turismo previo análisis.
	<b>2</b>	Clasificación de alimentos básicos, características, análisis físico y químico	Selecciona los insumos para elaborar sus diferentes platos.	Emplea las condiciones adecuadas de tiempo y temperatura	Práctica	Maneja peso y medida del insumo dependiendo del plato que se la preparar.
	<b>3</b>	Historia de la gastronomía peruana norte y sur.	Identifica y prepara diversos preparados de la comida del sur, además de los diversos platos de la comida norteña.	Interés por conocer los diferentes sabores que tiene cada región.	Teoría Práctica	Aplica técnicas culinarias en la elaboración de las comidas del sur y del norte.
	<b>4</b>	Reconoce los postres peruanos de todas las regiones del Perú.	Señala la importancia de los postres en nuestra cocina peruana.	Participación activa en los debates para dilucidar los temas de clase.	Trabajo de campo	Señala los diferentes restaurantes que expenden postres en la ciudad de Huacho.
	<b>EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>					
	<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</b>		<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>		<b>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</b>	
	Participación oral. Demuestra pensamiento crítico		Entrega de resúmenes de fuentes bibliográficas sobre conceptos básicos del turismo.		Resuelve y debate en clase los conceptos de turismo teorías y repercusiones de esta actividad.	

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

UNIDAD DIDÁCTICA II: COCINA PERUANA CRIOLLA	<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II</b>					
	Frente al hecho que la cocina peruana criolla ha evolucionado desde épocas antiguas, es necesario entender los orígenes y antecedentes históricos que influyeron de manera significativa que se ha convertido en una de las actividades más importantes, para el efecto toma por base las fuentes que establecen la cronología de los hechos principales con sus respectivos personajes.					
	Semana	CONTENIDOS			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
		Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
	5	Elaboración básica de cocina aplicada en la preparación de platos de cocina del norte	Realiza cocciones básicas, técnicas de hervido sancochado, técnicas de sazonado y fondos básicos de cocina.	Investiga sobre la gastronomía de la cocina del norte del Perú, causa, huancaína, ajiajos, sopas.	Motivación al inicio de cada sesión	Participación oral, pensamiento crítico, creatividad en equipo.
	6	Elaboración y conocimientos de cocciones básicas aplicados en platos de la región Lima Provincias.	Realiza la cocción de arroz, menestras, técnicas de freír, métodos de preparación y marinado.	Investiga sobre la gastronomía de la civilización más antigua Caral y la cultura Chancay.	Exposición y debate	Fundamenta con claridad la diferencia que hay entre caral y la cultura Chancay.
	7	Introducción a los pescados y mariscos, plato bandera el ceviche o cebiche.	Identifica la frescura de los pescados y mariscos, el ceviche de pescado y el ceviche mixto, los choros a la chalaca y el ceviche chorrillano.	Participación activa en el debate en clase.	Investigación en fuentes bibliográficas	Investiga y representa un ceviche creado por el estudiante.
	8	Influencia en la cocina peruana criolla conocimiento de la técnica del salteado.	Prepara y elabora el lomo saltado, anticuchos de lomo, tallarín saltado mar y tierra.	Actitud participativa en la sustentación y debate.	Trabajo de campo	Investiga sobre la influencia en la cocina criolla. África.
	<b>EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>					
		<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</b>	<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>		<b>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</b>	
	Evaluación en clase a través de participaciones orales.	Cuadro comparativo de las distintas épocas del turismo.		Sustenta las respuestas con trabajos prácticos elaborados en clase		
<b>EXÁMEN PARCIAL</b>						

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

UNIDAD DIDÁCTICA III: COCINA DEL CENTRO Y SUR DEL PERÚ	<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III</b>				
	Desarrollar un enfoque identificando las diferencias entre los sabores de la cocina del centro y sur de nuestro país, describe los ingredientes utilizados en cada uno de ellos, además de conocer los platos típicos de cada uno de ellos, basándose de bibliografía especializada y empresas que expenden comida.				
	Semana	CONTENIDOS			Estrategia didáctica
Conceptual		Procedimental	Actitudinal		
9	Aportes regionales de la cocina criolla.	Elabora arroz con pollo, cabrito a la norteña, tacú tacú y seco de res.	Participación activa en los aportes de las diferentes regiones.	Motivación al inicio de cada sesión	Investiga sobre el origen de los platos.
10	Cocina del sur del Perú, principales preparaciones	Análisis y debate de los diferentes platos de nuestro país.	Interés por conocer las diferentes preparaciones del sur.	Práctica de campo a la provincia de Canta 3 días y 4 noches.	Investiga sobre potajes de la cocina del sur.
11	Cocina de la Lima y alrededores gastronomía de Lurin, Mala, Huaral, etc.	Prepara ceviche de pato, tamales, olluquito.	Actitud investigativa para recopilar información e ingredientes de las diferentes ciudades.	Trabajo de campo	Explica las categorías de las agencias de viajes y los hallazgos durante la investigación. Investiga sobre la cocina de los alrededores de Lima.
12	Cocina del departamento de Ancash	Debate sobre los platos típicos del departamento de Ancash.	Participar en los trabajos de equipo relacionado al tema.	Investigación en fuentes bibliográficas	Identifica los diferentes platos típicos del departamento e investiga las bebidas.
	<b>EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>				
	<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO</b>		<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>		<b>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</b>
	Evaluación en clase a través de participaciones orales.		Entrega e resúmenes de fuentes bibliográficas sobre el sistema turístico.		Debate en clases los sistemas turísticos, atractivos turísticos, categorías y tipos de equipamiento turístico y superestructura.

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

UNIDAD DIDÁCTICA IV: COCINA PERUANA FUSIÓN	<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV</b>					
	Teniendo en cuenta la diversidad de platos que existen en nuestro país, investiga las diferentes fusiones que se han hecho en la cocina peruana, desde la antigüedad. Basándose en fuentes bibliográficas, además de personas que están vinculadas a la cocina peruana					
	Semana	CONTENIDOS			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
		Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
	13	Cocina fusión platos de la nueva cocina peruana.	Prepara quiche de ají de gallina, tartare de conchas y langostino, locro de pecho.	Reconoce la nueva creación y recreación de platos con insumos peruanos y foráneos.	Motivación al inicio de cada sesión	Participa en el debate con pensamiento crítico, creatividad en trabajo en equipo.
	14	Conocimiento de la cocina novandina, clásicos novadina, introducción a masas y panes.	Prepara roast beef de cerdo en salsa de ajíes, peruanos y chinos rollitos de ñusta, masa de pizza.	Participación activa en el debate de la cocina fusión.	Exposición y debate	Presenta un informe de lectura de libro novandina.
15	Recreación de platos de la cocina regional del Perú.	Recrea el cambio a la norteña, chicharrón de cuy con ajíaco y el ceviche.	Debate sobre la recreación de los diferentes platos.	Investigación en fuentes pertinentes	Investiga sobre las técnicas de cocción y técnicas de preparación.	
16	La neurogastronomía, conceptos, características e importancia.	Exposición de los trabajos de campo.	Participación activa en las visitas programas en trabajo de campo.	Visita a Mixtura	Describe lo que investigó durante la visita de campo en la feria Mixtura.	
<b>EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>						
<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</b>		<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>		<b>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</b>		
Participación oral. Demuestra pensamiento crítico.		Entrega del trabajo de campo realizado en el viaje, exponiendo y debatiendo.		Participación y debate en la exposición del trabajo de campo.		
<b>EXÁMEN FINAL</b>						

## 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:

- ❖ Erika Fetzer, "Sabores del Perú". "La cocina peruana desde los incas hasta nuestros días".Viena Ediciones, Barcelona, enero de 2004, ISBN 84-8330-249
- ❖ Fundación Felipe Antonio Custer, "El arte de la cocina peruana". Quebecor World Perú S.A.,Año 2000.
- ❖ Laura Garland de Pérez Palacio, "La Tapada", "Cocina y repostería", Tercera edición; Editorial Salesiana, Lima, Registro de propiedad intelectual, número 125-Año 1963.
- ❖ Perú, Mucho Gusto. Editado por PromPerú. Lima, 2006. ISBN 9972-52-048-X

Carabayllo, Agosto del 2017