

<b>UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LOS ANDES</b>
<b>FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, CONTABLES Y SOCIALES</b>
<b>DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE CIENCIAS SOCIALES</b>
<b>ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA</b>
<b>SÍLABO</b>

**I. INFORMACIÓN GENERAL**

1.1.	Nombre de la asignatura	: TALLER DE COCINA PERUANA
1.2.	Código	: TG16055
1.3.	Año calendario	: 2019
1.4.	Semestre Académico	: 2019 – II
1.5.	Créditos Académicos	: 03
1.6.	Pre - Requisitos	: TG16043
	Total de horas presenciales	:
	- Horas Teóricas	: 2
	- Horas Prácticas	: 2
1.7.	- Total de Horas	: 4
1.8.	Duración del ciclo	: 17 Semanas (16-09-2019 al 10-01- 2020).
1.9.	Docente Responsable	: Mag. Jackeline Mendoza Sarmiento

**II. SUMILLA**

La asignatura pertenece al área curricular de formación profesional, es de naturaleza teórica y práctica, tiene como propósito aplicar el conocimiento sobre la historia de cocina peruana así como la preparación, manipulación y técnicas de cocción de alimentos aplicado a la gastronomía peruana.

Los contenidos a abordar son: Historia de la Gastronomía Peruana Prehispánica y la organización de la cocina profesional. La cocina colonial y la Gastronomía del norte y sur del Perú. La Gastronomía Peruana y sus principales influencias; la cocina del centro y del oriente peruano. Las cocinas regionales, Novoandina y la Gastronomía Criolla Peruana

**III. COMPETENCIA**

Elabora alimentos de acuerdo a las normas de salubridad y la cultura Gastronómica del Perú en relación a su formación en Turismo; así como administra y elabora productos Alimenticios fomentando la pequeña empresa.

**IV. RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

**I UNIDAD DIDÁCTICA:** Historia de la Gastronomía Peruana Prehispánica y la organización de la cocina profesional

**II UNIDAD DIDÁCTICA:** Preparación de platos de la cocina peruana

**III UNIDAD DIDÁCTICA:** Preparación de platos de la cocina peruana

**IV UNIDAD DIDÁCTICA:** Preparación de platos de la cocina peruana

**V. CONTENIDOS**

<p><b>I. UNIDAD Aspectos generales del curso</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Historia de la Gastronomía Peruana Prehispánica y la organización de la cocina profesional.</li> <li>• Introducción al curso</li> <li>• Aji de gallina</li> <li>• Ceviche</li> <li>• Leche de tigre</li> <li>• Jalea mixta</li> <li>• Chupe de camarones</li> <li>• Lomo saltado</li> <li>• Tallarines saltados</li> </ul>
--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cau cau</li> </ul>
<b>II.</b>	<b>UNIDAD</b> <b>Preparación de platos de la cocina peruana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz con pollo</li> <li>• Arroz con pato</li> <li>• Arroz con mariscos</li> <li>• Aguadito de pollo</li> <li>• Pollo a la brasa</li> <li>• Causa rellena</li> <li>• Rocoto relleno</li> <li>• Picante a la tacneña</li> <li>• Churu uchú</li> <li>• Papa a la huancaína</li> <li>•</li> </ul>
<b>III.</b>	<b>UNIDAD</b> <b>Preparación de platos de la cocina peruana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz con mariscos</li> <li>• Seco de cabrito</li> <li>• Cabrito a la nortema</li> <li>• Carapulcra</li> <li>• Chicharron</li> <li>• Picante de cuy</li> <li>• Cuy relleno</li> <li>• Juane</li> </ul>
<b>IV.</b>	<b>UNIDAD</b> <b>Preparación de platos de la cocina peruana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tacaho</li> <li>• Escabeche</li> <li>• Anticuchos</li> <li>• Adobo de cerdo</li> <li>• Lechon al horno</li> </ul>

## **VI. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS**

Para lograr el aprendizaje del alumno, se utilizarán las siguientes estrategias.:

- Metodología activa
- Trabajo individual y en equipo
- Aprendizaje basado en casos.
- Estrategias de lectura (aplicados en textos de panificación y pastelería).
- Dinámica de grupo.

### **6.1. Estrategias:**

- De enseñanza: Análisis e interpretación de textos, preguntas, resúmenes y trabajos guiados.
- De aprendizaje: Recirculación, elaboración, organización, recuperación y otros.

### **6.2. Métodos:**

Clase magistral: Se trabajará en base a procesos de aprendizaje activo y participativo, utilizando ejemplos prácticos, se enviará constantes trabajos de Investigación al alumnado, el cual se discutirá su contenido en clase. Se emplearán para la discusión sobre las nociones conceptuales contenidas en los contenidos de los temas.

Clases prácticas: Se expondrán organizadamente los procesos de creación de una receta estándar y utilización del porcentaje de panificación, elaborará destrezas de acuerdo a su nivel aplicando los conocimientos prácticos adquiridos en el módulo

## **VII. MATERIALES Y RECURSOS**

Los principales recursos didácticos y materiales educativos que se utilizarán para el logro de las competencias propuestas para el presente Curso serán:

- Comunicación oral
- Uso de textos seleccionados de la especialidad.
- Links electronicos relacionadas con la asignatura.
- Proyector multimedia.
- Power Point y videos.
- Pizarra acrílica.
- Hojas de trabajo individual y de equipo.

## VIII. EVALUACIÓN

- a) Propósito: Evaluación de diagnóstico (ED) Evaluación e proceso (EP) y Evaluación de resultados (ER) Cada evaluación de proceso y evaluación de resultados tienen un peso de 1:EP= (PC+IF+EXP+EA+ER)/5. En cada bimestre. El promedio final (PF) Resulta de la aplicación de la siguiente fórmula de calificación:

$$PF = \frac{PPP + SPP}{2}$$

- - b) Temporalidad: continua y bimestral (al terminar la segunda y la cuarta unidad)
  - c) Que se evalúa: el desarrollo de las capacidades a través de los contenidos tridimensionales
  - d) Procedimientos:
    - 1.- Criterios: pruebas escritas, prácticas calificadas en aula, monografías, ensayos, exposiciones, responsabilidad social.
    - 2.- Técnicas: Observación, reactivos escritos, resolución de problemas.
    - 2.1.- Calificación: cuantitativa de 0 a 20 y cualitativa.

2.2.- Criterios de aprobación: desarrollo de capacidades

## IX. BIBLIOGRAFÍA

1. RENAWERE. (2014). Deliciosamente gourmet. Rena Were international. Mexico.
2. IVISON, P. (1997). El Gran Libro de los cocteles. Guía práctica.
3. EL COMERCIO (2007). Tragos & Piqueos . Peru
4. EL COMERCIO (2007). Enciclopedia del vino . Peru

**ANEXO I**

**PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES ADMINISTRACION HOTELERA**

**UNIDAD I: Aspectos generales del curso, Preparación de platos de la cocina peruana**

<b>N° SESIÓN</b>	<b>FECHA Y HORA</b>	<b>CONTENIDOS CONCEPTUALES</b>	<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>DOCENTE RESPONSABLE</b>
01	18/09/2019 08:00 – 11:20	Historia de la Gastronomía Peruana Prehispánica y la organización de la cocina profesional. Introducción al curso Socialización del sílabo Introducción del curso. Alcance generales para el inicio de las prácticas	Exposición dialogada.	Jackeline Mendoza Sarmiento
02	25/09/2019 08:00 – 11:20	Preparación de platos de la cocina peruana	Preparación de Aji de gallina Preparación de Ceviche	Jackeline Mendoza Sarmiento
03	02/10/2019 08:00 – 11:20	Preparación de platos de la cocina peruana	Leche de tigre Jalea mixta	Jackeline Mendoza Sarmiento
04	09/10/2019 08:00 – 11:20	Preparación de platos de la cocina peruana	Chupe de camarones Lomo saltado	Jackeline Mendoza Sarmiento

**UNIDAD II: Aspectos generales del curso, Preparación de platos de la cocina peruana**

<b>N° SESIÓN</b>	<b>FECHA Y HORA</b>	<b>CONTENIDOS CONCEPTUALES</b>	<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>DOCENTE RESPONSABLE</b>
05	16/10/2019 08:00 – 11:20	Preparación de platos de la cocina peruana	Tallarines saltados Cau cau	Jackeline Mendoza Sarmiento
06	23/10/2019 08:00 – 11:20	Preparación de platos de la cocina peruana	Arroz con pollo Arroz con pato.	Jackeline Mendoza Sarmiento
07	30/10/2019 08:00 – 11:20	Preparación de platos de la cocina peruana	Arroz con mariscos Aguadito de pollo	Jackeline Mendoza Sarmiento
08	06/11/2019 08:00 – 11:20	Preparación de platos de la cocina peruana	Pollo a la brasa Causa rellena	Jackeline Mendoza Sarmiento
09	13/11/2019 08:00 – 11:20	Preparación de platos de la cocina peruana	Rocoto relleno Picante a la tacneña	Jackeline Mendoza Sarmiento

**UNIDAD III. Preparación de platos de la cocina peruana**

<b>N° DE SESIÓN</b>	<b>FECHA Y HORA</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>DOCENTE RESPONSABLE</b>
10	20/11/2019 08:00 – 11:20	Preparación de platos de la cocina peruana	Churu uchú Papa a la huancaína	Jackeline Mendoza Sarmiento
11	27/11/2019 08:00 – 11:20	Preparación de platos de la cocina peruana	Arroz con mariscos Seco de cabrito	Jackeline Mendoza Sarmiento
12	04/12/2019 08:00 – 11:20	Preparación de platos de la cocina peruana	Cabrito a la norteña Carapulcra	Jackeline Mendoza Sarmiento
13	11/12/2019 18:00 – 21:20	Preparación de platos de la cocina peruana	Chicharrón Picante de cuy	Jackeline Mendoza Sarmiento

**UNIDAD IV: Preparación de bebidas típicas, nacionales e internacionales**

14	25/12/2019 18:00-21:20	Preparación de platos de la cocina peruana	Cuy relleno Juane	Jackeline Mendoza Sarmiento
15	01/01/2020 18:00-21:20	Preparación de platos de la cocina peruana	Tacaho Escabeche	Jackeline Mendoza Sarmiento
16	08/01/2020 18:00-21:20	Preparación de platos de la cocina peruana	Anticuchos Adobo de cerdo Lechón al horno	Jackeline Mendoza Sarmiento