



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE GESTIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

SÍLABO POR COMPETENCIAS

I) DATOS GENERALES:

1.1 ASIGNATURA	: Cocina internacional
1.2 CÓDIGO DE LA ASIGNATURA	: 44404
1.3 ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL:	Gestión en Turismo y Hotelería
1.4 DEPART. ACADÉMICO	: Administración y Gestión
1.5 CRÉDITOS	: 04 Créditos
1.7 N° DE HORAS	: 05 Horas
1.8 PLAN DE ESTUDIOS	: Plan N°01 por competencias.
1.9 AÑO Y SEM. ACADÉMICO	: 2018-I
1.10 CICLO	: VII A
1.10 PROFESOR DEL CURSO	: Lic. Miguel Ángel Silva Esquén.
1.11 E-mail	:ilustrisimomiguel@hotmail.com

II) DESCRIPCIÓN Y SUMILLA DEL CURSO

La asignatura es de naturaleza teórica y práctica, tiene por objetivo hacer conocer al estudiante los conocimientos sustanciales de la cocina internacional. El alumno conocerá los diversos productos, que se utilizan para la elaboración de potajes, en los países en los cuales destaque por su gastronomía. Implementará técnicas de cocimientos, cortes y elaboración de salsas madres.

Se desarrolla en cuatro unidades de aprendizaje:

- UNIDAD I : Cocina de Europa: Italia.
- UNIDAD II : Cocina de Europa: Portugal, Francia, España.
- UNIDAD III : Cocina de Asia: Árabe, China
- UNIDAD IV : Cocina de Latinoamérica.

III) COMPETENCIA GENERAL DEL CURSO

El estudiante al concluir el desarrollo de las unidades temáticas, adquirirá:

- a.- Analiza y diferencia los tipos de cocción y conservación de alimentos.
- b.- Reconocimiento de la cocina internacional, y los insumos utilizados, que son propios del lugar.
- c.- Comparación de potajes y sus técnicas de cocción.
- d.- Implementar potajes internacionales en la carta de un restaurante.

IV) **CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO.**

	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	SEMANAS
UNIDAD I	Se consume parte de la gastronomía de Italia en nuestro país lo que Determina la migración que hubo en mayor cantidad hacia la segunda mitad del siglo XIX, Examinar el uso del ingrediente básico como el tomate, y el uso de las pastas y el pan.	Cocina de Europa: Italia.	1 - 4
UNIDAD II	La gastronomía europea, destaca por ser mas sofisticada Identifica diversas técnicas de cocimientos de los alimentos Explica especialmente la mediterránea por el uso mayoritario de verduras y aceite de olivo, así como el consumo de quesos y vinos.	Cocina de Europa: Portugal, Francia, España.	5 - 8
UNIDAD III	La gastronomía de Asia, incluye insumos exportados a nuestro país en que se Sustenta en los involucrados en la comida china e Identifica lo que se conoce como chifa, se Compara el uso de los mismos y la adaptación de algunos originarios que Determina el consumo en la actualidad en nuestro país.	Cocina de Asia: Árabe, China	9 - 12
UNIDAD IV	Aunque pertenecemos al mismo continente se Determina el uso de algunos insumos como el aporte peruano de la papa, en que se Analiza la presentación de platos, referidos al uso de otros insumos y la mezcla de estos, poco usados en la gastronomía peruana.	Cocina de Latinoamérica.	13 - 16

V) **INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO.**

SEMANA	INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
1	Conoce el origen de la gastronomía italiana.
2	Identifica el uso de diversas pastas.
3	Identifica y realiza salsas utilizadas en la gastronomía italiana

4	Realiza la preparación de pastas, salsas y pizza.
5	Conoce la historia de la gastronomía de España, Portugal y Francia.
6	Identifica insumos europeos
7	Identifica potajes que tienen insumos de nuestro país.
8	Realiza la preparación de tortilla española, crepes suzettes, quiche Lorraine.
9	Conoce la historia de la gastronomía árabe y China.
10	Identifica insumos de la gastronomía árabe
11	Identifica insumos de la gastronomía china
12	Realiza la preparación de arroz árabe, harisé árabe, cerdo asado, pollo con durazno.
13	Conoce la historia de la gastronomía de los principales países de Latinoamérica.
14	Compara insumos usados en nuestro país.
15	Realiza trabajos de investigación sobre la gastronomía latinoamericana.
16	Realiza la preparación de churros, mata hambre, empanadas salteñas, picadillo llanero.

VI) **DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS.**

Unidad Didáctica I: GASTRONOMÍA ITALIANA	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: Se consume parte de la gastronomía de Italia en nuestro país lo que Determina la migración que hubo en mayor cantidad hacia la segunda mitad del siglo XIX, Examinar el uso del ingrediente básico como el tomate, y el uso de las pastas y el pan.					
	Semana	Contenidos			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
		Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
	1	1. Introducción a la cocina italiana, historia de la pasta y variedades	Revisar la bibliografía seleccionada sobre gastronomía italiana. Analizar el uso de los tipos de pastas.	Debatir la adaptación de insumos en nuestro país.	Exposición académica de uso de insumos italianos.	Explica la historia de la gastronomía italiana.
	2	2. Salsas usadas en la gastronomía italiana.	Debatir experiencias en la preparación o consumo de potajes italianos.	Participar activamente en cada caso presentado	Lectura de textos	Debate sobre los insumos usados en la gastronomía italiana.
	3	3. Historia de la lasaña y pizza.	Identificar las pastas que son conocidas en nuestro país con otros nombres.	Propiciar en el estudiante en la preparación de potajes italianos.	Análisis del aporte italiano en nuestro país.	Analiza la importancia de la gastronomía italiana y la inserción de esta en nuestro país.
	4	4. Influencia italiana en nuestro país				
	EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
	Evaluación escrita y oral de la unidad		Realización de potajes de la gastronomía italiana.		Conoce analiza y debate la importancia de la gastronomía italiana para el mundo y nuestro país.	

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II: La gastronomía europea, destaca por ser mas sofisticada **Identifica** diversas técnicas de cocimientos de los alimentos **Explica** especialmente la mediterránea por el uso mayoritario de verduras y aceite de olivo, así como el consumo de quesos y vinos.

Semana	Contenidos			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
5 6 7 8	<p>1. Historia de la gastronomía de Portugal.</p> <p>2. Historia de la gastronomía de España.</p> <p>3. Historia de la gastronomía de Francia.</p> <p>4. Influencia de Europa en nuestro país.</p>	<p>Obtener información sobre la importancia de la gastronomía europea.</p> <p>Investigar la historia de la gastronomía europea.</p> <p>Identificar los principales insumos usados en la gastronomía europea</p>	<p>Aclarar las dudas sobre el uso de la papa en Europa y su importancia.</p> <p>Compartir los datos obtenidos en experiencias sobre consumo de gastronomía europea.</p> <p>Usar adecuadamente insumos en la preparación de los potajes.</p>	<p>Exposición oral y documentada del trabajo asignado en grupos</p> <p>Uso de fuentes de información oficial</p> <p>Lectura sobre la gastronomía de Europa.</p>	<p>Explica la historia de la gastronomía de Europa.</p> <p>Expone las características de la gastronomía europea.</p> <p>Sustenta la importancia de la gastronomía y el porque es considerada patrimonio mundial.</p>
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS			EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
Evaluación escrita y oral de la unidad didáctica.			Entrega del trabajo monográfico.		Fundamenta el trabajo utilizando fuentes bibliográficas

Unidad Didáctica III: GASTRONOMÍA DE ASIA	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: La gastronomía de Asia, incluye insumos exportados a nuestro país en que se Sustenta en los involucrados en la comida china e Identifica lo que se conoce como chifa, se Compara el uso de los mismos y la adaptación de algunos originarios que Determina el consumo en la actualidad en nuestro país.					
	Semana	Contenidos			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
		Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
	9 10 11 12	1. Historia de la gastronomía Árabe. 2. Historia de la gastronomía china. 3. Uso de cortes y métodos de cocción en la gastronomía de Asia. 4. Identifica los principales potajes de Asia	Discutir sobre los insumos utilizados. Reunir información sobre Arabia y China. Analizar la importancia de la gastronomía árabe y china, y su aporte mundial. Realiza preparación de potajes de Arabia y China.	Compartir experiencias del consumo de potajes árabes y chinos. Debatir influencia de insumos de Asia, en nuestro país. Comparar algunos potajes e insumos	Lectura específica sobre gastronomía de Asia. Grupos de análisis y discusión Exposición de trabajos de investigación.	Sustenta el uso de insumos de Asia. Expone los principales potajes de la cocina asiática. Identifica la influencia de asiática en nuestro país.
	EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS			EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
Prueba escrita y oral de la unidad didáctica.			Entrega del trabajo monográfico.		Fundamenta el trabajo utilizando fuentes bibliográficas.	

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV: Aunque pertenecemos al mismo continente se Determina el uso de algunos insumos como el aporte peruano de la papa, en que se Analiza la presentación de platos, referidos al uso de otros insumos y la mezcla de estos, poco usados en la gastronomía peruana.					
Semana	Contenidos			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
13	1. Historia de la gastronomía latinoamericana.	Identificar los insumos usados en la gastronomía latinoamericana.	Usar adecuadamente los insumos.	Exposición oral y documentada de temas de la unidad.	Utiliza adecuadamente las técnicas usadas en la cocina latinoamericana.
14	2. Influencia de otros continentes en la gastronomía latinoamericana.	Esbozar la creatividad para la preparación de potajes.	Seguir los pasos establecidos para la elaboración de potajes de Latinoamérica.	Presentación de los trabajos de investigación.	Expone sobre la necesidad de difundir la gastronomía latinoamericana.
15	3. Principales insumos usados en la gastronomía latinoamericana.	Ejecutar los principales potajes de la gastronomía latinoamericana.	Aclarar dudas sobre el uso de insumos.	Uso de herramientas y técnicas de preparación de potajes.	Sustenta el aporte que significa la papa, para la gastronomía.
16	4. La gastronomía latinoamericana y el turismo.				
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS			EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
Evaluación escrita y oral de la unidad didáctica.			Entrega del trabajo de investigación según el esquema brindado.		Aprende y comprende a través de los trabajos de investigación y de la experiencia en taller.

Unidad Didáctica IV: GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA

MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS.

- ✓ Libros
- ✓ Plataformas informáticas
- ✓ Proyector multimedia.
- ✓ Materiales audiovisuales.
- ✓ Pizarra, plumones.
- ✓ Utensilios y equipo de cocina.

VII) EVALUACIÓN

La evaluación se realizará por Unidad Didáctica. Consiste en verificar y calificar al estudiante las evidencias de conocimiento, producto y desempeño.

UNIDADES	EVIDENCIAS	PORCENTAJE	PONDERACION	INSTRUMENTOS
I, II, III, IV	De conocimiento	30	0.30	Cuestionario
	De producto	30	0.30	Tabla de escala valorativa
	De desempeño	40	0.40	Tabla de escala valorativa
	TOTAL	100%	1.00	

El promedio de cada unidad será resultante de la siguiente fórmula: **PFUD = EC (0.30) + EP (0.30) + ED (0.40)**

El promedio final de la asignatura se determinará aplicando la siguiente fórmula: **PF = PUD1 (0.25) + PUD2 (0.25) + PUD3 (0.25) + PUD4 (0.25)**

VIII) BIBLIOGRAFÍA.

El Menú, de Robert Carrier.
Enciclopedia Planeta de la gastronomía. Editorial Planeta 1982.

La Cocina y su arte.
Ediciones Castell. España. 1988.

Que Cocinare. Nicolini Hermanos. Lima. 1988.

Cocina, 50 años de experiencias. Bien del Hogar. Lima. 1978.