



Universidad nacional “José Faustino Sánchez Carrión”

Facultad de Ciencias Empresariales

Escuela Profesional de Gestión en Turismo y Hotelería

SÍLABO POR COMPETENCIAS

CURSO: COCINA PERUANA

DOCENTE: LIC. MARTINEZ PANANA MAYUMI ROSARIO

SÍLABO DE COCINA PERUANA

I. DATOS GENERALES

| | |
|------------------|-----------------------------------|
| LÍNEA DE CARRERA | Gestión de Hoteles y Restaurantes |
| CURSO | Cocina Peruana |
| CÓDIGO | 44325 |
| HORAS | HT.03 HP. 02 |
| CREDITOS | 04 |
| CICLO | VI |
| SECCION | A - B |

II. SUMILLA Y DESCRIPCIÓN DEL CURSO

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.

Competencia: Preparar y describir su historia y proceso, usando correctamente, insumos, utensilios y equipos de cocina, demostrando un ejercicio responsable orientado a la excelencia de servicio.

IV. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

| | Capacidad de la unidad didáctica | Nombre de la unidad didáctica | SEMANAS |
|------------|--|----------------------------------|---------|
| UNIDAD I | Teniendo en cuenta la diversidad de planteamientos teóricos existentes y las consideraciones sobre la importancia significativa de la cocina peruana, explica las bases teóricas de la gastronomía y sus variedades, basándose en análisis de fuentes bibliográficas pertinentes. | INTRODUCCIÓN A LA COCINA PERUANA | 4 |
| UNIDAD II | Frente al hecho que la cocina peruana criolla ha evolucionado desde épocas antiguas, expone 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 en los distintos platos criollos. | COCINA PERUANA CRIOLLA | 4 |
| UNIDAD III | 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. | COCINA DEL CENTRO Y SUR DEL PERÚ | 4 |
| UNIDAD IV | 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. | COCINA PERUANA FUSIÓN | 4 |

V. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

| Número | INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO |
|--------|---|
| 1 | Interpreta el significado etimológico de la palabra cocina Peruana, factores del porque nuestra cocina está llena de riqueza de vida marina previo análisis. |
| 2 | Describe el carácter dinámico y evolutivo de la gastronomía y de la nueva neurogastronomía , para ellos analiza varias fuentes de información. |
| 3 | Sustenta teorías de la gastronomía peruana de distintos puntos de vista, basándose en estudios realizados y comprobados existentes en bibliografía. |
| 4 | Describe la importancia y relación de la cocina peruana con otros países fronterizos, basándose a los antecedentes históricos. |
| 5 | Identifica los diferentes conceptos de cocina y las topologías de la demanda y la oferta gastronómica, previo análisis de información. |
| 6 | Fundamenta la importancia de la gastronomía en la economía mundial y particularmente en la economía nacional, guiándose de la síntesis de las informaciones bibliográficas. |
| 7 | Expone de modo coherente los impactos socioeconómicos positivos y negativos de la gastronomía peruana, para ellos analiza y sintetiza la información correspondiente. |
| 8 | Desarrolla un enfoque de calidad total de la cocina peruana, identificando las diferencias entre los diferentes platos de los departamentos del Perú, con base a las informaciones sinterizadas de diversas fuentes. |
| 9 | Clasifica la variedad de platos de la costa, sierra y selva de nuestro país y los ingredientes utilizados en la preparación en cada uno de ellos. |
| 10 | Identifica los diferentes cortes, manipulación de los alimentos, además de la importancia que este tiene, basando en análisis y síntesis de información pertinente. |
| 11 | Explica con éxito los diferentes tipos de preparación de los diferentes platos, para efecto recurre a fuentes de información diversas. |
| 12 | Fundamenta con claridad los ingredientes de cada uno de los platos peruanos y las diferentes cocciones , guiándose de la síntesis de las informaciones bibliográficas. |
| 14 | Clasifica las empresas de restaurante clasificándolos según el reglamento pertinente, además de reconocer el tipo de servicio que ofrecen y platos. |
| 15 | Identifica los organismos públicos y privados que están a cargo de verificar la manipulación de alimentos en las empresas que expenden comida, basándose en fuentes de información diversa. |

VI: DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

| CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|---|
| UNIDAD DIDÁCTICA I: INTRODUCCIÓN A LA COCINA PERUANA | Teniendo en cuenta la diversidad de planteamientos teóricos existentes y las consideraciones sobre la importancia significativa de la cocina peruana, para las empresas y entes involucrados, explica las bases teóricas, basándose en análisis de fuentes bibliográficas pertinentes. | | | | | |
| | SEMANA | CONTENIDOS | | | Estrategia didáctica | Indicadores de logro de la capacidad |
| | | Conceptual | Procedimental | Actitudinal | | |
| | 1 | Introducción a la cocina peruana Conceptos de gastronomía. Etimología. Alcances de la cocina peruana Costa Sierra 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. |
| | 2 | 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. |
| | 3 | 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. |
| | 4 | 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. |
| | EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA | | | | | |
| | EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS | | EVIDENCIA DE PRODUCTO | | EVIDENCIA DE DESEMPEÑO | |
| | 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. | |

| CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|---|
| UNIDAD DIDÁCTICA II: COCINA PERUANA CRIOLLA | <p>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.</p> | | | | | |
| | 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, ajiacos, 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, tallarin saltado mar y tierra. | Actitud participativa en la sustentación y debate. | Trabajo de campo | Investiga sobre la influencia en la cocina criolla. África. |
| | EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA | | | | | |
| | EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS | | EVIDENCIA DE PRODUCTO | | EVIDENCIA DE DESEMPEÑO | |
| | 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 | |
| EXÁMEN PARCIAL | | | | | | |

| UNIDAD DIDÁCTICA III: COCINA DEL CENTRO Y SUR DEL PERÚ | CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III | | | | | |
|---|---|--|---|---|--|---|
| | 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 | Indicadores de logro de la capacidad |
| | | 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. | |
| EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA | | | | | | |
| EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO | | EVIDENCIA DE PRODUCTO | | EVIDENCIA DE DESEMPEÑO | | |
| Evaluación en clase a través de participaciones orales. | | Entrega e resúmenes de fuentes bibliográficas sobre sistema turístico. | | Debate en clases los sistemas turísticos, atractivos turísticos, categorías y tipos equipamiento turístico y superestructura. | | |

| CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV | | | | | |
|--|---|---|--|---|---|
| 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 ajés, 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 novo andina. |
| 15 | Recreación de platos de la cocina regional del Perú. | Recrea el cambio a la norteña, chicharrón de cuy con ajiaco 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 neurogratonomía, 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. |
| EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA | | | | | |
| EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS | | EVIDENCIA DE PRODUCTO | | EVIDENCIA DE DESEMPEÑO | |
| 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. | |
| EXÁMEN FINAL | | | | | |

UNIDAD DIDÁCTICA IV: COCINA PERUANA FUSIÓN

VII. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

MATERIALES:

- Separatas
- Libros
- Plumones
- Pizarra
- Videos, etc.

VIII. EVALUACION

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

| Unidades | Evidencias | Porcentaje | Ponderación | Instrumentos |
|----------------|-----------------|------------|-------------|-----------------------------|
| I, II, III, IV | De conocimiento | 30 | 0.03 | Cuestionario |
| | De producto | 30 | 0.03 | Tabla de escala valorativa |
| | De desempeño | 40 | 0.04 | 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

UNIDAD DIDACTICA I

FLORES GARAZATUA, Juan Alberto (2011). "Manual de Cocina Regional, Nacional y Procesamiento de Frutas". FIIA-UNAP, Iquitos.

2. BUFFET CRIOLLO, Q.W. Editores (2006)

Buenas prácticas de manipulación de alimentos en restaurantes guía del consultor (PROMPYME). 2007

- Catálogo de cocina nacional 2014

- Catálogo de postres criollos 2015

- Catálogo de los Alimentos autóctonos 2015

- Centro de Servicio para la capacitación laboral y el desarrollo (CAPLAB): Curso ayudante de cocina 2007

- Nutrición humana – 2008

UNIDAD DIDACTICA II

- Revista "Alimento y Salud" 2010

- Manual recetario: Técnicas culinarias 2009

- Manual recetario: Cocina Peruana norteña 2009

- Manual recetario: Cocina Peruana sur 2009

- Manual recetario: Cocina Italiana 2009

- Programa de capacitación laboral (CAPLAB) Cocina y repostería guía práctica 2006

- Información técnica pautas para la organización del aula taller ocupación: Hotelería y Turismo. 2004

UNIDAD DIDACTICA III

Sasaki Angélica: Cocina en 30 minutos- menestras 2007

- Sasaki Angélica: Cocina en 30 minutos- pescados y mariscos 2007

- Sasaki Angélica: Cocina en 30 minutos- arroces 2007

UNIDAD DIDACTICA IV

- 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

LIC. MARTINEZ PANANA MAYUMI R.

Docente del curso