

SÍLABO
ADAPTADO PARA EL PERIODO DE ADECUACIÓN A LA EDUCACIÓN NO PRESENCIAL

I. DATOS ADMINISTRATIVOS

| | |
|--------------------------|--|
| 1. Asignatura: | Taller Tecnicas de Cocina y Manipulacion de Alimentos. |
| 2. Código: | THG403 |
| 3. Naturaleza: | Teórico/Práctico |
| 4. Condición: | Obligatorio |
| 5. Requisitos: | THG-302 Taller Técnicas de Atención y Servicio. |
| 6. Nro. de créditos: | 2 |
| 7. Número de horas: | 4 No presencial. |
| 8. Semestre académico: | 2021-I |
| 9. Docente: | David Carreño Farfan |
| 10. Correo institucional | dcarreño@urp.edu.pe |

II SUMILLA:

El Taller técnicas de cocina y manipulación de alimentos, pertenece al área formación profesional básica en la línea de Gastronomía, es de naturaleza práctica y de carácter obligatorio. La presente asignatura, está orientada para que los alumnos de la carrera de Turismo y Hotelería conozcan las técnicas modernas que se utilizan en la preparación de alimentos, desde una adecuada manipulación, acorde con las exigencias de las instituciones que norman dicha actividad; hasta la aplicación de técnicas en la habilitación, cocción y presentación de los platos.

Esta estructura en grandes temas: Organización, funciones y equipamiento de la cocina, Terminología gastronómica y La mise en place, tipos, Normas de conservación y manipulación de alimentos durante la producción.

III. COMPETENCIAS GENÉRICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Pensamiento crítico y creativo

Autoaprendizaje

IV. COMPETENCIA ESPECÍFICA LA QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Desarrollar actitudes de servicio, excelencia, calidad y liderazgo, así como una amplia cultura turística y sensibilidad para la apreciación y valoración de la cultura nacional.

V. DESARROLLA EL COMPONENTE DE:

Investigacion (x) Responsabilidad social ()

VI. LOGRO DE LA ASIGNATURA

Al finalizar el curso los estudiantes elaboran alimentos de carácter técnico en la que se condidera las habilidades de corte, coccion y presentación de los diversos alimentos propuestos, con la cual demuestran su competencia culinaria a través del uso de las herramientas virtuales; desarrollando las normas de manipulación de alimentos de acuerdo a los conceptos y disposiciones de la Organización Mundial de Salud.

VII. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

| UNIDAD I. ORGANIZACIÓN DEL AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, LAS BPM. E IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPOS | |
|--|---|
| LOGRO DE APRENDIZAJE: | Al finalizar la unidad el estudiante elabora un informe de las BPM en dos mercados de productos de primera necesidad argumentando de manera clara y precisa. |
| SEMANAS | CONTENIDOS |
| 1 | Organización de la cocina e equipamiento; las brigadas de trabajo y sus funciones específicas. La miche en place como forma esencial del trabajo en cocina. Higiene y salubridad de los manipuladores de alimentos. Conceptos generales Actividades teóricas: Explicación del tema vía plataforma collaborate Actividades prácticas: visita virtual a las instalaciones de las áreas de gastronomía, taller y aula gastronómica. |
| 2 | Tipos de presentación de alimentos, origen de la contaminación alimentaría, enfermedades de transmisión e intoxicaciones. <ul style="list-style-type: none">• BPM - L&S• HACCP - ISSO 22,000 Actividades teóricas: Explicación del tema vía plataforma collaborate Actividades prácticas: Visualización de videos explicativos en cocina. |
| 3 | Métodos de conservación y cocción de alimentos. <ul style="list-style-type: none">• Carnes• Vegetales Actividades teóricas: Explicación del tema vía plataforma collaborate Actividades prácticas: Visualización de videos explicativos |
| 4 | Técnica de elaboración de fondos: <ul style="list-style-type: none">• Fondos claros (aves, res)• Fondos oscuros (aves, res)• Cortes de precisión (mirepoix, matignon)• Utilización del bouquet garni• Sopa de cebolla. |

| | |
|--|---|
| | <p>Actividades teóricas: Explicación de las recetas de fondos y cortes básicos.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de fondos y práctica de cortes de precisión.</p> <p>PRIMERA EVALUACIÓN</p> |
|--|---|

| UNIDAD II: MANIPULACIÓN E HIGIENE DE ALIMENTOS, TÉCNICAS EN CORTES | |
|---|--|
| LOGRO DE APRENDIZAJE: | Al finalizar la unidad el estudiante presenta insumos donde aplica técnicas de corte y manipulación de alimentos de manera correcta para lograr el máximo rendimiento utilizado en la actividad gastronómica. |
| SEMANAS | CONTENIDOS |
| 5 | <p>Cortes y tallados de legumbres:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cortes básicos ✓ Técnicas de blanqueado (brócoli, vainita, espárrago, zanahoria) ✓ Salteado; utilización de legumbres variadas. ✓ cremas y salteados ✓ croutons <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de cortes de legumbres.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de salteados y cremas.</p> |
| 6 | <p>Técnicas de cocciones con papa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cortes de papa (juliana, parmentiere, fósforo) ✓ Torneados ✓ Cocciones (fritas, vapor, salteadas, purés, croquetas) ✓ Clases de torneados (natural, vapor, chateau, olivette, ajo) ✓ Cocciones de torneados (inglesa, y risoller). <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de papas según Manual del curso.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de técnicas de corte para papas.</p> |
| 7 | <p>Huevos y sus técnicas de cocción:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaboración de huevos (escalfados, salteados, revueltos, omelette simple y rellenos). ✓ Tortilla a la española ✓ Fondeau de tomate <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de huevos según Manual del curso.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de técnicas de cocción de huevos.</p> |
| 8 | SEGUNDA EVALUACIÓN |

| UNIDAD III: TERMINOLOGÍA GASTRONÓMICA y DESARROLLO DE MÉTODOS DE COCCIÓN | |
|---|---|
| LOGRO DE APRENDIZAJE: | Al finalizar la unidad el estudiante aplica una correcta manipulación de alimentos y desarrolla técnicas de cocción en insumos que se utilicen en la actividad gastronómica, para lograr su máximo rendimiento, utilizando las herramientas virtuales |
| SEMANAS | CONTENIDOS |
| 9 | <p>Técnicas de preparación de arroz:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cocción de arroz pilaf ✓ arroz Madrás ✓ arroz con aceitunas ✓ Risotto de hongos <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de arroces según Manual del curso.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de técnicas de cocción de arroces.</p> |
| 10 | <p>Técnicas de elaboración de pescados</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Fileteado pescados redondos y planos. ✓ Conservación y cocciones de pescado. ✓ Elaboración fumet ✓ Lenguado a la meunier con arroz pilaf y papas risoller. <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de pescados según Manual del curso.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de técnicas de corte y cocción de pescados.</p> |
| 11 | <p>Técnicas de corte y cocción de aves:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Trozado, deshuesado de pollo ✓ Técnicas de empanizado de ave ✓ Pollo a la cazadora ✓ Bridar ✓ Salteado ✓ Frituras profunda ✓ Elaboración de mayonesa (Tártara) <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de aves según Manual del curso.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de técnicas de corte y cocción de aves.</p> |
| 12 | <p>Técnicas de elaboración de pastas fresca:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaboración de Fettuccini ✓ Elaboración de panzotti. ✓ Salsas Alfredo ✓ Salsa Pomodoro <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de pastas según Manual del curso.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de técnicas de cocción de pastas.</p> <p>TERCERA EVALUACIÓN</p> |

| UNIDAD IV: PREPARACIONES BÁSICAS Y PRESENTACIÓN DE PLATOS | |
|---|--|
| LOGRO DE APRENDIZAJE:. | Al finalizar el curso los estudiantes elaboran alimentos de carácter técnico en la que se considera las habilidades de corte, coccion y presentación de los diversos alimentos propuestos, con la cual demuestran su competencia culinaria a través del uso de las herramientas virtuales; desarrollando las normas de manipulación de alimentos de acuerdo a los conceptos y disposiciones de la Organización Mundial de Salud. |
| SEMANAS | CONTENIDOS |
| 13 | <p>Elaboración de guarniciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Duxelles ✓ Ratatouille ✓ Puré de camote ✓ Cebollas glaseadas <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de guarniciones según Manual del curso.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de técnicas de guarniciones.</p> |
| 14 | <p>Características y aportes de los insumos utilizados a lo largo del ciclo académico. Examen Organoléptico.</p> <p>Técnicas: Reconocimiento de insumos utilizados en cocina.</p> <p>Actividades teóricas: Revisión y clasificación de insumos utilizados en cocina.</p> <p>Actividades prácticas: Examen Organoleptico.</p> |
| 15 | <p>Técnicas de elaboración de masas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaboración de quiche ✓ Pizza margarita. ✓ Focaccia. ✓ Salsa Pomodoro <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas demasas según Manual del curso.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de técnicas de coccion de masas.</p> |
| 16 | CUARTA EVALUACIÓN |

VIII. ESTRATEGIAS DIDACTICAS

Aprendizaje basado en proyectos colaborativos

Técnica: La Modelación

Recursos didácticos: Herramientas y recursos virtuales.

- a. Recetarios
- b. Rubricas
- c. Guías de trabajo teórico en talleres de cocina.

IX. MOMENTOS DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE VIRTUAL

La modalidad no presencial desarrollará actividades sincrónicas (que los estudiantes realizarán al mismo tiempo con el docente) y asincrónicas (que los estudiantes realizarán independientemente fortaleciendo su aprendizaje autónomo. La metodología del aula invertida organizará las actividades de la siguiente manera:

Antes de la sesión

Exploración: preguntas de reflexión vinculada con el contexto, otros.

Problematización: conflicto cognitivo de la unidad, otros.

Durante la sesión

Motivación: bienvenida y presentación del curso, otros.

Presentación: PPT en forma colaborativa, otros.

Práctica: resolución individual de un problema, resolución colectiva de un problema, otros.

Después de la sesión

Evaluación de la unidad: presentación del producto.

X. EVALUACION

| UNIDAD | Criterio | Indicador | INSTRUMENTOS |
|--------|-----------------------------------|---|-----------------------|
| I | Elabora informe | Visita a un mercado de manera virtual, análisis comparativo de las manipulaciones de las BPM. | Rúbrica de evaluación |
| II | Técnicas de cortes de alimentos. | Aplica técnicas básicas de cortes de alimentos mediante un video demostrativo. | Rúbrica de evaluación |
| III | Técnicas de cocción de alimentos. | Elabora un catalogo de principales insumos peruanos y sus cociones mas conocidas. | Rúbrica de evaluación |
| IV | Plato técnico. | Cortes, cocción, presentación, sabor y sazón Elabora hoja de costos de la elaboración. | Rúbrica de evaluación |

FÓRMULA DE EVALUACIÓN

Promedio Final:
$$\frac{(PRA\ 1 + PRA\ 2 + PRA\ 3 + PRA\ 4 + PRA\ 5)}{4}$$

- PRA 1 = Informe de vista virtual + ficha técnica de la sesión.
- PRA 2 = Presenta video de cortes + ficha técnica de la sesión.
- PRA 3 = Catálogo de insumos peruanos + ficha técnica de la sesión.
- PRA 4 = Exposición de elaboración de plato técnico + ficha de costos.
- *PRA5 = Evaluación sustitutoria

***La evaluación sustitutoria es para aquellos alumnos que no hayan aprobado o les falte nota de alguna de las evaluaciones anteriores.**

X. REFERENCIAS

- **Básicas**

- ✓ Centeno, J. (1995). *Cocina Profesional: 01*. Madrid, España, Ed. Paraninfo **Biblioteca FACEE**
- ✓ Centeno, J. (2000). *Cocina profesional N°2*. Madrid, España, Ed. Paraninfo **Biblioteca FACEE**
- ✓ Mendes-Trelles, I. (1999). *Diccionario de gastronomía y hostelería*. Madrid, España, Ed. Paraninfo **Biblioteca FACEE**
- ✓ Loewer, E. (2000). *Cocina para profesionales*. Madrid, España, Ed. Paraninfo **Biblioteca FACEE**
- ✓ Tainter, D. Grenis, A. (1996). *Especies y aromatizantes alimentarios*. Zaragoza, España. Ed. Acribia. **Biblioteca FACEE**
- ✓ Zarate, L. (2000). *El gran recetario de la abuela*. Edit. El Comercio. Lima **Biblioteca FACEE**
- ✓ *La guía de turismo gastronómico y cultural del Perú*. (2004). Edit. Top Publications. **Biblioteca FACEE**
- ✓ <http://www.fao.org/3/a-i5896s.pdf>

- **Complementarias**

Agricultura (2016) *Manual para manipuladores de alimentos*; Washington, DC : OPS,

<http://www.fao.org/3/a-i5896s.pdf>

Cordon Bleu. (1996). *Guía completa de las técnicas culinarias*. Barcelona, España: Editorial Lagasca

Recuperado de <https://libroschorcha.files.wordpress.com/2017/12/guia-completa-de-las-tecnicas-culinarias-le-cordon-bleu.pdf>

Foro panamericano de asociaciones gastronómicas. (2010). *Técnicas culinarias*. Recuperado de

https://ingjulian.files.wordpress.com/2010/04/tecnicas_culinarias.pdf

MasterChef. (2017) manual del aprendiz de cocinero. Barcelona, España: Espasa Libros, S. L. U.

Recuperado de

https://www.planetadelibros.com/libros_contenido_extra/36/35211_Manual_Del_Aprendiz_De_Cocinero.pdf

Organización Panamericana de la Salud, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la

Agricultura (2016) *Manual para manipuladores de alimentos*; Washington, DC : OPS,

<http://www.fao.org/3/a-i5896s.pdf>