

SÍLABO

ADAPTADO PARA EL PERIODO DE ADECUACIÓN A LA EDUCACIÓN NO PRESENCIAL

I. DATOS ADMINISTRATIVOS

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Asignatura: | Taller de Cocina Peruana. |
| 2. Código: | THG503 |
| 3. Naturaleza: | Teórico/Práctico |
| 4. Condición: | Obligatorio |
| 5. Requisitos: | THG403 Taller Técnicas de Cocina y Manipulación de Alimentos |
| 6. Nro. de créditos: | 2 |
| 7. Número de horas: | 6 No presencial. |
| 8. Semestre académico: | 2021-I |
| 9. Docente: | David Carreño Farfan |
| 10. Correo institucional | dcarreño@urp.edu.pe |

II SUMILLA:

El Taller de cocina Peruana pertenece al área formación profesional especializada en la línea de Gastronomía, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio, es de carácter obligatorio, está orientada al conocimiento de los orígenes y técnicas de la cocina Peruana, donde los participantes aprenderán desde la identificación de los insumos autóctonos, influencia Europea y las distintas variantes de nuestra cocina y las preparaciones tradicionales contemplando así mismo su historia y tradición, tratando de inculcar así mismo el uso de técnicas modernas en la preparación de platos de nuestra culinaria que permitan su inclusión en la programación de cartas y menús en los establecimientos de servicios turísticos destinados a la restauración. Se logra desarrollando los siguientes temas: Origen e historia, recetas tradicionales; la cocina en el virreinato influencia europea, preparación de comida criolla; cocina peruano moderna.

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.

Desarrollar la habilidad de interactuar con otros grupos interdisciplinarios de profesionales.

V. DESARROLLA EL COMPONENTE DE:

Investigación (x) Responsabilidad social ()

VI. LOGRO DE LA ASIGNATURA

Al finalizar el curso los estudiantes elaboran alimentos considerando las técnicas de corte, cocción y presentación de alimentos propuestos con carácter histórico cultural, aplicando las normas de manipulación de alimentos de acuerdo con los conceptos y disposiciones de la Organización Mundial de Salud. Demostrando orden y claridad.

VII. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I: ORIGEN E HISTORIA, RECETAS TRADICIONALES	
LOGRO DE APRENDIZAJE:	Al finalizar la unidad el estudiante elabora un recetario gastronómico regional con los insumos más conocidos y utilizados en la gastronomía peruana de origen prehispánico, a través del uso de las herramientas virtuales
SEMANA	CONTENIDO
1	<p>Origen e historia de la cocina peruana a la Gastronomía Peruana, y su relación en el desarrollo turístico</p> <p>Cocina del Norte de Perú.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Seco de chávalo ✓ Sudado de pescado ✓ Causa Ferreñafana <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de seco, sudado y causa.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de seco, sudado y causa de acuerdo a las pautas técnicas y la organización del Taller de cocina.</p>
2	<p>Métodos de conservación autóctonos de la cocina Pre Inca a la Inca.</p> <p>Cocina del Norte de Perú.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Seco de cabrito ✓ Frejoles ✓ Shambar ✓ Majarisco <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de seco de cabrito, frijoles, shambar y majarisco.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de seco de cabrito, frijoles, shambar y majarisco de acuerdo a las pautas técnicas y la organización del Taller de cocina.</p>
3	<p>Métodos de cocción autóctonos y originales de la cocina Pre Inca a la Inca.</p> <p>Cocina del Centro del Perú.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Japchi ✓ Patasca ✓ Puka picante <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de Japchi, Patasca y Puka picante.</p>

	Actividades prácticas: Elaboración de Japchi, Patasca y Puka picante de acuerdo a las pautas técnicas y la organización del Taller de cocina.
4	<p>Aportes e insumos de la de la cocina Pre Inca e Inca a la Humanidad, y su relación en el desarrollo turístico.</p> <p>Cocina del Centro del Perú.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Caldo verde ✓ Pachamanca ✓ Salsa llatan. <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de Caldo verde, Pachamanca y Salsa llatan.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de Caldo verde, Pachamanca y Salsa llatan de acuerdo a las pautas técnicas y la organización del Taller de cocina.</p> <p>PRIMERA EVALUACIÓN</p>

UNIDAD II: INFLUENCIA EUROPEA, PREPARACION DE COMIDA CRIOLLA	
LOGRO DE APRENDIZAJE:	Al finalizar la unidad el estudiante elabora un informe, acerca de los insumos más conocidos y utilizados en la gastronomía peruana de origen Hispano y africano a través del uso de las herramientas virtuales.
SEMANAS	CONTENIDOS
5	<p>Aportes e insumos de la de la cocina española en la formación de la Gastronomía Peruana.</p> <p>Cocina del Sur del Perú.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ocopa Arequipeña ➤ Chairo ➤ Rocoto relleno con pastel de papa <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de Ocopa Arequipeña, Chairo, Rocoto Relleno.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de Ocopa Arequipeña, Chairo, Rocoto Relleno de acuerdo a las pautas técnicas y la organización del Taller de cocina.</p>
6	<p>Métodos de conservación y cocción de Alimentos traídos por España a la región.</p> <p>Cocina del Sur del Perú.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Locro de pecho ✓ Olluquito con charqui ✓ Soltero Arequipeño <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de Locro de pecho, Olluquito con charqui y Soltero Arequipeño.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de Locro de pecho, Olluquito con charqui y Soltero Arequipeño de acuerdo a las pautas técnicas y la organización del Taller de cocina</p>

7	<p>Características de la cocina durante el virreinato y su relación en el desarrollo turístico actual.</p> <p>Cocina del Sur del Perú.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa seca ➤ Carapulcra ➤ Morusa de pallares. <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de la Sopa seca, Carapulcra y Morusa de pallares.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de la Sopa seca, Carapulcra y Morusa de pallares de acuerdo a las pautas técnicas y la organización del Taller de cocina</p>
8	SEGUNDA EVALUACIÓN

UNIDAD III: INFLUENCIA ORIENTAL	
LOGRO DE APRENDIZAJE:	Al finalizar la unidad el estudiante elabora una exposición, acerca de los insumos más conocidos y utilizados en la gastronomía peruana de origen asiático a través del uso de las herramientas virtuales
SEMANAS	CONTENIDOS
9	<p>Aportes de la influencia africana en la formación de la Gastronomía Peruana; técnicas de conservación y cocción de Alimentos.</p> <p>Cocina limeña I.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ceviche ➤ Sopa criolla ➤ Lomo saltado. <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de Ceviche, Sopa criolla y Lomo Saltado. Actividades prácticas: Elaboración de Ceviche, Sopa criolla y Lomo Saltado de acuerdo a las pautas técnicas y la organización del Taller de cocina.</p>
10	<p>Aportes de la influencia china en la formación de la Gastronomía Peruana; técnicas de conservación y cocción de Alimentos.</p> <p>Cocina limeña II.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Anticuchos ➤ Ají de gallina ➤ Cau – cau. <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de Anticuchos, Ají de gallina y el Cau-Cau.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de Anticuchos, Ají de gallina y el Cau-Cau de pallares de acuerdo a las pautas técnicas y la organización del Taller de cocina</p>

11	<p>Aportes de la influencia japonesa en la formación de la Gastronomía Peruana; técnicas de conservación y cocción de Alimentos.</p> <p>Cocina limeña III.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tamal criollo ➤ Papa a la huancaína ➤ Arroz con pollo <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas del Tamal Criollo, Papa a la Huancaína y arroz con pollo.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de Tamal Criollo, Papa a la Huancaína y arroz con pollo. de acuerdo a las pautas técnicas y la organización del Taller de cocina</p>
12	<p>Aportes de la influencia italiana en la formación de la Gastronomía Peruana; técnicas de conservación y cocción de Alimentos.</p> <p>Cocina de la Selva del Perú.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tacacho con cecina ➤ Juane de pollo ➤ Inchik-API <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de Tacacho con Cecina, Juane de pollo e Inchik-API.</p> <p>Actividades prácticas: Elaboración de Tacacho con Cecina, Juane de pollo e Inchik-API de acuerdo a las pautas técnicas y la organización del Taller de cocina</p> <p>TERCERA EVALUACIÓN</p>

UNIDAD IV: COCINA PERUANA MODERNA	
LOGRO DE APRENDIZAJE:	Al finalizar el curso los estudiantes elaboran alimentos considerando las técnicas de corte, cocción y presentación de alimentos propuestos con carácter histórico cultural, aplicando las normas de manipulación de alimentos de acuerdo con los conceptos y disposiciones de la Organización Mundial de Salud. Demostrando orden y claridad.
SEMANAS	CONTENIDOS
13	<p>Características y aportes de la cocina Regional en la formación de la Gastronomía Peruana; técnicas de conservación y cocción de Alimentos, y su relación en el desarrollo turístico actual.</p> <p>Cocina Novoandina.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quinoto ✓ Crema de maíz verde ✓ Pechuga con puré de Oca. <p>Actividades teóricas: Comprensión de las recetas de Quinoto, Crema de maíz verde y Pechuga con puré de Oca.</p>

	Actividades prácticas: Elaboración de Quinoto, Crema de maíz verde y Pechuga con puré de Oca de acuerdo a las pautas técnicas y la organización del Taller de cocina
14	Características y aportes de la cocina Regional en la formación de la Gastronomía Peruana; técnicas de conservación y cocción de Alimentos, y su relación en el desarrollo turístico actual. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Examen Organoléptico. Actividades prácticas: Examen Organoléptico de insumos de la cocina peruana. Reconocimiento sensorial (vista, tacto. Gusto, olfato)
15	La Gastronomía Peruana, y su relación en el desarrollo turístico actual. Técnicas: exposición dialogada y modelación. Actividades teóricas: Análisis final de La Gastronomía Peruana, y su relación en el desarrollo turístico actual.
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	Recetario	Elaboración de un recetario moderno con insumos prehispánicos.	Rúbrica de evaluación
II	Informe	Insumos más conocidos y utilizados en la gastronomía peruana.	Rúbrica de evaluación
III	Investigación	Elaboración de Carta de restaurante.	Rúbrica de evaluación
IV	Plato técnico.	Carácter histórico cultural, Cortes, cocción, presentación, sabor y sazón Elaboración de cuadro de costos.	Rúbrica de evaluación

FÓRMULA DE EVALUACIÓN

$$(PRA1 + PRA2 + PRA3 + PRA4 + PRA5) / 4$$

PRA 1 = Elaboración de recetario + fichas técnicas

PRA 2 = Informe de insumos de la gastronomía peruana + video de elaboración técnica.

PRA 3 = Exposición + fichas técnicas

PRA 4 = Presentación de plato técnico + Cuadro 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

Biblioteca Virtual

- ✓ Acurio, G. (2016). *Bitute, el sabor de Lima*. Lima, Perú: Telefónica del Perú. Recuperado de <http://juntosparatransformarperu.com/wp-content/uploads/2016/03/bitute.pdf>

- ✓ Apega (2013). *El boom gastronómico Peruano al 2013*. Lima, Perú. Recuperado de http://www.consuladoperuroma.it/doc/libros_dig/boom_gastronomico_peruano_al_2013_web.pdf
- ✓ Apega (2013). *El boom gastronómico Peruano*. Lima, Perú. Recuperado de <http://www.rimisp.org/wp-content/uploads/2013/05/El-boom-de-la-cocina-peruana-APEGA.pdf>
- ✓ Apega (2009). *El boom gastronómico Peruano*. Lima, Perú.
Recuperado de http://www.foro-santacatarina2011.org/documenti/p32_Valderrama_santa_catarina_2011.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>
- ✓ Micuy, A (2010) *Gastronomía Tradicional Altoandina*. Santiago, Chile. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Recuperado de <http://www.fao.org/fileadmin/templates/aiq2013/res/es/recetarioandino.pdf>
- ✓ Morales, C. (2015). El patrimonio gastronómico: impulsa el turismo en el Perú.
URL <http://repositorio.usil.edu.pe/handle/USIL/2506>
- ✓ Pacheco G. (2009). *Turismo cultural y gastronómico en el Perú Propuesta de circuitos turísticos*. Facultad de Ciencias Económicas Universidad de Palermo. Recuperado de http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/proyctograduacion/archivos/1805.44369
- ✓ Yoshimura J. (2012). *Innovación en la Gastronomía Peruana: El Rol de las Redes Sociales en la consolidación de la marca “Cocina peruana”*. Lima, Perú. Recuperado de http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/4449/YOSHIMURA_MATSUKI_JENNY_INNOVACION_COCINA.pdf?sequence=1
<http://www.fao.org/fileadmin/templates/aiq2013/res/es/recetarioandino.pdf>
- ✓ Valderrama, M. (2009). *El boom de la cocina peruana*. Lima, Perú. Recuperado de http://www.desco.org.pe/recursos/site/files/CONTENIDO/15/08_Per%C3%BA_Hoy_Valderrama_2009A.pdf
- ✓ Valderrama, M. (2010). La gastronomía peruana: retos y potencialidades.
URL <http://repositorio.sineace.gob.pe/repositorio/handle/sineace/595>
- ✓ Yoshimura J. (2012). *Innovación en la Gastronomía Peruana: El Rol de las Redes Sociales en la consolidación de la marca “Cocina peruana”*. Lima, Perú. Recuperado de http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/4449/YOSHIMURA_MATSUKI_JENNY_INNOVACION_COCINA.pdf?sequence=1
<http://www.fao.org/fileadmin/templates/aiq2013/res/es/recetarioandino.pdf>