



SILABO GASTRONOMIA PERUANA

I. DATOS INFORMATIVOS

1.1. Código	:	062746
1.2. Ciclo	:	VII
1.3. Créditos	:	3
1.4. Área curricular	:	Formación Profesional
1.5. Condición	:	Obligatoria
1.6. Semestre Académico	:	2017 - I
1.7. Duración	:	16 semanas: 80 horas
1.8. Horas semanales	:	5 HT: 1 HP: 4
1.9. Requisitos	:	Ninguno.
1.10 Facultad	:	Ciencias Administrativas
1.11. Escuela Profesional	:	Administración de Turismo
1.12. Profesores	:	Comisión Académica
1.13. Textos Básicos	:	Cabieses, F. (1995). Cien siglos de pan. Lima: Concytec Acurio, G. Una aventura Culinaria. Lima: Editorial el Comercio La Guía de Turismo Gastronómico y Cultural del Perú (2004) Lima: Perú Top Publications.

II. SUMILLA

La asignatura pertenece al área curricular de formación profesional, es de naturaleza teórica y práctica, tiene como propósito aplicar el conocimiento de la administración al servicio de alimentos y bebidas desde la logística hasta la producción, manipulación y las técnicas de cocción de alimentos aplicado a la gastronomía peruana.

Organiza sus contenidos en las siguientes unidades de aprendizaje: Unidad I: Historia de la Gastronomía Peruana Prehispánica y la organización de la cocina profesional. Unidad II: La cocina colonial y la Gastronomía del norte y sur del Perú. Unidad III: La Gastronomía Peruana y sus principales influencias; la cocina del centro y del oriente peruano. Unidad IV: Las cocinas regionales, Novoandina y la Gastronomía Criolla Peruana.

III. COMPETENCIA DE ASIGNATURA

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. CAPACIDADES

- Reconoce las características y usos de los diferentes insumos que participan en la producción gastronómica, realizando investigaciones sobre las bondades organolépticas de dichos productos y su utilización en la cocina.
- Aplica las técnicas básicas de producción gastronómica mediante el desarrollo práctico de los talleres de técnicas de cortes, cocción, preparación y presentación de alimentos tanto en la gastronomía internacional lo cual evidencia interés y participación, de manera activa en el aprendizaje de dichas técnicas
- Diseña los mecanismos reales a utilizarse en el servicio de Alimentos y Bebidas mediante su participación activa en un evento programado especialmente para ofrecer el servicio de restaurante donde logra identificarse con las labores realizadas.
- Organiza equipos de trabajo y asigna responsabilidades, según la organización propuesta para el desarrollo de eventos, de acuerdo con el planeamiento específico.

V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I: HISTORIA DE LA GASTRONOMIA PERUANA PREHISPANICA Y LA ORGANIZACIÓN DE LA COCINA PROFESIONAL.				
CAPACIDAD: Reconoce las características y usos de los diferentes insumos que participan en la producción Gastronómica, realizando investigaciones sobre las bondades organolépticas de dichos productos y su utilización en la cocina.				
Semana	Actitudes		Estrategias de Aprendizaje	Horas
	Contenidos Conceptuales			
1	Introducción: • La cocina Peruana y su relación con el Turismo. Antecedentes históricos de la		Constata las potencialidades de la Gastronomía Nacional como atractivo turístico. Elabora un cuadro sinóptico que	2
				3

	Alimentación en el Antiguo Perú	representa el proceso de domesticación y uso de alimentos andinos.	dialogada	
2	Tipos de Alimentación Prehispánica I. <ul style="list-style-type: none">)] Productos alimenticios de origen Americano.)] Técnicas de cocción Prehispánica 	Compara cada una de las características de los sistemas de conservación de Alimentos. Reconoce los procedimientos para el eficaz procesamiento y conservación de alimentos. Verifica los rasgos de la alimentación Prehispánica en el antiguo Perú.	Exposición dialogada	2
			Análisis documental bibliográfico	3
3	Organización de la cocina. <ul style="list-style-type: none">)] La mise en place equipamiento.)] Sistema FIFO, HACCP 	Analiza los aspectos organizativos de una cocina profesional. Lee artículos diversos sobre Manipulación de Alimentos.	Exposición dialogada	2
			Demostración	3
4	Taller de Cocina N° 01 <ul style="list-style-type: none">)] Reconocimiento de insumos peruanos)] Cortes básicos de legumbres)] Cocciones básicas Prehispánicas.)] Salsas - Ensaladas)] Aliños y vinagretas. 	Produce diversos alimentos de acuerdo a las pautas de la demostración y la organización previa del Taller N°01.	Demostración	1
			Taller	4

Referencias:

-)] Acuario, Gastón (2005). Una aventura Culinaria. Lima: Editorial el Comercio
-)] Álzate Londoño; Jaime. (2009). Guía Profesional de Cocina. Bogotá; Editorial ISBN
-)] Cabieses, Fernando (1995). Cien siglos de pan. Lima: Concytec
-)] Le Cordón Bleu; (1996). Guía completa de las técnicas culinarias. Barcelona: Editorial La Gasca.
-)] Stanbury Aguirre; Jorg (1994) La gran cocina Peruana. Lima Reporting.

UNIDAD II: LA COCINA COLONIAL Y LA GASTRONOMIA DEL NORTE Y SUR DEL PERU.				
CAPACIDAD: Aplica las técnicas básicas de producción gastronómica mediante el desarrollo práctico de los talleres de técnicas de cortes, cocción, preparación y presentación de alimentos.				
Semana	Actitudes		Estrategias de Aprendizaje	Horas
	<ul style="list-style-type: none">)] Participación activa)] Cumplimiento de responsabilidades 			
	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales		
5	Tipos de Alimentación Prehispánica II <ul style="list-style-type: none">)] Procesamiento y conservación de alimentos Prehispánicos.)] La cocina Europea antes del descubrimiento de América. 	Sintetiza las características que adquiere la cocina andina, debido a la influencia de la cocina europea Constata las características de la cocina europea previa a la influencia de productos alimentarios americanos.	Exposición dialogada	2
			Análisis documental bibliográfico	3
6	Mise en place del taller de cocina n° 02: Cocina Norteña. Taller de Cocina N° 02: Cocina del Norte del Perú.	Produce diversos alimentos de acuerdo a las pautas de la demostración y la organización previa del Taller N°02.	Demostración	1
			Taller	4
7	El mestizaje gastronómico y la cocina colonial: <ul style="list-style-type: none">)] Insumos de Europa para América.)] Las influencias: <ul style="list-style-type: none">)] Árabe; Mora; Española; Africana)] La Pastelería conventual. 	Verifica los aportes y adaptaciones de la cocina Española y Africana en la cocina Colonial. Verifica los aportes Españoles y árabes en la Pastelería Conventual.	Exposición dialogada	2
			Análisis documental bibliográfico	3
8	Mise en place del taller de cocina n° 03: Cocina Mediterránea. Taller de Cocina N° 03: Cocina del Sur del Perú.	Produce diversos alimentos de acuerdo a las pautas de la demostración y la organización previa del Taller N°03.	Demostración	1
			Taller	4

Referencias:
<ul style="list-style-type: none">)] Le Cordon Bleu; (1996). Guía completa de las técnicas culinarias. Barcelona: Editorial La Gasca.)] Hinostrza Clausen, Gloria (1999) Cocinas Regionales Peruanas: 5. Norte del Perú. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.)] Olivas Weston, Rosario (1999) Cocinas Regionales Peruanas: 4 Sur del Peru. Lima. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.)] Stanbury Aguirre; Jorg (1994) La gran cocina Peruana. Lima Reporting.

UNIDAD III: LA GASTRONOMIA PERUANA Y SUS PRINCIPALES INFLUENCIAS; LA COCINA DEL CENTRO Y DEL ORIENTE PERUANO.

CAPACIDAD: Diseña los mecanismos reales a utilizarse en el servicio de alimentos y bebidas mediante su participación activa en un evento programado especialmente para ofrecer el servicio de restaurante.

Semana	Actitudes		Estrategias de Aprendizaje	Horas	
	Contenidos Conceptuales				Contenidos Procedimentales
09	<ul style="list-style-type: none">)] Trabajo en equipo)] Cumplimiento de responsabilidades 		Verifica los aportes y adaptaciones de la cocina China e Italiana a la cocina Peruana.	Exposición dialogada	2
				Análisis documental bibliográfico	3
10	Mice en place del taller de cocina nº 04: Cocina del Centro. Taller de Cocina Nº 04: Cocina del Centro del Perú.		Produce diversos alimentos de acuerdo a las pautas de la demostración y la organización previa del Taller N°04.	Demostración	1
				Taller	4
11	Influencias Gastronómicas en el Perú de hoy: <ul style="list-style-type: none">)] La cocina Japonesa.)] La cocina Francesa 		Comprueba características e influencias de la cocina Japonesa y francesa en la cocina moderna Peruana.	Exposición dialogada	2
				Análisis documental bibliográfico	3
12	Mice en place del taller de cocina nº 05: Cocina de La Selva. Taller de Cocina Nº 05: Cocina del Oriente Peruano.		Produce diversos alimentos de acuerdo a las pautas de la demostración y la organización previa del Taller N°05.	Demostración	1
				Taller	4

Referencias:
<ul style="list-style-type: none">)] Balbi; Mariela. (1999) Los chifas en el Perú. Lima. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.)] Hinostrza Clausen, Gloria (1999) Cocinas Regionales Peruanas: 2 Centro del Perú. Lima. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.)] Le Cordon Bleu; (1996). Guía completa de las técnicas culinarias. Barcelona: Editorial La Gasca.)] Naar Ruiz, Casilda (2002) Cocinas Regionales Peruanas: 1 Amazonia. Lima. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. Segunda edición.

UNIDAD IV: LAS COCINAS REGIONALES, NOVOANDINA Y LA GASTRONOMIA CRIOLLA PERUANA.

CAPACIDAD: Organiza equipos de trabajo y asigna responsabilidades, según la organización propuesta para el desarrollo de eventos, de acuerdo con el planeamiento específico.

Semana	Actitudes		Estrategias de Aprendizaje	Horas	
	Contenidos Conceptuales				Contenidos Procedimentales
13	<ul style="list-style-type: none">)] Innovación y creatividad)] Cumplimiento de responsabilidades 		Investiga las características e importancia de las Cocinas regionales, sus insumos, tradiciones. Y aportes y adaptaciones a la Cocina Peruana como tal.	Exposición dialogada	2
				Análisis documental bibliográfico	3

14	Mise en place del taller de cocina n° 06: Cocina de La Selva. Taller de cocina n° 06: Cocina Criolla Peruana.	Produce diversos alimentos de acuerdo a las pautas de la demostración y la organización previa del Taller N°06	Demostración	1
			Taller	4
15	Las cocinas regionales II J La cocina del Oriente J La cocina Criolla	Investiga las características e importancia de las Cocinas regionales, sus insumos y tradiciones. Verifica los aportes y adaptaciones a la Cocina Peruana como tal.	Exposición dialogada	2
			Análisis documental bibliográfico	3
16	La Gastronomía Peruana como Producto turístico: Turismo Gastronómico.	Reconoce y diseña un esquema FODA de la cocina peruana como producto turístico.	Exposición dialogada	2
			Exposición dialogada	3
Referencias: J Cabieses, Fernando (1995). Cien siglos de pan. Lima: Concytec J Hinostrza Clausen, Gloria (1999) Cocinas Regionales Peruanas: 3. Lima. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. J Guardia Sara Beatriz. (2002) El Perú y sus comidas, una fiesta del sabor. Lima. Edit. Quebecor World Perú. J La Guía de Turismo Gastronómico y Cultural del Perú (2004) Lima: Perú Top Publications. J Olivas Weston, Rosario (1996) Cultura, Identidad y Cocina en el Peru. Lima. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. Segunda edición. J Stanbury Aguirre; Jorg (1994) La gran cocina Peruana. Lima Reporting.				

VI. METODOLOGÍA

Las sesiones de aprendizaje, combinarán la participación activa de los estudiantes para desarrollar trabajos prácticos grupales e individuales con las orientaciones facilitadoras por parte del docente. Se organizará grupos para investigar e intercambiar experiencias de aprendizaje y trabajo, entorno a un tema de trabajo (taller). El profesor de la asignatura se constituye en mediador entre la cultura, la ciencia y los saberes académicos y las expectativas de aprendizaje de los alumnos. Por ello, organiza, orienta y facilita, con iniciativa y creatividad, el proceso de construcción de conocimientos de sus alumnos.

6.1. Estrategias centradas en la enseñanza

- a. Clase magistral
- b. Demostración
- c. Inducción

6.2. Estrategias centradas en el aprendizaje

- a. Trabajo en equipo
- b. Método de proyectos
- c. Dinámica de Grupos
- d. Método personalizado

VII. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

- a. Fuentes de información
- b. Multimedia
- c. Separatas
- d. Equipos informáticos
- e. Talleres de cocina
- f. Equipos de Cocina (batería – utensilios)

VIII. EVALUACIÓN

La evaluación es un componente del proceso formativo que implica el recojo de información sobre los rendimientos y desempeños del estudiante. Permite el análisis para mejorar el proceso de enseñanza – aprendizaje. Se evalúa antes, durante y al finalizar el proceso, según la siguiente Tabla:

Evaluación Académicas	Peso
Prueba de entrada	Sin nota
Evaluación de Proceso	60%
Examen Parcial	20%
Examen Final	20%

- Antes: prueba de entrada.-Se realiza una evaluación inicial, diseñada para recoger los saberes que posee el estudiante para asumir la asignatura y cuyo resultado no interviene en el cálculo de la calificación de la asignatura.
- Durante: Evaluación de Proceso.- De acuerdo al objetivo de aprendizaje de la asignatura se evalúan las competencias adquiridas por el estudiante utilizando los criterios establecidos en el anexo N° 1
- Examen: Parcial y Final.- Se evalúa los productos del aprendizaje, al finalizar una o más unidades de aprendizaje, usándose la prueba escrita como instrumento de medición (examen parcial y examen final).

IX. FUENTES DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIAS

9.1. FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- J Acuario, Gastón (2005). Una aventura Culinaria. Lima: Editorial el Comercio
- J Álzate Londoño; Jaime. (2009). Guía Profesional de Cocina. Bogotá; Editorial ISBN
- J Balbi; Mariela. (1999) Los chifas en el Perú. Lima. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
- J Cabieses, Fernando (1995). Cien siglos de pan. Lima: Concytec
- J Guardia Sara Beatriz. (2002) El Perú y sus comidas, una fiesta del sabor. Lima. Edit. Quebecor World Perú.
- J Hinostroza Clausen, Gloria (1999) Cocinas Regionales Peruanas: 2 Centro del Perú. Lima. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
- J Hinostroza Clausen, Gloria (1999) Cocinas Regionales Peruanas: 3. Lima. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
- J Hinostroza Clausen, Gloria (1999) Cocinas Regionales Peruanas: 5. Norte del Perú. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
- J Hinostroza Clausen, Gloria (2002) Pastelería Peruana: Lima. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. Segunda edición
- J Hinostroza Rrodolfo (2004) Primicias de cocina Peruana. Lima. Editorial Everest internacional.
- J La Guía de Turismo Gastronómico y Cultural del Perú (2004) Lima: Perú Top Publications.
- J Le Cordón Bleu; (1996). Guía completa de las técnicas culinarias. Barcelona: Editorial La Gasca.
- J Le Cordón Bleu; (2008). 1026 RECETAS de Cocina Internacional. Barcelona: Editorial BLUME.
- J Loukie Werle – Jill Cox (2000) Ingredientes. España. Eeditorial konemann. Edición española
- J Mc. Gee; Harold; (2010). LA COCINA Y LOS ALIMENTOS. España: Editorial DEBATE.
- J Naar Ruiz, Casilda (2002) Cocinas Regionales Peruanas: 1 amazonia. Lima. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. Segunda edición.
- J Olivas Weston, Rosario (1996) Cultura, Identidad y Cocina en el Perú. Lima. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. Segunda edición.
- J Olivas Weston, Rosario (1999) La cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XIX. Lima. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
- J Olivas Weston, Rosario (1999) Cocinas Regionales Peruanas: 4 Sur del Perú. Lima. UPSMP – Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
- J Rainone: Piero; (2011). ESCUELA DE COCINA. España: LAROUSSE
- J Stanbury Aguirre; Jorg (1994) La gran cocina Peruana. Lima Reporting.
- J Soluciones Prácticas – ITDG; (2009) Serie Procesamiento de Alimentos - Manual. Perú: Forma e Imagen.