# UNIVERSIDAD NACIONAL

## “JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”

### VICERRECTORADO ACADÉMICO

**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**MODALIDAD NO PRESENCIAL**

**SÍLABO POR COMPETENCIAS**

**CURSO:**

**GASTRONOMÍA**

1. **DATOS GENERALES**

|  |  |
| --- | --- |
| **Línea de Carrera** | ÁREA PROFESIONAL BÁSICA/LECTIVO |
| **Semestre Académico** | 2020-1 |
| **Código del Curso** | 456 |
| **Créditos** | 3 |
| **Horas Semanales** | Hrs. Totales: 4 HT:2 – HP:2 |
| **Ciclo** | VIII |
| **Sección** | A |
| **Apellidos y Nombres del Docente** | (Mo). Osso Arriz, Oscar Otilio |
| **Correo Institucional** | oosso@unjfsc.edu.pe |
| **N° De Celular** | 991320939 |

1. **SUMILLA**

Se basa en el estudio de la comida como eje central, teniendo en cuenta componentes culturales y la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno). A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina.

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Esto involucra distintos ámbitos: desde la investigación, las ciencias y el análisis de nuestra cultura e historia; hasta los usos y técnicas que marcan tendencias internacionales. Resulta fundamental el conocimiento de cada elemento del proceso que integra la actividad de la cocina: productores, cocineros, gerentes y empresarios.

1. **CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | **NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | **SEMANAS** |
| **UNIDAD**  **I** | Conceptos de gastronomía e historia  [Procesos industriales de cocina.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600007#header_1)  [Sistemas de producción.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600007#header_2)  [Nuevos sistemas de producción.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600007#header_3) Puesta a punto (mise en place) Documentación y coordinación con la sala. Desarrollo del servicio | Organización de los procesos de elaboración culinaria; El servicio en cocina | **1-4** |
| **UNIDAD**  **II** | [Entremeses, aperitivos y tapas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_1)  [Ensaladas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_2) [Huevos.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_3) [.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_4)[Pastas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_5) [Sopas y cremas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_6) [Verduras y hortalizas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_7) [Potajes.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_8)  [Pescados y mariscos.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_9) [Aves.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_10) [Carnes.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_11) [Caza.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_12) [Despojos.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_13) [Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimiento y escandallos.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_14) | Elaboración de productos culinarios | **5-8** |
| **UNIDAD**  **III** | Valora  [Fondos de cocina.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_1)  [Consomés y gelatinas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_2)  [Gelatinas y gelificantes.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_3)  [Salsas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_4) [Salsas básicas de la cocina internacional.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_5) [Salsas derivadas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_6) [Otras salsas internacionales.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_7)  [Salsas importantes de la cocina peruana](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_8) [Marinadas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_9)  [Aparejos y farsas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_10) Las cocinas regionales: La cocina Norteña La cocina del Centro. La cocina del Sur | Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. | **9-12** |
| **UNIDAD**  **IV** | [Concepto de guarnición.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600012#header_1) [Elementos de guarnición.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600012#header_2) [Elementos de decoración.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600012#header_3) | Guarniciones y elementos de decoración. | **13-16** |

1. **INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

|  |  |
| --- | --- |
| **N°** | **INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO** |
| *1* | Explica identificar los procesos industriales de cocina. Distinguir entre la restauración directa y la restauración diferida. Conocer los distintos sistemas de producción culinaria en función de las necesidades de producción. |
| *2* | Conocer las operaciones previas a la realización de un servicio de comidas |
| *3* | Interpretar y conocer la documentación de coordinación con la sala. |
| *4* | Realizar un correcto desarrollo de un servicio de comidas en coordinación con la sala y atendiendo las instrucciones indicadas en las comandas. |
| *5* | Conocer las distintas elaboraciones y técnicas empleadas para los distintos tipos de alimentos. |
| *6* | Realizar preparaciones básicas de cada tipo de materia prima. |
| *7* | Identificar las distintas fases de preparación para cada tipo de elaboración |
| *8* | Valorar económicamente las distintas elaboraciones culinarias. |
| *9* | Conocer las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Identificar sus características, procesos de elaboración y aplicaciones |
| *10* | Identificar sus características, procesos de elaboración y aplicaciones |
| *11* | Identificar sus características, procesos de elaboración y aplicaciones |
| *12* | Tercer examen |
| *13* | Identificar y preparar guarniciones sencillas. |
| *14* | Diseñar guarniciones basándose en los conocimientos adquiridos |
| *15* | Diseñar guarniciones basándose en los conocimientos adquiridos |
| *16* | Diseñar guarniciones basándose en los conocimientos adquiridos |

1. **DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD DIDÁCTICA I :** ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA. | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I:*** Fundamenta la organización de los procesos de elaboración culinaria; El servicio en cocina | | | | | | | |
| **SEMANA** | **CONTENIDOS** | | | | **ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL** | | **INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD** |
| **CONCEPTUAL** | **PROCEDIMENTAL** | | **ACTITUDINAL** |
| 1  2  3  4 | * Conceptos de gastronomía e historia. * [Sistemas de producción.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600007#header_2) [Nuevos sistemas de producción.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600007#header_3)  Puesta a punto (mise en place)Documentación y coordinación con la sala.Desarrollo del servicio de cocina. | * Explicar que es la gastronomía e historia a través del tiempo sobre gastronomía. * Explica el significado de los nuevos sistemas de producción * Aplica la importancia de mise place en la gastronomía y cocina * Explica los desarrollos de servicio en una cocina | | * Trabajo en equipo para discutir la importancia la gastronomía. * Acrecienta la importancia de los nuevos sistemas de producción. * Valora la importancia mise place en la gastronomía * Entiende los desarrollos del servicio en cocina | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat | | * Explica que es gastronomía y su aplicación en la Bromatología y Nutrición * Fundamenta el significado de los nuevos sistemas de producción, en un contexto de la bromatología y nutrición * Explica cuál es la importancia mise place en la gastronomía. * Explica los desarrollos del servicio en cocina |
| **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | | | | | | |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | | | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** | |
| * Estudios de Casos * Cuestionarios | | * Trabajos individuales y/o grupales * Soluciones a Ejercicios propuestos | | | * Comportamiento en clase virtual y chat | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD DIDÁCTICA I I: v** ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II:*** Fundamenta sobre la elaboración de productos culinarios | | | | | | | |
| **SEMANA** | **CONTENIDOS** | | | | **ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL** | | **INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD** |
| **CONCEPTUAL** | **PROCEDIMENTAL** | | **ACTITUDINAL** |
| 1  2  3  4 | * [Entremeses, aperitivos y tapas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_1) * [Ensaladas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_2) [Huevos.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_3) [Pastas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_5) [Sopas y cremas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_6) [Verduras y hortalizas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_7) [Potajes.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_8) * [Pescados y mariscos.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_9) [Aves.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_10) [Carnes.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_11) [Caza.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_12) * [Despojos.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_13) [Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimiento y escandallos.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_14) | * Argumenta sobre entremeses, aperitivos y tapas * Explica la preparación de los productos de [,](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_2) [sopas y cremas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_6) [verduras y hortalizas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_7) [potajes.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_8) * Explica el procesamiento de [pescados y mariscos.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_9) [aves.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_10) [carnes.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_11) [caza.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_12) * Explica cómo es la valoración de costes de las elaboraciones culinarias. | | * Entiende entremeses, aperitivos y tapas.      * Comprende la preparación de los productos culinarios      * Entiende el procesamiento de [pescados y mariscos.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_9) [aves.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_10) [carnes.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_11) [caza.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_12) * Entiende que es valoración de costes de las elaboraciones culinarias. | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat | | * Explica el significado Entremeses, aperitivos y tapas. * Fundamenta el significado de la preparación de los productos culinarios * Explica cuáles son los diferentes procesos para elaborar potajes de [pescados y mariscos.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_9) [aves.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_10) [carnes.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_11) [caza.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600010#header_12) * Explica valoración de costes de las elaboraciones culinarias. |
| **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | | | | | | |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | | | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** | |
| * Estudios de Casos * Cuestionarios | | * Trabajos individuales y/o grupales * Soluciones a Ejercicios propuestos | | | * Comportamiento en clase virtual y chat | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD DIDÁCTICA III:**  ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III:*** Explica los diferentes métodos de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones | | | | | | | |
| **SEMANA** | **CONTENIDOS** | | | | **ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL** | | **INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD** |
| **CONCEPTUAL** | **PROCEDIMENTAL** | | **ACTITUDINAL** |
| 1  2  3  4 | * [Fondos de cocina.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_1)  [Consomés y gelatinas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_2)  [Gelatinas y gelificantes.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_3) * [Salsas básicas de la cocina internacional.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_5) [Salsas derivadas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_6) [Otras salsas internacionales.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_7) [Salsas importantes de la cocina peruana](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_8) * [Marinadas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_9)  [Aparejos y farsas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_10) * Las cocinas regionales La cocina Norteña. La cocina del Centro. La cocina del Sur | * Explica eficientemente los diferentes tipos de  [fondos de cocina.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_1)  [consomés y gelatinas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_2)  [gelatinas y gelificantes.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_3) * Argumenta eficientemente, el proceso de la preparación de [salsas básicas de la cocina internacional.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_5) [salsas derivadas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_6) [otras salsas internacionales.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_7) * Explica y fundamenta los procesos de elaboración de [Marinadas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_9)  [Aparejos y farsas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_10) * explica cuáles son los platos regionales de la cocina norteña,   la cocina del centro, la cocina del sur | | * Acrecienta la importancia de los  [fondos de cocina.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_1)  [consomés y gelatinas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_2)  [gelatinas y gelificantes.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_3) * Valora la importancia [Salsas básicas de la cocina internacional.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_5) [salsas derivadas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_6) [otras salsas internacionales.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_7) * Entiende y fundamenta los procesos [marinadas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_9)  [aparejos y farsas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_10) * Valora la importancia de los platos regionales de la cocina norteña, la cocina del centro, la cocina del sur | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat | | * Explica los diferentes tipos de  [fondos de cocina.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_1)  [consomés y gelatinas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_2)  [gelatinas y gelificantes.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_3) * Explica y argumenta el proceso de fermentación, tipos de fermentaciones. * Explica y argumenta los procesos [marinadas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_9)  [aparejos y farsas.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600011#header_10) |
| **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | | | | | | |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | | | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** | |
| * Estudios de Casos * Cuestionarios | | * Trabajos individuales y/o grupales * Soluciones a Ejercicios propuestos | | | * Comportamiento en clase virtual y chat | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD DIDÁCTICA IV:** GUARNICIONES Y DECORACIÓN | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV:*** Sustenta y entiende sobre Guarniciones y elementos de decoración | | | | | | | |
| **SEMANA** | **CONTENIDOS** | | | | **ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL** | | **INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD** |
| **CONCEPTUAL** | **PROCEDIMENTAL** | | **ACTITUDINAL** |
| 1  2  3  4 | * [Concepto de guarnición.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600012#header_1) [Elementos de guarnición.](https://go.gale.com/ps/retrieve.do?resultListType=RELATED_DOCUMENT&searchType=BasicSearchForm&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL&isETOC=true&docId=GALE|CX7064600012#header_2) * Identificar los movimientos gastronómicos que han provocado la evolución de la cocina en los últimos años. * Conocer las tendencias actuales en la cocina. Decoración y presentación de elaboraciones. Conocer las normas básicas de emplatado. * La Nueva Cocina | * Explica los conceptos y elementos guarnición, y decoración. * Explica sobre como identificar los movimientos gastronómicos que han provocado la evolución de la cocina en los últimos años. * Explica las formas de decoración y presentación de elaboraciones * Explica la Nueva Cocina | | * Entiende los conceptos y elementos guarnición, y decoración. * Valora la importancia de conocer las tendencias actuales en la cocina. * Entiende las formas de decoración y presentación de elaboraciones * Entiende sobre la Nueva Cocina | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat | | * Explica y entiende los conceptos y elementos guarnición, y decoración. * Explica y argumenta el campo de información y la bibliografía surgida alrededor de la gastronomía. * Explica los principios de las normas básicas de emplatado. * Explica y entiende sobre la Nueva Cocina. |
| **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | | | | | | |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | | | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** | |
| * Estudios de Casos * Cuestionarios | | * Trabajos individuales y/o grupales * Soluciones a Ejercicios propuestos | | | * Comportamiento en clase virtual y chat | |

1. **MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS**

Se utilizarán todos los materiales y recursos requeridos de acuerdo a la naturaleza de los temas programados. Básicamente serán:

1. **MEDIOS INFORMÁTICOS:**

* Computadora
* Tablet
* Celulares
* Internet

1. **MEDIOS Y PLATAFORMAS VIRTUALES:**

* Casos prácticos
* Pizarra interactiva
* Google Meet
* Repositorios de datos

1. **EVALUACIÓN:**

La Evaluación es inherente al proceso de enseñanza aprendizaje y será continua y permanente. Los criterios de evaluación son de conocimiento, de desempeño y de producto.

1. Evidencias de Conocimiento.

La Evaluación será a través de pruebas escritas y orales para el análisis y autoevaluación. En cuanto al primer caso, medir la competencia a nivel interpretativo, argumentativo y propositivo, para ello debemos ver como identifica (describe, ejemplifica, relaciona, reconoce, explica, etc.); y la forma en que argumenta (plantea una afirmación, describe las refutaciones en contra de dicha afirmación, expone sus argumentos contra las refutaciones y llega a conclusiones) y la forma en que propone a través de establecer estrategias, valoraciones, generalizaciones, formulación de hipótesis, respuesta a situaciones, etc.

En cuanto a la autoevaluación permite que el estudiante reconozca sus debilidades y fortalezas para corregir o mejorar.

Las evaluaciones de este nivel serán de respuestas simples y otras con preguntas abiertas para su argumentación.

1. Evidencia de Desempeño.

Esta evidencia pone en acción recursos cognitivos, recursos procedimentales y recursos afectivos; todo ello en una integración que evidencia un saber hacer reflexivo; en tanto, se puede verbalizar lo que se hace, fundamentar teóricamente la práctica y evidenciar un pensamiento estratégico, dado en la observación en torno a cómo se actúa en situaciones impredecibles.

La evaluación de desempeño se evalúa ponderando como el estudiante se hace investigador aplicando los procedimientos y técnicas en el desarrollo de las clases a través de su asistencia y participación asertiva.

1. Evidencia de Producto.

Están implicadas en las finalidades de la competencia, por tanto, no es simplemente la entrega del producto, sino que tiene que ver con el campo de acción y los requerimientos del contexto de aplicación.

La evaluación de producto de evidencia en la entrega oportuna de sus trabajos parciales y el trabajo final.

Además, se tendrá en cuenta la asistencia como componente del desempeño, el 30% de inasistencia inhabilita el derecho a la evaluación.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VARIABLES** | **PONDERACIONES** | **UNIDADES DIDÁCTICAS DENOMINADAS MÓDULOS** |
| Evaluación de Conocimiento | **30 %** | El ciclo académico comprende 4 |
| Evaluación de Producto | **35%** |
| Evaluación de Desempeño | **35 %** |

Siendo el promedio final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4)

1. **BIBLIOGRAFÍA**
   1. **Fuentes Documentales**

* José Luis Armendáriz Sanz. Procesos de elaboración culinaria Madrid, Spain: Paraninfo, 2013. 255 pp.
* Miguel Ángel Fernández Díaz-2017. Decoración y exposición de platos
  1. **Fuentes Bibliográficas**
* **Joan Carles Ferri-2016.** Procesos de Elaboración Culinaria
* Gil Martínez, Alfredo-2012. Procesos De Elaboración Culinaria. Libro Del Alumno
* Gascón J. (2014) Inventando patrimonio: gastronomía creativa, territorio y turismo. En revista Patrimonio Cultural Inmaterial No.14 septiembre-Diciembre. Año 4. pp.8-10.-
* Guzmán A., Yun H. (2015). Gastón Acurio: sí hay un problema de explotación. Revista Carta Abierta. Edición 5. Diciembre 2014- Febrero 2015. (pp. 20-39). Lima.
  1. **Fuentes Hemerográficas**

Samuel B. Morales G. Mag. Lieve Coppin 2015. La cocina como agente de cambio social? Perú y su boom gastronómico

* 1. **Fuentes Electrónicas**
* <https://go.gale.com/ps/eToc.do?searchType=BasicSearchForm&docId=GALE%7C8QQY&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&action=DO_BROWSE_ETOC&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL>
* <https://www.casadellibro.com/libro-procesos-de-elaboracion-culinaria/9788416415212/3042213>
* <https://apuntococina.com/producto/procesos-de-elaboracion-culinaria-libro-del-alumno/>
* <https://go.gale.com/ps/eToc.do?searchType=BasicSearchForm&docId=GALE%7C8QQY&userGroupName=ilcb_pe&inPS=true&action=DO_BROWSE_ETOC&contentSegment=9788428336840&prodId=GVRL>
* <https://ebookcentral.proquest.com/lib/biblioulcbsp/detail.action?docID=5213994&query=Guarniciones+y+elementos+de+decoraci%C3%B3n>
* http://190.57.147.202:90/xmlui/bitstream/handle/123456789/366/diccionario%20practico%20de%20gastronomia.pdf?sequence=1

Huacho, Noviembre del 2020



Universidad Nacional

“José Faustino Sánchez Carrión”

……………………………………..

M(o) Osso Arriz, Oscar Otilio

DNH300