

## SILABO DEL CURSO TECNICAS CULINARIA I

### I. INFORMACIÓN GENERAL:

<b>Facultad:</b>	NEGOCIOS	<b>Carrera Profesional</b>	GASTRONOMÍA Y GESTIÓN DE RESTAURANTES	<b>Ciclo</b>	3°
<b>Periodo lectivo:</b>	2015-2	<b>Requisitos:</b>	Higiene y Manipulación de Alimentos	<b>Créditos:</b>	4
	24 de agosto al 19 de diciembre		<b>Horas:</b>	9	

### II. SUMILLA:

El curso de Técnicas culinarias 1 es de naturaleza teórico-práctico. Pretende complementar la formación integral de la carrera de chef, en el desarrollo detallado paso a paso de todas las técnicas necesarias para la preparación de frutas, verduras, carnes, aves, pescados, mariscos, salsas, sopas y masas. Desde las más sencillas hasta las más avanzadas.

Los temas a desarrollarse son: cocina básica, carnes rojas y aves, pescados y mariscos

### III. LOGRO DEL CURSO

Al finalizar el curso, el estudiante prepara un plato, teniendo en cuenta su conocimiento en técnicas básicas de cocción, usando correctamente los insumos, utensilios y equipos de cocina, demostrando un ejercicio profesional responsable orientado a la excelencia de servicio.

### IV. UNIDADES DE APRENDIZAJE

UNID	NOMBRE DE LA UNIDAD / LOGRO DE UNIDAD	SEM	SABERES ESENCIALES
I	Cocina Básica Al finalizar la primera unidad, el estudiante elabora ajíes, aderezos básicos de cocina, empleando los insumos necesarios, demostrando conocimiento de condimentos y aromáticos y el manejo adecuado de equipos y utensilios de cocina.	1	Repaso de cortes, salsas, huevos y arroces Manipulación de instrumentos, áreas y temperaturas
		2	Reconocimiento de Cortes para hortalizas, tubérculos, raíces. Técnicas de base y limpieza.
		3	Realizar sopas, cremas y bisques Salsas derivadas, vinagreta, ligazones y marinadas. Flanes.
		4	Técnicas de frituras <b>Evaluación T1:</b> Elabora un plato basado en vegetales aplicando procesos básicos de cocción
II	<b>Carnes Rojas y Ave</b> Al finalizar la segunda unidad, el estudiante reconoce los productos cárnicos para el uso y conservación, teniendo en cuenta lo aprendido en clase, demostrando conocimiento y manejo del tema en la elaboración de un plato.	5	Introducción de las carnes: Generalidades, Sacrificio y Tratamientos de las Carnes Fraccionado ganado bovino
		6	Reconoce el Ganado Ovino. Cordero lechal, Ovino mayor.
			Pierna, Carré, Paletilla, Falda y Cabeza
		7	Admitir al Ganado Porcino. Fraccionado piezas Pernil, Paletilla, Costillar, Panceta, Tocino, Manteca, Patas y manos
8	Observar las Aves: Criterio de elección Deshuesado libro y bolsa <b>EVALUACIÓN PARCIAL</b> (escrito y laboratorio)		
III	<b>Pescado y Mariscos</b> Al finalizar la tercera unidad, el estudiante prepara un plato, teniendo en cuenta lo aprendido en clase con fundamento y elección de la técnica de preparación	9	Comprender los peces de agua salada:
		10	Entender los peces de agua dulce: Paiche, doncella, trucha, salmón
		11	Reconocer los moluscos: univalvos y bivalvos
		12	Apreciar crustáceos; cefalópodos, octópodos y decapodos <b>Evaluación T2:</b> Elabora un plato aplicando las técnicas de carne y

			<b>pescado, basándose en cortes, preparación y servicio</b>
<b>IV</b>	<b>Masas básicas</b> Al finalizar la cuarta unidad, el estudiante elabora un plato de cocina, teniendo en cuenta factores básicos y cuidados de manipulación y temperatura, demostrando dominio de la cocina, higiene y orden en la preparación.	13	Masas hojaldradas
		14	Masas empanadas, crepas y buñuelos
		15	Masa Quebrada <b>Evaluación T3: El alumno elabora un plato de innovación respetando las condiciones higiénicas, cocción y decoración.</b>
		16	<b>EVALUACIÓN FINAL</b>
		17	<b>EVALUACIÓN SUSTITUTORIA</b>

#### V. SISTEMA DE EVALUACIÓN:

EVALUACIÓN	PESOS	SEM	FECHA LÍMITE DE INGRESO DE NOTAS	Breve descripción de Evaluación
T1	*	4	22-set	Elabora un plato basado en vegetales aplicando procesos básicos de cocción
Evaluación Parcial	20%	8	20- oct	(Escrito y laboratorio)
T2	*	12	17- nov	<b>Elabora un plato aplicando las técnicas de carne y pescado, basándose en cortes, preparación y servicio</b>
T3	*	15	08-dic	<b>El alumno elabora un plato de innovación respetando las condiciones higiénicas, cocción y decoración.</b>
Evaluación Final	20%	16	13-dic	Escrito y laboratorio)
Evaluación Sustitutorio	----	17	20- dic	Escrito

\*La suma de las notas de trabajos representan el 60% de la calificación final

#### VI. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Nº	CÓDIGO	AUTOR	TÍTULO	AÑO
1	641.51 GARC	Garcés, Manuel	Curso de cocina profesional 2	2012

#### VII. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

##### A) ENLACES IMPORTANTES

REFERENCIA	ENLACE
Técnicas Básicas del maestro de Cocina	<a href="http://www.fiuxy.com/ebooks-gratis/1408485-tecnicas-basicas-del-maestro-de-cocina-ariel-rodriguez-palacios-coleccion-utilisima-pdf.html">http://www.fiuxy.com/ebooks-gratis/1408485-tecnicas-basicas-del-maestro-de-cocina-ariel-rodriguez-palacios-coleccion-utilisima-pdf.html</a>
Técnicas Culinarias	<a href="https://mayrasandy.files.wordpress.com/2012/08/blume-guia-completa-de-las-tecnicas-culinarias.pdf">https://mayrasandy.files.wordpress.com/2012/08/blume-guia-completa-de-las-tecnicas-culinarias.pdf</a>

##### B) MEGAEVENTOS UPN

NOMBRE DEL EVENTO	FECHA	RETRASMISIÓN
Clinton Global Initiative	28 de setiembre	29 de setiembre
World Business Forum	12 y 13 de noviembre	13 noviembre