

INTRODUCCION A LA COCINA



SILABO DE INTRODUCCION A LA COCINA

I. DATOS GENERALES:

Nombre de la asignatura : **INTRODUCCION A LA COCINA**

Carga horaria : **45 horas**

Número de sesiones : **15 sesiones**

II. FUNDAMENTACIÓN

Tal como explica su nombre, el curso conduce al alumno a través de los aspectos elementales y fundamentales de la carrera que abarcan desde antecedentes, terminología y organización hasta el equipamiento e higiene, además, al futuro profesional de la cocina manejo de técnicas y manipulación de alimentos básicos lo cual es necesario para el futuro del cocinero.

III. COMPETENCIA QUE FORMA LA ASIGNATURA:

Conocer y manejar las distintas etapas del desarrollo gastronómico a través de la historia hasta nuestros días incluyendo representantes de cada etapa. Aplicar en la práctica la terminología gastronómica y técnicas de empleo de los productos de base.

Realizar degustaciones de aceite y vinagres para luego reconocerlos.

Realizar la identificación de las especias y hierbas de nuestro entorno.

Reconoce y utiliza adecuadamente la maquinaria y utensilios culinarios.

1. CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

- Sistema de Habilidades: identificará que tipos de hierbas y especias, analiza los cortes de carnes, compara el resultado de la limpieza, realizará la comparación de aceites, comprende y explica las normas para los restaurantes.
- Sistema de conocimientos: Introducción a la cocina, técnicas de manejo herramientas típicas, manejo de insumos como hierbas y especias. Sistema de Valores: Se considera los valores y principios con los cuales se rige la institución de acuerdo al PEI. Ej. Ética, responsabilidad, Respeto por la naturaleza, Identidad.

IV. OBJETIVOS

Al concluir la presente asignatura, los alumnos estarán en condiciones de:

- Tener una clara comprensión de los inicios de la cocina
- Entender y emplear los términos técnicos destinados a la producción gastronómica.
- Distinguir las características de equipamiento que se utiliza en una cocina profesional.
- Conoce las normas sanitarias para los restaurantes

V. SISTEMA DE EVALUACIÓN:

6.1. EVALUACIÓN FRECUENTE:

- El alumno debe ser evaluado diariamente, puntualidad, asistencia, participación, calidad de trabajo en equipo, trabajos Se aplicará considerando las estrategias metodológicas previstas en el curso, especialmente en el trabajo encargado para cada una de las actividades de aprendizaje.

6.2. EVALUACIÓN PARCIAL:

- Se realizará un examen parcial al 50 % de las clases dictadas individual, donde se le calificará:

1. Conocimientos mediante un examen teórico

INTRODUCCION A LA COCINA

6.3. EVALUACIÓN FINAL:

- Se realizara un examen final individual, teorico y practico donde se le calificara:
 1. Técnica 50%
 2. Orden y Limpieza 30%
 3. Identificación 20%

VI.- ORIENTACIONES METODOLÓGICAS:

- Información expositiva activa.
- Interpretación analítica de información textual.
- Crear un ambiente de interacción de ideas y de búsqueda de información donde se comparta mutuamente y tratando que haya una enseñanza y aprendizaje de cada estudiante.
- Creando siempre un dinamismo de grupo que faciliten la participación de todos los estudiantes.
- Trabajo en común después de las clases y en grupos.

CONTENIDO TEMÁTICO

MODULO	TEMA	CLASE / TECNICA	PREPARACION
Sesión 1	HISTORIA GATRONOMICA	EVOLUCION COCINA DESCRIPCION DE LA PROFECION VESTIMENTA	
Sesión 2	ORGANIZACIÓN EN COCINA	ORGANIGRAMA CARGOS RESPONSABILIDADES	
Sesión 3	MAQUINARIA Y UTENSILIOS	EQUIPOS DE COCINA MENAJE CUCHILLOS OTRAS HERRAMIENTAS DE COCINA USO Y METODO DE UTILIZACION	
Sesión 4	HIGUIENE Y SEGURIDAD	OBJETIVO DE HIGUIENE DEFINICION DE HIGUIENE Y LIMPIEZA CONTAMINACION CRUZADA RANGO DE PROLIFERACION Y ELIMINACION EN T DE LAS BACTERIAS	
Sesión 5		SEGURIDAD PROCESOS DE SEGURIDAD DE P.A. CALIDAD DE LOS ALIMENTOS CALIDAD NUTRITIVA, HIGUIENICA, SENSORIAL Y CONSERVACION	

MODULO	TEMA	CLASE / TECNICA	CLASE PRACTICA
Sesión 6	NORMAS SANITARIAS NACIONALES PARA RESTAURANTES	OBJETIVOS APLICACIÓN UBICACIÓN DE LAS INSTALACIONES	

INTRODUCCION A LA COCINA

	R.M. 363-2005 MINSA	EQUIPAMIENTO RECEPCION Y ALMACENAMIENTO A Y B	
Sesión 7		PROCESOS OPERACIONALES SERVICION DE COMIDAS BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS CAPACITACION DEL PERSONAL SANEAMIENTO CRITERIO MICROBIOLOGICO FICHA TE EVALUACION SANITARIA	
Sesión 8	EXAMEN PARCIAL		
Sesión 9	HORTALIZAS	SELECCION , COMPRA, Y CONSERVACION CLASIFICACION Y USO	SALIDA AL CAMPO MERCADO
Sesión 10	HIERBAS AROMATICAS	FRESCAS Y SECAS ECONOCER OLFATIVA Y VISUALMENTE	PRACTICA RECONOCER TIPOS DE HIERBAS Y ESPECIAS

MODULO	TEMA	CLASE/ TECNICA	CLASE PRACTICA
Sesión 11	ACEITES, VINAGRE	VARIEDAD AROMAS Y SABOR	PRACTICA VARIEDAD DE ACEITE Y RECONOCER
Sesión 12	INSUMOS ENSENCIALES	HUEVO MANTEQUILLA CERELAES	
Sesión 13	CARNES, AVE.	CERDO , OVINO, AVE, Y PAVO TIPOS DE CORTES Y UTILIZACION	
Sesión 14	EXAMEN PRACTICO	RECONOCER TIPOS DE HIERBAS Y ESPECIAS	
Sesión 15	EXAMEN FINAL		