



I. INFORMACIÓN GENERAL

| | | |
|-------------------------|---|--|
| CURSO | : | Técnicas Culinarias Intermedias |
| CÓDIGO | : | GA51 |
| CICLO | : | 201701 |
| CUERPO ACADÉMICO | : | Diaz Hernandez, Carlos |
| CRÉDITOS | : | 3 |
| SEMANAS | : | 16 |
| HORAS | : | 3 H (Práctica) Semanal /2 H (Teoría) Semanal |
| ÁREA O CARRERA | : | Gastronomía y Gestión Culinaria |

II. MISIÓN Y VISIÓN DE LA UPC

Misión: Formar líderes íntegros e innovadores con visión global para que transformen el Perú.

Visión: Ser líder en la educación superior por su excelencia académica y su capacidad de innovación.

III. INTRODUCCIÓN

El curso de Técnicas Culinarias Intermedias es de naturaleza teórico y práctico dirigido a los estudiantes del tercer ciclo que busca desarrollar la competencia específica de Chef Ejecutivo y la competencia general de Pensamiento Innovador.

Este curso te permitirá profundizar y ampliar tus conocimientos de los insumos y técnicas culinarias correspondientes, así como practicar las reglas de organización operativa de producción en el respeto de las reglas de seguridad e higiene en cocina

IV. LOGRO (S) DEL CURSO

Al finalizar el curso el estudiante aplica técnicas culinarias intermedias para la elaboración de platos a base de aves, carnes, pescados y mariscos. Respetando las normas de seguridad e higiene y siguiendo pautas de organización para una productividad óptima.

V. UNIDADES DE APRENDIZAJE

| |
|--|
| UNIDAD N°: 1 PAPAS Y ARROCES |
| LOGRO Al término de la unidad el estudiante aplica las técnicas intermedias para la elaboración de platos a base de papas y arroces a partir de su reconocimiento o clasificación. |
| TEMARIO SEMANA 1: PAPAS: - Origen y Variedades - Papas Duquesa, Williams, puré de papas, papas fritas. - Vichyssoise |

SEMANA 2: PAPAS

- Tortilla española, papa roesti, noquis de papa a los 4 quesos

SEMANA 3: ARROCES:

- Variedades y denominaciones de origen
- Arroz criollo, arroz pilaf, risotto a la milanese
- Arroz oriental con camarones.

SEMANA 4: ARROCES

- Tratamiento de arroz
- Paella Valenciana

CD: promedio de Evaluación de desempeño

SEMANAS: 1,2,3 y 4

HORA(S) / SEMANA(S)

SEMANAS: 1,2,3 y 4

UNIDAD Nº: 2 LAS AVES

LOGRO

Al término de la unidad el estudiante aplica técnicas intermedias de cortes-cocciones de aves, con conocimientos de su clasificación y criterios de compras.

TEMARIO

SEMANA 5: CORTES DE POLLO A CRUDO- ASAR - JUGO DE ASADO- BALOTINA

- Pollo asado y papas Boulangere
- Balotina de pollo, puré de espinacas y zanahorias en salsa de contreau

SEMANA 6: ESTOFADO - FRITURA

- Fricasse de pollo a L'Ancienne
- Cordon Bleu y ratatulle

SEMANA 7: ROSTISAR - CONFITADO

- Magret de pato a la naranja y puré de ajo
- Confitado de pato y ensalada verde
- Codornices en salsa de champiñones

CD: Promedio de Evaluación de desempeño

SESIÓN 8: TRABAJO PARCIAL

HORA(S) / SEMANA(S)

SEMANA 5,6,7 Y 8

UNIDAD Nº: 3 LAS CARNES: TERNERA, RES, CORDERO, CERDO

LOGRO

Al término de la unidad el estudiante aplica técnicas intermedias de cortes-cocciones de carnes, con conocimientos de su clasificación y criterios de compras.

TEMARIO**SEMANA 9: LIMPIEZA Y PORCIONAMIENTO DE CARNES**

- Medallones de lomo a la pimienta y gratín dauphinois
- Niños envueltos a la florentina

SEMANA 10: GUISO OSCURO - POELER

- Boeuf bourguignon fetuccini a la mantequilla,
- Enrollado de cerdo charcutiere (salsa Robert)

SEMANA 11: LIMPIEZA Y DESHUESADO DE CORDERO - BRASEADO

- Navarin de cordero printaniere con cebollas glaseadas
- Asado criollo

SEMANA 12: SELLADO - FLAMBEADO - GUISADO

- Lomo stroganoff y puré de papas
- Cordero en salsa de setas.

CD: Promedio de Evaluación de desempeño

HORA(S) / SEMANA(S)

SEMANA 9,10,11 Y 12

UNIDAD N°: 4 PESCADOS Y MARISCOS**LOGRO**

Al término de la unidad el estudiante aplica técnicas de fileteado, cocción de pescados (redondos y planos) y mariscos, con conocimiento de su clasificación y criterios de calidad.

TEMARIO**SEMANA 13: CORTES Y LIMPIEZA DE PECADOS Y MARISCOS**

- Lenguado a la Meuniere con alcaparras y papas Parisien
- Tartere de atún y costra de pan

SEMANA14: POLER - PAPILOTE

- Congrio en costra con puré de polenta y salsa porcini
- Papillote de pescado y julienne de legumbres

:SEMANA 15: GRILLAR

- Pulpo grillado y papas al pimiento
- Conchas gratinadas en hojaldre
- Calamares a la romana en salsa tártara

CD: Promedio de Evaluación de desempeño

SEMANA 16: TRABAJO FINAL**HORA(S) / SEMANA(S)**

SEMANA 13,14,15 Y 16

VI. METODOLOGÍA

El Modelo Educativo de la UPC asegura una formación integral, que tiene como pilar el desarrollo de competencias, las que se promueven a través de un proceso de enseñanza-aprendizaje donde el estudiante cumple un rol activo en su aprendizaje, construyéndolo a partir de la reflexión crítica, análisis, discusión, evaluación, exposición e interacción con sus pares, y conectándolo con sus experiencias y conocimientos previos. Por ello, cada sesión está diseñada para ofrecer al estudiante diversas maneras de apropiarse y poner en práctica el nuevo conocimiento en contextos reales o simulados, reconociendo la importancia que esto tiene para su éxito profesional.

Después de una clase demostrativa con presentación de los conocimientos teóricos en temas de organización, conocimiento de productos y técnicas de cortes y cocciones, podrás organizar de forma activa la producción de una preparación culinaria.

La interacción alumno-profesor durante las clases demostrativas será evaluada.

Tu trabajo y participación en clase práctica serán evaluados mediante rúbricas de evaluación de desempeño teniendo en cuenta la actitud, organización, limpieza y calidad de las preparaciones entregadas en los plazos de tiempo establecidos.

VII. EVALUACIÓN

FÓRMULA

$$10\% (CD1) + 10\% (CD2) + 30\% (TP1) + 10\% (CD3) + 10\% (CD4) + 30\% (TF1)$$

| TIPO DE NOTA | PESO % |
|-------------------------------------|---------------|
| CD - PROMEDIO DE EVALUACIÓN DE DESE | 10 |
| CD - PROMEDIO DE EVALUACIÓN DE DESE | 10 |
| TP - TRABAJO PARCIAL | 30 |
| CD - PROMEDIO DE EVALUACIÓN DE DESE | 10 |
| CD - PROMEDIO DE EVALUACIÓN DE DESE | 10 |
| TF - TRABAJO FINAL | 30 |

VIII. CRONOGRAMA

| TIPO DE PRUEBA | DESCRIPCIÓN NOTA | NÚM. DE PRUEBA | FECHA | OBSERVACIÓN | RECUPERABLE |
|----------------|--------------------------------|----------------|-----------|---|-------------|
| CD | PROMEDIO DE EVALUACIÓN DE DESE | 1 | SEMANA 4 | Evaluación práctica , individual de carácter presencial . Comprende tu desempeño en las semanas 1 a 4 . | NO |
| CD | PROMEDIO DE EVALUACIÓN DE DESE | 2 | SEMANA 7 | Evaluación práctica , individual de carácter presencial . Comprende tu desempeño en las semanas 5 a 7 | NO |
| TP | TRABAJO PARCIAL | 1 | SEMANA 8 | Evaluación práctica , individual de carácter presencial. Comprende el desarrollo en las semanas 1 a 7. | NO |
| CD | PROMEDIO DE EVALUACIÓN DE DESE | 3 | SEMANA 12 | Evaluación práctica , individual de carácter presencial. Comprende el desarrollo en las semanas 9 a 12 | NO |
| CD | PROMEDIO DE EVALUACIÓN DE DESE | 4 | SEMANA 15 | Evaluación práctica , individual de carácter presencial. Comprende el desarrollo en las semanas 13 a 15 | NO |
| TF | TRABAJO FINAL | 1 | SEMANA 16 | Evaluación práctica , individual de carácter presencial. Comprende el desarrollo en las semanas 1 a 15 | NO |

IX. BIBLIOGRAFÍA DEL CURSO

BÁSICA

BAIN, Carolyn y otros (2013) Cocinas del mundo : la guía para los apasionados de la gastronomía.

Barcelona : geoPlaneta : Planeta.

(641.013 BAIN)

DIVELLE Jacques leAdri, Ferran y NAVARRO MARCET, Laia (2004) Larousse del pescado y el marisco. Barcelona : Spes Editorial.

(641.692 DIVE)

DUCASSE AlainGirard, Sylvie; ASCH, Florine y PINTO, Josep M. (2004) Diccionario del amante de la cocina. Barcelona : Paidós.

(REF 641.503 DUCA)

RECOMENDADA

(No necesariamente disponible en el Centro de Información)

GALIDIE , Herve JeanEcharri Mendoza, Luis Enrique (2014) Principios y técnicas culinarias ciclo 2014-2.

Lima : UPC.

(CUR (H004) GALI 2014-2)

GIRARD SylvieLonguépée, Frédérique y otros (2002) Larousse de la cocina. Barcelona : Spes Editorial.

(641.5 GIRA)

ZAPATA ACHA, Sergio (2006) Diccionario de gastronomía peruana tradicional. Lima : USMP, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
(REF 641.0130985 ZAPA)