



I. INFORMACIÓN GENERAL

CURSO	:	Procesos Culinarios
CÓDIGO	:	HO03
CICLO	:	201202
CUERPO ACADÉMICO	:	Del Pozo Arana, Carlos Alberto
CRÉDITOS	:	3
SEMANAS	:	15
HORAS	:	3 H (Teoría) Semanal
ÁREA O CARRERA	:	Hoteleria y Administracion

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 explica todo el proceso administrativo -operativo, que interviene en la creación de una carta u oferta gastronómica, considerando desde los proceso de compra, recepción de mercadería, almacenamiento, distribución de funciones por áreas y producción hasta la salida del plato al servicio. Se incluirá la exploración y análisis de los orígenes y evolución de la cocina, pasando por un estudio actual del mercado, teniendo en cuenta la ley de la oferta y la demanda.

IV. LOGRO (S) DEL CURSO

Al final del curso el alumno diseña una carta u oferta gastronómica y estructura todo el proceso de preparación culinaria dentro de la operación de una cocina profesional.

V. UNIDADES DE APRENDIZAJE

UNIDAD N°: 1 Historia de la Gastronomía
LOGRO El alumno interpreta la importancia de la gastronomía en las diversas épocas de la historia
TEMARIO a)Presentación del curso b)Historia de la gastronomía (cocina egipcia, griega, romana) c)Nouvelle cuisine d)Estrellas michelin y guías actuales
HORA(S) / SEMANA(S) SEMANA 1

UNIDAD N°: 2 Personajes importante de la Gastronomía de ayer de ahora y nuestra cocina**LOGRO**

Enumera los fundadores de los fundamentos de la cocina moderna y quienes toman el relevo y los relaciona a nuestra historia y como nos afecta en la actualidad.

TEMARIO

- a) Principales exponentes de la cocina pasada y moderna Careme, Tiallevent, De la varenne Ferrán Adria, Martín Berasetegui, Joan roca
- b) Gastronomía peruana. (Cocina Nikkei, China, Italiana)

HORA(S) / SEMANA(S)

SEMANA 2

UNIDAD N°: 3 Material, formas de cocción , cortes y preparaciones básicas**LOGRO**

El alumno identifica y establece los procesos de cocción en un área de producción gastronómica.

TEMARIO

- a) El material de cocción (gas, inducción, equipos varios)
- b) Modificaciones físicas y organolépticas como consecuencia de la cocción.
- c) Métodos de cocción
- d) Demostración esquemática de las diferentes formas de cocción.
- e) Conservación de los alimentos (fríos, secado, etc.)
- f) Clasificación y uso de los diferentes cuchillos
- g) Clasificación y descripción de los diferentes tipos de cortes
- h) Preparaciones básicas de cocina: aderezos, sofritos, arroz, salteados, frituras

HORA(S) / SEMANA(S)

SEMANA 3 A 4

UNIDAD N°: 4 Conservación de los alimentos y concepción de la cocina**LOGRO**

El alumno distingue los diversos métodos de cocción y sus aplicaciones.

TEMARIO

- a) Temperatura de la cocina, medidas utilizadas en la gastronomía
- b) Concepto de marcha adelante
- c) Brigada tradicional
- d) Estructura moderna

HORA(S) / SEMANA(S)

SEMANA 5

UNIDAD N°: 5 La alta cocina y su lógica**LOGRO**

El alumno identifica el desarrollo de la cocina contemporánea y redacta una oferta

TEMARIO

- a) La lógica de la cocina actual, la presentación estética y la lógica de la creación.
- b) Presentación y redacción del menú.
- c) Definición de menú y objetivos.

HORA(S) / SEMANA(S)

SEMANA 6 A 7

UNIDAD N°: 6 Tipos de Menús y composición

LOGRO

El alumno interpreta las necesidades del mercado y elabora un menú en toda regla.

TEMARIO

- a) Elaboración de Menús
- b) Clasificación, ventajas y desventajas
- c) Ordenanza y composición del menú
- d) Terminologías gastronómicas

HORA(S) / SEMANA(S)

SEMANA 9 A 11

UNIDAD N°: 7 Tipos de carta y su dirección

LOGRO

El alumno redacta integralmente el contenido de una carta gastronómica, en base al mercado existente.

TEMARIO

- a) Las cartas (Introducción)
- b) Generalidades sobre las cartas
- c) Selección de platos.
- d) Grafismos de las cartas
- e) Colores y texturas.

HORA(S) / SEMANA(S)

SEMANA 12 A 15

VI. METODOLOGÍA

Enseñanza basada en la situación actual del mercado, interactuando con casos reales para la resolución o análisis de los mismos, es decir, búsqueda constante de información en los medios de comunicación y en la calle.

VII. EVALUACIÓN

FÓRMULA

20% (EA1) + 10% (DD1) + 15% (DD2) + 10% (DD3) + 15% (PC1) + 30% (TF1)

TIPO DE NOTA	PESO %
EA - EVALUACIÓN PARCIAL	20
DD - EVAL. DE DESEMPENO	10
DD - EVAL. DE DESEMPENO	15
DD - EVAL. DE DESEMPENO	10
PC - PRÁCTICAS PC	15
TF - TRABAJO FINAL	30

VIII. CRONOGRAMA

TIPO DE PRUEBA	DESCRIPCIÓN NOTA	NÚM. DE PRUEBA	FECHA	OBSERVACIÓN	RECUPERABLE
EA	EVALUACIÓN PARCIAL	1	SEMANA 8	UNIDAD 1,2,3,4,5	SÍ
DD	EVAL. DE DESEMPENO	1	SEMANA 5	UNIDAD 1,2,3	NO
DD	EVAL. DE DESEMPENO	2	SEMANA 7	UNIDA 4,5	NO
DD	EVAL. DE DESEMPENO	3	SEMANA 10	UNIDAD 6	NO
PC	PRÁCTICAS PC	1	SEMANA 14	UNIDAD 6,7	SÍ
TF	TRABAJO FINAL	1	SEMANA 16	TRABAJO FINAL	NO

IX. BIBLIOGRAFÍA DEL CURSO

BÁSICA

HINOSTROZA, Rodolfo (2006) Primicias de cocina peruana. León : Everest.

(641.5985 HINO)

PÉREZ OREJA, Nuria (2003) Procesos de cocina. Madrid : Síntesis.

(641.5 PERE)

RECOMENDADA

(No necesariamente disponible en el Centro de Información)

VIVANCOS, Ginés (2003) Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana. León : Everest.

(REF 641.013 VIVA)