



INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACIÓN PÚBLICO
"HONORIO DELGADO ESPINOZA"

Jefatura de Unidad Académica

Jefatura de Área Académica



SILABO

I. INFORMACIÓN GENERAL

Carrera Profesional	: Administración de Servicios de Hostelería
Semestre/periodo	: 2019-I
Módulo	: Administración de Alimentos y Bebidas
Unidad Didáctica	: Organización y técnicas del área de cocina
Créditos	: 08
Semestre	: III
Fecha de inicio	: 25/03/19
Fecha de finalización	: 26/07/19
Horas semanales	: 10
Horas semestrales	: 180
Docente	: Lic. Zoraida Jazmine Quispe Curasi
Email	: jazminequispe272@gmail.com

II. SUMILLA

La asignatura es de carácter teórico- práctico, el mismo que permite al alumno gestionar ejecutar y supervisar a través de métodos y técnicas los procesos de producción del área de alimentos y bebidas. La Unidad Didáctica formativa se desarrolla en un 25% en la parte teórica y un 75% parte práctica.

III. COMPETENCIA GENERAL DEL MODULO, CAPACIDAD TERMINAL Y PRODUCTO

Unidad de competencia asociado al módulo	Capacidad de la unidad didáctica	Producto de la unidad didáctica
Administrar, gestionar y ejecutar por medio de métodos y técnicas diversos procesos de trabajo del AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Realizar por medio de métodos y técnicas culinarias procesos de trabajo en el área de cocina tomando en cuenta las normas vigentes de higiene (BPM) y calidad.	Elabora productos alimenticios a través de procesos de producción y técnicas de cocina.

IV. ORGANIZACIÓN DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BÁSICOS

Semanas /fecha	Capacidad	Indicadores de logro	Actividades de aprendizaje
18 Semanas 180 horas 25/03/19 26/07/19	Realizar por medio de métodos y técnicas culinarias procesos de trabajo en el área de cocina tomando en cuenta las normas vigentes de higiene (BPM) y calidad.	<p>1. Identifica las principales tendencias de evolución de la cocina en el mundo.</p> <p>2. Reconoce las principales características de las cocinas latinoamericanas y en Perú.</p> <p>3. Identifica la forma de organización y funciones del Dpto. de Alimentos y Bebidas dentro de un establecimiento hotelero.</p> <p>4. Analiza las funciones de cada puesto de la brigada de cocina dentro de un establecimiento hotelero.</p> <p>5. Identifica las principales normas de higiene y seguridad alimentaria vigente.</p> <p>6. Reconoce el tipo de equipos, maquinaria y utensilios necesarios en la producción culinaria.</p> <p>7. Reconoce la materia prima de calidad tomando en cuenta las características organolépticas adecuadas de un alimento.</p> <p>8. Realiza el aprovisionamiento de materia prima tomando en cuenta los procesos estándar.</p> <p>9. Identifica los principios de acción de las técnicas de cocina.</p>	<p>Semana N° 1 -2: Evolución de las cocinas y del servicio a través del tiempo</p> <p>Semana N°2 Características principales de la cocina latinoamericana.</p> <p>Semana N°3: Características principales de la cocina peruana.</p> <p>Taller N° 1: Técnicas de corte</p> <p>Semana N° 4: Estructura operativa del área de Alimentos y Bebidas.</p> <p>Taller N°2: Técnicas de tallado y decoración de fuentes.</p> <p>Visita de estudios :Centros de abastecimiento y laboratorio de Bromatología.</p> <p>Semana N° 5: Brigadas de cocina y funciones de los puestos de trabajo.</p> <p>Taller N° 3: Elaboración de preparaciones básicas (fondos y salsas).</p> <p>EVALUACION TEORICO Y PRACTICA.</p> <p>Semana N° 6-7: BPM Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos. Calidad en la producción de alimentos.</p> <p>Taller N° 4: Elaboración de entradas frías. Presentación en mesa</p> <p>Semana 7 :Visita a Hotel Libertador</p> <p>Semana N°8: Instalaciones, maquinas, equipos y materiales de cocina.</p>

		<p>10. Aplica los procedimientos y técnicas de cocina en la elaboración de productos culinarios.</p> <p>11. Utiliza procedimientos y técnicas en la decoración de productos culinarios.</p> <p>12. Organiza y ejecuta un evento gastronómico real.</p>	<p>Taller N° 5: Elaboración de entradas calientes.</p> <p>Semana N° 9: La organización de la cocina y su manejo gerencial.</p> <p>Taller N° 6: elaboración de guarniciones y postres.</p> <p>Semana N° 10: Materia prima. Evaluación Organoléptica.</p> <p>Taller N° 7 :Evaluación TEORICO-PRACTICA</p> <p>Visita de estudios : Región de la selva.</p> <p>Semana N° 11: Misse en place. Documentación y formatos de control de insumos.</p> <p>Taller N°8: Elaboración de platos de fondo a base de lomo fino.</p> <p>Semana N° 12: Métodos de cocción y técnicas de culinarias. Principios de acción. Tipos.</p> <p>Taller N° 9 : Elaboración de platos de fondo a base de aves.</p> <p>VISITA ESTUDIOS HOTEL : Casa Andina</p> <p>Semana N° 13: Procesos de ejecución de las técnicas básicas. Resultados y controles. Efectos en las materias primas.</p> <p>Taller N° 10: Elaboración de platos de fondo a base de pescados y mariscos.</p> <p>Semana N° 14:Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones .Arquitectura culinaria.</p> <p>Taller N° 11:Comida típica Arequipeña.</p> <p>Semana N°15:Oferta Gastronómica</p> <p>Semana N° 16: Técnicas modernas: Cocina al vacío y cocina molecular.</p>
--	--	--	---

			Planificación de evento EXAMEN FINAL DEL MODULO. Presentación del evento: Festival Gastronómico. Semana N° 17: Retroalimentación Semana N° 18: Recuperación
--	--	--	---

V.- METODOLOGÍA

- Métodos activos
- Estudio dirigido .Demostrativo y supervisado en grupos de trabajo.
- Proyectos o trabajos en grupos.
- Disertación.
- Método demostrativo y eminentemente práctico en talleres

VI.-MATRIZ DE EVALUACIÓN

Capacidad	Producto de capacidad	Instrumentos
Realizar por medio de métodos y técnicas culinarias procesos de trabajo en el área de cocina tomando en cuenta las normas vigentes de higiene (BPM) y calidad.	Elabora productos alimenticios a través de procesos de producción y técnicas de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Listas de cotejo en aula y taller. • Cuestionarios • Ficha de evaluación organoléptica. • Flujo gramas de proceso. • Fichas técnicas • Rubrica • Prueba escrita. • Autoevaluación • Heteroevaluacion • Coevaluacion

II.- RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS / BIBLIOGRAFÍA

- ✓ Manual del puesto de gerente de Alimentos y Bebidas, Autores:Olivia Trejo Lopez H.; Arixmendi Rosales; Vidal Alvarez.
- ✓ Organización y Administracion de hoteles y restaurantes Tomo I y II . Autor: Donald E. Lumberg PH.
- ✓ Manual del puesto de cocinero secretaria de turismo. Noriega.
- ✓ Manual del puesto de cocinero: Preparación de Alimentos y Bebidas II. Noriega.
- ✓ Gallegos Jesús Felipe. Gestión de Hoteles una nueva visión. Editorial Paraninfo 2012.
- ✓ Armendáriz Sanz José Luis .Técnicas de cocina. Ediciones Thompson 2013.
- ✓ Lowebwe. E. Cocina para profesionales. Paraninfo 2011.

Web grafias:

https://issuu.com/neap59/docs/administraci_n_de_la_cocina

https://issuu.com/geovannyjoygallardonamicela/docs/pnct_manual_cocinero_polivalente



Jefe de Unidad Académica



Jefe de Área Académica

Docente