



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN

CARRERA PROFESIONAL DE ADMINISTRACION TURÍSTICA

SÍLABO/PLAN DE APRENDIZAJE

TALLER DE GASTRONOMÍA PERUANA

A. SILABO

1. Información General

1.1 Denominación de la asignatura	TALLER DE GASTRONOMÍA PERUANA
1.2 Código de la asignatura	201167
1.3 Tipo de estudio	3.0 – Especialidad (Es)
1.4 Naturaleza de la asignatura	Obligatoria
1.5 Nivel de Estudios	Pregrado
1.6 Ciclo académico	VI
1.7 Créditos	2
1.8 Semestre Académico	2017-I
1.9 Horas semanales	03 h 1 teórica- 2 práctica
1.10 Total Horas por semestre	48 h
1.11 Pre requisito	Ninguno
1.12 Docente Titular por Tipo de Estudio	Lic. Narda Karina Chávez Príncipe
1.13 Docentes Tutores	Anexo 3

2. Rasgo del perfil del egresado relacionado con la asignatura

Posee una sólida formación profesional especializada en turismo que lo habilita para desempeñar con eficacia su rol como administrador turístico.

3. Sumilla

La asignatura corresponde al tipo de estudio de Especialidad; es de naturaleza Obligatoria – práctica; tiene como propósito brindar conocimientos teóricos y prácticos de la elaboración de los platos y bebidas más representativos de la gastronomía peruana. Sus grandes contenidos son: Técnicas culinarias. Gastronomía peruana.

4. Objetivo

3.3 Conocer y elaborar los platos y bebidas más representativos de la gastronomía peruana.

5. Objetivos específicos

3.3.1 Conocer y manejar las técnicas culinarias empleadas en la gastronomía peruana.

3.3.2 Conocer y elaborar los principales platos y bebidas de la gastronomía peruana.

6. Unidades de didácticas

Unidad Didáctica	Objetivo	Contenidos
I UNIDAD TÉCNICAS CULINARIAS	3.3.1	1.1. Visión global del proceso de aprendizaje 1.2. Materiales, equipos y medidas 1.3. Manejo y manipulación de alimentos, ETAS 1.4. Cortes y técnicas básicas de cocina 1.5. Receta estándar
II UNIDAD GASTRONOMÍA PERUANA	3.3.2	2.1. Gastronomía de la costa. 2.2. Gastronomía de la sierra. 2.3. Gastronomía de la selva. 2.11. Postres peruanos 2.12. Bebidas peruanas

7. Estrategias de Enseñanza-Aprendizaje

El régimen del curso es en Blended Learning (BL) y utiliza el enfoque pedagógico socio cognitivo bajo la dinámica de aprendizaje del modelo ULADECH Católica; aprendizaje colaborativo con una comprensión de la realidad integral contextualizada mediada por el mundo con la guía de la doctrina social de la Iglesia. Asimismo, utiliza el campus virtual de ULADECH Católica EVA-Entorno Virtual Angelino, como un ambiente de aprendizaje que permite la inter conexión de los actores directos en la gestión del aprendizaje actuando como un bucle generador de conocimiento. La metodología se concretará a través de la propuesta de actividades basada en problemas y proyectos colaborativos que conectan los contenidos con la realidad contextualizada para potenciar en los estudiantes el desarrollo de sus capacidades. El desarrollo de los contenidos específicos se hará a través de actividades previstas por el docente y en las que los estudiantes serán los protagonistas en la construcción de sus aprendizajes, siendo el docente un mediador educativo.

Los métodos, procedimientos y técnicas utilizados en la asignatura son activos y propician el inter aprendizaje apoyándose en organizadores previos y contenidos multimediados. El desarrollo de la asignatura incluye actividades de elaboración monografías (Investigación formativa) y actividades de Responsabilidad Social por ser ejes transversales en el plan de estudios de la carrera.

El sistema de tutoría está dirigido a los estudiantes como servicio personal de orientación individual o grupal y ayuda durante el proceso de aprendizaje, como medio de apoyo para hacer efectiva la formación profesional integral, entendida como la realización profesional y el desarrollo personal social del estudiante, a través de docentes encargados.

La docencia en la Carrera de Administración Turística se desarrolla en un escenario de autonomía universitaria respetando la libertad de cátedra, la investigación y la responsabilidad social, en observancia de las garantías establecidas por la Constitución Política, la Ley Universitaria y el Estatuto de la ULADECH Católica. La carrera organiza sus sistemas, procesos y actividades garantizando a sus miembros la libertad académica, los derechos de la persona y de la comunidad dentro de la verdad y el bien común; asimismo, gestiona sus procesos académicos respetando la identidad católica, libertad de credo y de conciencia. La Carrera Profesional ofrece espacios de diálogo con los docentes sobre los principios de libertad de cátedra y el pluralismo académico.

8. Evaluación del Aprendizaje

La evaluación de la asignatura es integral y holística, integrada a cada unidad de aprendizaje. La nota promedio por unidad de aprendizaje se obtiene como sigue:

Actividades Formativas de la carrera:	(60%)
Participaciones en clase	40%
Tareas en plataforma	10%
Foros en Plataforma	10%
Actividades de Investigación Formativa	(10%)
Actividades de Responsabilidad Social	(10%)
Examen escrito	(20%)

La nota mínima aprobatoria es 12 (doce) y no se utiliza redondeo. Tendrán derecho a examen de aplazados los estudiantes que alcancen como mínimo una nota promocional de 10 (diez), la nota del examen de aplazados no será mayor de 13 (trece) y sustituirá a la nota desaprobatoria.

10.- Referencias

Biblioteca física

Universidad San Martín de Porres (2009). Diccionario de gastronomía peruana tradicional. Lima, Perú: Autor

Biblioteca virtual

Caro, A. (2011). Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria: operaciones básicas de cocina. Recuperado de <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?docID=10732679>

Feijóo, J.L., García, M.L., Degrossi, M.C. (2009). Alimentos y bebidas. Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes. Recuperado de <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?docID=10637338>

Jordá, M. (2011). Diccionario práctico de gastronomía y salud: Un viaje riguroso y desendadado por el mundo de la cultura gastronómica. Recuperado de <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?docID=10526860>

Mikuy, A. y Mikuy, S. (2010). Gastronomía tradicional altoandina. Recuperado de <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?docID=10624505>

Rodríguez, R. (2012). Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas. Recuperado de <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10536126>

Tesis de la carrera profesional

Dalmau García, A.E. (2008). Turismo pro pobre, rutas gastronómicas, una estrategia de desarrollo rural. Recuperado de <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000014709>

Sánchez, R.N. (2014). Evaluación de la calidad del restaurante “El Encuentro” de Huaraz utilizando estándares derivados de las buenas prácticas en el año 2013. Recuperado de <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000032711>

11.- Anexos

ANEXO 1: PLAN DE APRENDIZAJE

I UNIDAD: TÉCNICAS CULINARIAS	
Objetivo específico	3.3.1 Conocer y manejar las técnicas culinarias empleadas en la gastronomía peruana
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	Tiempo
<p>-Se socializa el SPA de la asignatura sobre la organización y el desempeño a lograr, los estudiantes expresan su opinión en el Foro de Socialización del SPA en el aula BL.</p> <p>- Opinan sobre los criterios de evaluación de las actividades de aprendizaje de la primera unidad.</p> <p>-Observan un video sobre la importancia de la gastronomía peruana y sus orígenes.</p> <p>-De manera autónoma describe la importancia de la gastronomía, anotando las ideas más importantes y participan en un debate.</p>	Semana 1
<p>-Observan un video sobre la importancia de una adecuada manipulación de alimentos.</p> <p>-De manera autónoma ejecutan técnicas de manipulación de alimentos a través de una práctica calificada.</p>	Semana 2
<p>-Se explica la importancia de las técnicas de cortes en la gastronomía, responden a las interrogantes.</p> <p>-Ejecuta de manera autónoma técnicas de cortes, participando de una práctica calificada.</p>	Semana 3
<p>-Se explica la importancia de las técnicas de cocción empleadas en la gastronomía peruana.</p> <p>Actividad de Investigación Formativa</p> <p>-De manera autónoma investigan sobre las técnicas de cocción empleadas en la gastronomía peruana. Elaboran un informe empleando la Norma APA; suben el archivo a la plataforma y el docente retroalimenta.</p> <p>-Ejecuta de manera autónoma técnicas de cocción básicas empleadas en la gastronomía peruana, llevando a cabo una práctica supervisada, el docente orienta y retroalimenta.</p>	Semana 4
<p>-Observan una receta estándar y expresan sus opiniones.</p> <p>Trabajo colaborativo</p> <p>-Revisan la información proveída por el docente sobre la receta estándar http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10536126 (pp. 223-228). En equipos de trabajo elaboran un cuadro sinóptico y suben el trabajo a la plataforma.</p> <p>-Describen los elementos de la receta estándar, llevando a cabo una práctica calificada, demostrando trabajo en equipo.</p> <p>-Exponen su receta estándar y el docente retroalimenta.</p> <p>Actividad de Responsabilidad Social</p> <p>-Desarrollan las actividades de aprendizaje demostrando trabajo autónomo y en equipo.</p> <p>-Rinden el examen de unidad.</p>	Semana 5

<p>Instrumentos de evaluación Rúbricas para evaluar: Trabajos escritos, exposiciones, foros, actividades de investigación formativa y actividades de responsabilidad social. Evaluación escrita</p>
--

II UNIDAD: GASTRONOMÍA PERUANA	
Objetivo Específico	3.3.2 Conocer y elaborar los principales platos y bebidas de la gastronomía peruana
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	TIEMPO
<p>- Opinan sobre los criterios de evaluación de las actividades de aprendizaje de la segunda unidad.</p> <p>- Escuchan la explicación sobre el origen de los platos a elaborar.</p> <p>- En equipos de trabajo elaboran los principales platos de la gastronomía de las regiones naturales del Perú, llevando a cabo la práctica calificada en el laboratorio de gastronomía, demostrando responsabilidad y optimizando el tiempo. El docente monitorea, orienta y evalúa la práctica.</p>	Semana 6
<p>- Escuchan la explicación sobre el origen de los platos a elaborar.</p> <p>- En equipos de trabajo elaboran los principales platos de la gastronomía de las regiones naturales del Perú, llevando a cabo la práctica calificada en el laboratorio de gastronomía, demostrando responsabilidad y optimizando el tiempo. El docente monitorea, orienta y evalúa la práctica.</p>	Semana 7
<p>- Escuchan la explicación sobre el origen de los platos a elaborar.</p> <p>- En equipos de trabajo elaboran los principales platos de la gastronomía de las regiones naturales del Perú, llevando a cabo la práctica calificada en el laboratorio de gastronomía, demostrando responsabilidad y optimizando el tiempo. El docente monitorea, orienta y evalúa la práctica.</p>	Semana 8
<p>- Escuchan la explicación sobre el origen de los platos a elaborar.</p> <p>- En equipos de trabajo elaboran los principales platos de la gastronomía de las regiones naturales del Perú, llevando a cabo la práctica calificada en el laboratorio de gastronomía, demostrando responsabilidad y optimizando el tiempo. El docente monitorea, orienta y evalúa la práctica.</p> <p>Revisión de la tesis de la carrera - Revisan la tesis http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000014709 y elaboran un resumen sobre la propuesta de la autora</p>	Semana 9
<p>- Escuchan la explicación sobre el origen de los platos a elaborar.</p> <p>- En equipos de trabajo elaboran los principales platos de la gastronomía de las regiones naturales del Perú, llevando a cabo la práctica calificada en el laboratorio de gastronomía, demostrando responsabilidad y optimizando el tiempo. El docente monitorea, orienta y evalúa la práctica.</p>	Semana 10

<p>-Escuchan la explicación sobre el origen de los platos a elaborar.</p> <p>-En equipos de trabajo elaboran los principales platos de la gastronomía de las regiones naturales del Perú, llevando a cabo la práctica calificada en el laboratorio de gastronomía, demostrando responsabilidad y optimizando el tiempo. El docente monitorea, orienta y evalúa la práctica.</p>	Semana 11
<p>-Escuchan la explicación sobre el origen de los postres a elaborar.</p> <p>-En equipos de trabajo emplean técnicas de cocina en los principales postres de la gastronomía peruana, llevando a cabo la práctica calificada en el laboratorio de gastronomía, demostrando responsabilidad y optimizando el tiempo. El docente monitorea, orienta y evalúa la práctica.</p> <p>Actividad de Investigación Formativa</p> <p>-De manera autónoma investigan sobre los principales postres de la gastronomía peruana, elaboran un informe empleando la Norma APA y suben el trabajo a la plataforma, el docente retroalimenta.</p>	Semana 12
<p>-Escuchan la explicación sobre el origen de las bebidas a elaborar.</p> <p>-En equipos de trabajo usan técnicas en la preparación de bebidas de la gastronomía peruana, llevando a cabo la práctica calificada en el laboratorio de gastronomía, demostrando responsabilidad y optimizando el tiempo. El docente monitorea, orienta y evalúa la práctica.</p> <p>Trabajo colaborativo</p> <p>-En equipos de trabajo investigan sobre las bebidas de nuestro país, elaboran un informe y suben el trabajo a la plataforma, el docente retroalimenta.</p>	Semana 13
<p>-Observan un video sobre la gastronomía peruana.</p> <p>-Elaboran y exponen una propuesta de los principales platos de la gastronomía peruana, con el uso del laboratorio de gastronomía, demostrando trabajo en equipo y creatividad. El docente monitorea, orienta y evalúa.</p> <p>Actividad de Responsabilidad Social</p>	Semana 14
<p>Examen final</p>	Semana 15
<p>Examen de aplazados</p>	Semana 16
<p>Instrumentos de evaluación Rúbricas para evaluar: Trabajos escritos, exposiciones, foros, actividades de investigación formativa y actividades de responsabilidad social. Evaluación escrita</p>	

ANEXO 2: INSTRUMENTOS DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Rúbrica para evaluar trabajos escritos

RUBRICA PARA EVALUAR TRABAJOS				
ELEMENTOS EVALUABLES	Indicador de desempeño			
	Necesita mejorar 0 puntos	En proceso 2 puntos	Satisfactorio 4 puntos	Excelente 5 puntos
Construcción del informe	No se presentó carátula y no se respetó los criterios de forma solicitados.	Se presentó carátula y se respetó algunos criterios de forma solicitados.	Se presentó carátula y se abordó parcialmente los criterios de forma solicitados	Se presentó carátula y se respetó todos los criterios de forma solicitados.
Procesamiento de la información	La información relatada es poco clara y refleja copia textual del documento.	La información relatada es poco clara. Siendo consideradas algunas de las ideas más importantes del texto	La información es relatada de manera clara. Siendo consideradas la mayoría de las ideas más importantes del texto.	La información es relatada de manera clara y en lenguaje propio. Siendo consideradas las ideas más importantes del texto.
Ortografía	El trabajo tiene muchas deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación y puntuación.	El trabajo tiene varias deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación y puntuación.	El trabajo no tiene casi deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación o puntuación.	La ortografía es excelente. El texto no presenta errores gramaticales, de tildación o puntuación.
Entrega del trabajo	La entrega se realizó fuera de plazo y sin justificación	La entrega se realizó fuera de plazo con justificación tardía	La entrega se realizó fuera de plazo, pero con justificación oportuna.	La entrega fue realizada en el plazo acordado.

Rúbrica Para Evaluar Exposiciones

RUBRICA PARA EVALUAR EXPOSICIONES				
ELEMENTOS EVALUABLES	Indicador de desempeño			
	Necesita mejorar 0 puntos	En proceso 2 puntos	Satisfactorio 4 puntos	Excelente 5 puntos
Conocimiento y preparación del tema	Demuestra falta de conocimientos del tema. La información que da es irrelevante.	Demuestra poco conocimiento del tema y escasa información relevante.	Demuestra confianza en sus conocimientos, presentando la información precisa para el desarrollo del tema.	Demuestra solvencia y confianza al expresar sus conocimientos, presentando la información más precisa y pertinente para el desarrollo del tema.
Expresión de un punto de vista personal	Expresa ideas impertinentes respecto del tema de la exposición.	Ofrece ideas personales sobre el tema sin establecer ninguna relación entre ellas o la información ofrecida.	Argumenta sus ideas a partir de conocimientos válidos sobre el tema elegido.	Argumenta sus ideas a partir de conocimientos válidos sobre el tema elegido, así como el énfasis en las ideas centrales
Estructura y orden	Ofrece una exposición carente de orden o cuidado por la organización del tema.	Ofrece una exposición desorganizada, sin respetar el tiempo establecido y causando confusión en el público.	Ofrece una exposición organizada, terminando aproximadamente en el tiempo establecido, facilitando la captación de su discurso.	Ofrece una exposición altamente organizada, respetando los tiempos establecidos, facilitando la captación de su discurso desde el inicio hasta el final de su intervención
Uso formal del lenguaje	Expresa ideas incoherentes, sin establecer un mínimo contacto con el público.	Expresa sus ideas de manera poco comunicativa, así como un registro informal y un tono de voz inadecuado	Establece contacto con el público a través de la preeminencia de un registro adecuado, un buen tono de voz y el contacto visual.	Establece un permanente contacto con el público a través del dominio de un registro lingüístico adecuado, un buen tono de voz, el código gestual y el contacto visual.

Rúbrica Para Evaluar Foros

RUBRICA PARA EVALUAR FOROS				
ELEMENTOS EVALUABLES	Indicador de desempeño			
	Necesita mejorar 0 puntos	En proceso 2 puntos	Satisfactorio 4 puntos	Excelente 5 puntos
Exposición de las aportaciones	No aporta ideas ni las fundamenta, no es coherente en sus aportaciones. No indica las fuentes de información	Aporta ideas pero con un fundamento simple sin preparar. No aporta las fuentes de información o las aporta de forma incorrecta.	Argumenta lo aportado fundamentándolo en parte y aporta las fuentes de información, aunque sea de forma incompleta	Argumenta lo aportado fundamentándolo y aporta las fuentes de información completas.
Reflexiones personales	No aporta reflexiones personales ni es capaz de indicar su postura ante temas de debate	Aporta pocas reflexiones personales y no toma postura de forma clara	Introduce reflexiones personales aunque no estén totalmente fundamentadas y toma postura aunque no sea de forma clara	Introduce sus reflexiones fundamentándolas y tomando postura razonada
Intervención en los debates	No participa en los debates, se limita a poner su idea sin mirar ni debatir con los demás	Participa en los debates sin argumentar de forma seria.	Participa en los debates, comenta ideas aunque no las argumenta ni lanza ideas para debatir	Participa en los debates, aporta nuevas ideas o posturas para debatir y comentando las de otros
Interés por los temas	Se retrasa en la participación o no participa.	No es ágil en la participación, participa sin interés.	Participa de forma rápida aunque tarda tiempo en aportar ideas nuevas.	Participa de forma rápida en todos los foros y aporta nuevas ideas.

Rúbrica Para Evaluar Actividad de Investigación Formativa

RUBRICA PARA EVALUAR ACTIVIDAD DE INVESTIGACION FORMATIVA				
ELEMENTOS EVALUABLES	Indicador de desempeño			
	Necesita mejorar 0 puntos	En proceso 2 puntos	Satisfactorio 4 puntos	Excelente 5 puntos
Construcción del informe	No se presentó carátula y no se respetó los criterios de forma solicitados.	Se presentó carátula y se respetó algunos criterios de forma solicitados.	Se presentó carátula y se abordó parcialmente los criterios de forma solicitados	Se presentó carátula y se respetó todos los criterios de forma solicitados.
Procesamiento de la información	La información relatada es poco clara y refleja copia textual del documento.	La información relatada es poco clara. Siendo consideradas algunas de las ideas más importantes del texto	La información es relatada de manera clara y en lenguaje propio. Siendo consideradas la mayoría de las ideas más importantes del texto.	La información es relatada de manera clara y en lenguaje propio. Siendo consideradas las ideas más importantes del texto.
Ortografía	El trabajo tiene muchas deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación y puntuación.	El trabajo tiene varias deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación y puntuación.	El trabajo no tiene casi deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación o puntuación.	La ortografía es excelente. El texto no presenta errores gramaticales, de tildación o puntuación.
Bibliografía	No presentó	Presenta una (1) cita bibliográfica siguiendo la norma APA.	Presenta tres (3) citas bibliográficas siguiendo la norma APA.	Presenta cuatro (4) o más citas bibliográficas siguiendo la norma APA.

Rúbrica Para Evaluar Actividad de Responsabilidad Social

RUBRICA PARA EVALUAR ACTIVIDAD DE RESPONSABILIDAD SOCIAL				
ELEMENTOS EVALUABLES	Indicador de desempeño			
	Necesita mejorar 0 puntos	En proceso 2 puntos	Satisfactorio 4 puntos	Excelente 5 puntos
Presentación del producto	No presenta el trabajo o presenta un trabajo diferente al solicitado.	El producto se ajusta al formato pero está incompleto y faltan evidencias.	El producto se ajusta al formato de la plataforma y está completo pero faltan las evidencias.	El producto se ajusta al formato de la plataforma, está completo incluyendo las evidencias.
Consistencia del producto	Trabajo no presenta claridad en el discurso, ni se ha tomado en cuenta el proceso previo.	Trabajo no presenta claridad en el discurso, pero si se ha tomado en cuenta el proceso previo.	Trabajo presenta claridad en el discurso y se ha tomado en cuenta el proceso previo.	Trabajo presenta bastante claridad en el discurso y se ha tomado en cuenta el proceso previo.
Reflexiones personales	No aporta reflexiones personales ni es capaz de indicar su postura ante temas de debate.	Aporta pocas reflexiones personales y no toma postura de forma clara.	Introduce reflexiones personales aunque no estén totalmente fundamentadas y toma postura aunque no sea de forma clara.	Introduce sus reflexiones fundamentándolas y tomando postura razonada.
Ortografía	El trabajo tiene muchas deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación y puntuación.	El trabajo tiene varias deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación y puntuación.	El trabajo no tiene casi deficiencias ortográficas gramaticales, de tildación o puntuación.	La ortografía es excelente. El texto no presenta errores gramaticales, de tildación o puntuación.

ANEXO 3: LISTADO DE DOCENTES TUTORES

NARDA KARINA CHÁVEZ PRÍNCIPE