



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN
CARRERA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN 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	201267
1.3 Tipo de estudio	3.0 – Especialidad (Es)
1.4 Naturaleza de la asignatura	Obligatoria - Teórico
1.5 Nivel de Estudios	Pregrado
1.6 Ciclo académico	VI
1.7 Créditos	2
1.8 Semestre académico	2017 – II
1.9 Horas semanales	03 HT/P–06 H. Trabajo autónomo
1.10 Total Horas	48 HT/P-96 H. Trabajo autónomo
1.11 Pre requisitos	Ninguno
1.12 Docente Titular (D)	Lic. Narda Karina Chávez Príncipe nchavezp@uladech.edu.pe
1.13 Docentes Tutores (DT)	Ver anexo 03

2) Rasgo del perfil del egresado relacionado con la asignatura

3.- Implementa proyectos para la generación de empresas con innovación y desarrollo para contribuir a la sostenibilidad de la sociedad.

3) Sumilla

La asignatura Taller de Gastronomía Peruana pertenece al tipo de estudio de Especialidad (Es), es obligatoria y de naturaleza teórica/práctica. Conduce al desarrollo de habilidades que le permitan comprender la gastronomía peruana como un elemento de la identidad cultural para la implementación de proyectos que generen empresas turísticas innovadoras que contribuyan al desarrollo sostenible,

en el contexto de las actividades laborales clave de su especialidad, mediante trabajo autónomo y en equipo, con responsabilidad y optimizando el tiempo. Demostrando aptitud investigadora y responsabilidad social.

4) Competencia

3.3. Comprende la gastronomía peruana como un elemento de la identidad cultural para la implementación de proyectos que generen empresas turísticas innovadoras que contribuyan al desarrollo sostenible, en el contexto de las actividades laborales clave de su especialidad, mediante trabajo autónomo y en equipo, con responsabilidad y optimizando el tiempo. Demostrando aptitud investigadora y responsabilidad social.

5) Capacidades

3.3.1. Desarrolla las principales técnicas culinarias de la gastronomía peruana, orientando la integración de los recursos turísticos para su promoción, en el contexto de su especialidad.

3.3.2. Elabora los principales platos de la gastronomía peruana que permitan la implementación de proyectos para la generación de empresas turísticas innovadoras y sostenibles, en el campo de desempeño profesional.

6) Unidades de aprendizaje

Competencia	Unidad de Aprendizaje	Capacidad	Indicadores
3.3	I UNIDAD Técnicas de la gastronomía peruana	3.3.1	3.3.1.1. Describe de manera autónoma la importancia de la gastronomía peruana, como un elemento de la cultura viva de nuestro país, a través del análisis de un vídeo y una guía de preguntas.
			3.3.1.2. Ejecuta de manera autónoma técnicas de manipulación de alimentos, cortes y cocción básicas empleadas en la gastronomía peruana, a través de una práctica calificada., con el uso del laboratorio de gastronomía. 3.3.1.3. Describe los elementos de la receta estándar asegurando la calidad en la elaboración de los platos y bebidas, a través de un organizador gráfico, mediante trabajo en equipo.
			3.3.2.1. Elabora los principales platos de la gastronomía de las regiones naturales del Perú, que permiten valorar la riqueza gastronómica del país, a través de clases prácticas, con el uso del

	<p style="text-align: center;">II UNIDAD</p> <p style="text-align: center;">Gastronomía Peruana</p>	<p style="text-align: center;">3.3.2</p>	<p>laboratorio de gastronomía, demostrando trabajo en equipo, responsabilidad y optimizando el tiempo.</p> <p>3.3.2.2. Emplea técnicas de cocina en los principales postres de la gastronomía peruana, permitiendo conocer y valorar la riqueza gastronómica del país, a través de clases prácticas, con el uso del laboratorio de gastronomía, demostrando trabajo en equipo, responsabilidad y optimizando el tiempo.</p> <p>3.3.2.3. Usa técnicas en la preparación de bebidas de la gastronomía peruana, permitiendo valorar la riqueza gastronómica del país, a través de clases prácticas, con el uso del laboratorio de gastronomía, demostrando trabajo en equipo, responsabilidad y optimizando el tiempo.</p> <p>3.3.2.4. Expone una propuesta de los principales platos de la gastronomía peruana que contribuyen a generar empresas turísticas innovadoras con apoyo del laboratorio de gastronomía y mediante trabajo en equipo, demostrando creatividad.</p>
--	---	--	--

7) Estrategias de Enseñanza-Aprendizaje:

La metodología del curso responderá al régimen de estudios en Blended – Learning (BL) y utiliza el enfoque pedagógico socio cognitivo bajo la dinámica de aprendizaje coherente con el Modelo Didáctico ULADECH Católica, dando énfasis al uso de las tecnologías en el marco de la autonomía universitaria; respetando el principio de libertad de cátedra, espíritu crítico y de investigación, entre otros, considerando el carácter e identidad católica. Asimismo, utiliza el campus virtual de la ULADECH Católica EVA (Entorno Virtual Angelino), como un ambiente de aprendizaje que permite la interconexión de los actores directos en la gestión del aprendizaje, se utilizará las siguientes estrategias:

- Estrategias para indagar sobre los conocimientos previos: Lluvias de ideas.
- Estrategias que promueven la comprensión y aplicación del aprendizaje en contexto: Informes académicos, resumen.
- Estrategias grupales: Talleres.
- Metodologías activas para contribuir al desarrollo del pensamiento complejo son: Proyecto (propuesta)

El desarrollo de la asignatura incluye actividades de investigación formativa (IF) en cada unidad de aprendizaje por ser ejes transversales en el plan de estudios de la carrera. Las actividades de

investigación formativa (IF) están relacionadas con la elaboración de productos que refuercen el pensamiento y aptitud investigador teniendo en cuenta la norma APA y los requisitos establecidos en el reglamento de propiedad intelectual aprobados por la Universidad.

Los estudiantes que requieran apoyo para hacer efectiva su formación integral puede acudir al docente de tutoría de la carrera profesional.

8) Recursos pedagógicos

Para el desarrollo de la asignatura se requiere los siguientes recursos: aula moderna, Entorno virtual Angelino (EVA), equipo multimedia, internet, videos, diapositivas, textos digitales, biblioteca física y virtual (base a datos E-libro y Esbco) . Las actividades prácticas se llevan a cabo en el laboratorio de alimentos y bebidas. Los estudiantes serán los protagonistas en la construcción de su aprendizaje, siendo el docente un mediador educativo.

9) 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 el aula	10%
- Prácticas en el laboratorio de A&B	30%
- Síntesis temáticas	10%
- Actividad de responsabilidad social	10%
Actividades de Investigación Formativa	20%
Examen Sumativo	20%

Los estudiantes que no cumplan con la presentación de actividades tendrán nota cero (00). Asimismo, los estudiantes o grupos de estudiantes que presenten contenidos como copia que no puedan sustentarlas ante el docente tutor, serán asumidas como plagio teniendo como nota cero.

Es responsabilidad del estudiante asistir a la hora programada para la realización de las actividades lectivas presencial y entregar los reportes de actividades en la plataforma dentro de los plazos señalados.

La nota mínima aprobatoria de la asignatura es trece (13) para pregrado. No se utiliza el redondeo.

Tendrán derecho a examen de aplazados los estudiantes de pregrado que alcancen como mínimo una nota promocional de diez (10). La nota del examen de aplazado no será mayor de trece (13) y sustituirá a la nota desaprobatoria en el acta que será llenada por el DT. (Reglamento Académico V12, Artículo 62)

10) Referencias

- 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>
- Dalmau, A.E. (2008). *Turismo pro pobre, rutas gastronómicas, una estrategia de desarrollo rural*. Recuperado de <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000014709>
- Feijoó, 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>
- Universidad San Martín de Porres (2009). *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. Lima, Perú: Autor

11) Anexos

ANEXO 1: PLAN DE APRENDIZAJE

I Unidad de aprendizaje: Técnicas de la Gastronomía Peruana			
Capacidad: 3.3.1. Desarrolla las principales técnicas culinarias de la gastronomía peruana, orientando la integración de los recursos turísticos para su promoción, en el contexto de su especialidad.			
Tiempo	Actividades de aprendizaje	Indicadores	Instrumento de evaluación
Semana 01	-El estudiante participa en las actividades de inducción en el uso del Módulo de Matrícula según el cronograma establecido en la escuela profesional. -El estudiante registra su matrícula según las orientaciones recibidas en su escuela profesional	Registra su matrícula con el apoyo de las Tic, en el módulo del ERP University	Registro de matriculados
Semana 02	-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. - Opinan sobre los criterios de evaluación de las actividades de aprendizaje de la primera unidad. -Observan un video sobre la importancia de la gastronomía peruana y sus orígenes. -De manera autónoma describe la importancia de la gastronomía, anotando las ideas más importantes y participan en un debate.	3.3.1.1. Describe de manera autónoma la importancia de la gastronomía peruana, como un elemento de la cultura viva de nuestro país, a través del análisis de un video y una guía de preguntas.	Escala para evaluar análisis de video
Semana 03	-Observan un video sobre la importancia de una adecuada manipulación de alimentos. -De manera autónoma ejecutan técnicas de manipulación de alimentos a través de una práctica calificada.	3.3.1.2. Ejecuta de manera autónoma técnicas de manipulación de alimentos, cortes y cocción básicas empleadas en la gastronomía peruana, a través de una práctica calificada., con el uso del laboratorio de gastronomía.	Escala para evaluar práctica en laboratorio de gastronomía
Semana 04	-Se explica la importancia de las técnicas de cortes en la gastronomía, responden a las interrogantes. -Ejecuta de manera autónoma técnicas de cortes, participando de una práctica calificada.		
Semana 05	-Se explica la importancia de las técnicas de cocción empleadas en la gastronomía peruana. Actividad de Investigación Formativa -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>-Ejecuta de manera autónoma técnicas de cocción básicas empleadas en la gastronomía peruana, llevando a cabo una práctica supervisada, el docente orienta y retroalimenta; conforme al informe ubicado en el catálogo de tesis de la ULADECH Católica: http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000014709, a fin de conocer y aplicar las normas APA.</p>		
Semana 06	<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/bibliotecauladechsp/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>	3.3.1.3. Describe los elementos de la receta estándar asegurando la calidad en la elaboración de los platos y bebidas, a través de un organizador gráfico, mediante trabajo en equipo.	Escala para evaluar organizador gráfico

Unidad de aprendizaje II: Técnicas de gastronomía peruana

Capacidad:

3.3.2. Elabora los principales platos de la gastronomía peruana que permitan la implementación de proyectos para la generación de empresas turísticas innovadoras y sostenibles, en el campo de desempeño profesional.

Tiempo	Actividades de aprendizaje	Indicador	Instrumento de evaluación
Semana 07	<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</p>	3.3.2.1. Elabora los principales platos de la gastronomía de las regiones naturales del Perú, que permiten valorar la riqueza gastronómica del país, a través de clases prácticas, con el uso del laboratorio de gastronomía, demostrando trabajo en equipo, responsabilidad y optimizando el tiempo.	Escala para evaluar práctica en laboratorio de gastronomía

	práctica.		
Semana 08	<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 09	<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> <p>Revisión de la tesis de la carrera</p> <p>-Revisan la tesis http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000014709 y elaboran un resumen sobre la propuesta de la autora.</p>		
Semana 11	<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 12	<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</p>		

	práctica.		
Semana 13	<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; conforme al informe ubicado en el catálogo de tesis de la ULADECH Católica: http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000014709, a fin de conocer y aplicar las normas APA.</p>	3.3.2.2. Emplea técnicas de cocina en los principales postres de la gastronomía peruana, permitiendo conocer y valorar la riqueza gastronómica del país, a través de clases prácticas, con el uso del laboratorio de gastronomía, demostrando trabajo en equipo, responsabilidad y optimizando el tiempo.	Escala para evaluar práctica en laboratorio de gastronomía
Semana 14	<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>	3.3.2.3. Usa técnicas en la preparación de bebidas de la gastronomía peruana, permitiendo valorar la riqueza gastronómica del país, a través de clases prácticas, con el uso del laboratorio de gastronomía, demostrando trabajo en equipo, responsabilidad y optimizando el tiempo.	Escala para evaluar práctica en laboratorio de gastronomía
Semana 15	<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> <p>-Desarrolla las actividades de aprendizaje demostrando trabajo en equipo, responsabilidad y optimización del tiempo.</p>	3.3.2.4. Expone una propuesta de los principales platos de la gastronomía peruana que contribuyen a generar empresas turísticas innovadoras con apoyo del laboratorio de gastronomía y mediante trabajo en equipo, demostrando creatividad.	Escala para evaluar propuesta
Semana 16	Examen final		
Semana 17	Examen de aplazados		

ANEXO 2: INSTRUMENTOS DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

ESCALA PARA EVALUAR ANÁLISIS DE VIDEO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	ESCALA PARA EVALUAR ANÁLISIS DE VIDEO				
		Indicador: 3.3.1.1. Describe de manera autónoma la importancia de la gastronomía peruana, como un elemento de la cultura viva de nuestro país, a través del análisis de un vídeo y una guía de preguntas.				
		Criterios				Calificación
		Se expresa con claridad	Resalta las ideas principales	Respeto las opiniones de sus compañeros	Demuestra capacidad de análisis	
1-5	1-5	1-5	1-5			
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						

ESCALA PARA EVALUAR PRÁCTICA EN LABORATORIO DE GASTRONOMÍA

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	ESCALA PARA EVALUAR PRÁCTICA EN LABORATORIO DE GASTRONOMÍA					
		Indicador: 3.3.1.2. Ejecuta de manera autónoma técnicas de manipulación de alimentos, cortes y cocción básicas empleadas en la gastronomía peruana, a través de una práctica calificada., con el uso del laboratorio de gastronomía. 3.3.2.1. Elabora los principales platos de la gastronomía de las regiones naturales del Perú, que permiten valorar la riqueza gastronómica del país, a través de clases prácticas, con el uso del laboratorio de gastronomía, demostrando trabajo en equipo, responsabilidad y optimizando el tiempo.					
		Criterios					Calificación
		Sigue las indicaciones	Es puntual	Emplea los equipos y materiales de forma correcta	Demuestra precisión	Cumple con el objetivo en el tiempo previsto	
1-4	1-3	1-4	1-3	1-3	1-3		
01							
02							
03							
04							
05							
06							
07							

ESCALA PARA EVALUAR ORGANIZADOR GRÁFICO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	ESCALA PARA EVALUAR ORGANIZADOR GRÁFICO				Calificación
		Indicador: 3.3.1.3. Describe los elementos de la receta estándar asegurando la calidad en la elaboración de los platos y bebidas, a través de un organizador gráfico, mediante trabajo en equipo.				
		Criterios				
		Las ideas de presentan en orden	Demuestra capacidad de síntesis	Se han destacado las ideas principales	Se ha referenciado según la Norma APA	
		1-5	1-5	1-5	1-5	
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						

ESCALA PARA EVALUAR PROPUESTA

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	ESCALA PARA EVALUAR PROPUESTA				Calificación
		Indicador: 3.3.2.4. Expone una propuesta de los principales platos de la gastronomía peruana que contribuyen a generar empresas turísticas innovadoras con apoyo del laboratorio de gastronomía y mediante trabajo en equipo, demostrando creatividad.				
		Criterios				
		La propuesta es creativa	Se emplean las técnicas aprendidas en clases	Se manipulan de forma correcta los alimentos	Tiene una buena presentación	
		1-5	1-5	1-5	1-5	
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						

ESCALA PARA EVALUAR TRABAJO AUTÓNOMO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	ACTITUD: TRABAJO AUTÓNOMO				Nivel de logro
		Indicador: 3.3.1.1. Describe de manera autónoma la importancia de la gastronomía peruana, como un elemento de la cultura viva de nuestro país, a través del análisis de un vídeo y una guía de preguntas.				
		Criterios				
		Atiende las instrucciones	Analiza y argumenta	Es organizado	Cumple con los objetivos propuestos	
		1-5	1-5	1-5	1-5	
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						

ESCALA PARA EVALUAR OPTIMIZACIÓN DEL TIEMPO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	ACTITUD: OPTIMIZACIÓN DEL TIEMPO			Nivel de logro
		Indicador: 3.3.2.1. Elabora los principales platos de la gastronomía de las regiones naturales del Perú, que permiten valorar la riqueza gastronómica del país, a través de clases prácticas, con el uso del laboratorio de gastronomía, demostrando trabajo en equipo, responsabilidad y optimizando el tiempo.			
		Criterios			
		Es organizado	Es puntual	Lleva a cabo las actividades en el tiempo previsto	
		1-6	1-6	1-8	
01					
02					
03					
04					
05					
06					
07					

ESCALA PARA EVALUAR TRABAJO EN EQUIPO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	ACTITUD: TRABAJO EN EQUIPO				Nivel de logro
		Indicador: 3.3.1.3. Describe los elementos de la receta estándar asegurando la calidad en la elaboración de los platos y bebidas, a través de un organizador gráfico, mediante trabajo en equipo.				
		Criterios				
		Participa activamente en el equipo	Realiza propuestas para hacer el trabajo	Demuestra compromiso para el logro de los objetivos	Mantiene un trato cordial con sus compañeros	
		1-5	1-5	1-5	1-5	
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						

ESCALA PARA EVALUAR RESPONSABILIDAD

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	ACTITUD: RESPONSABILIDAD				Nivel de logro
		Indicador: 3.3.2.3. Usa técnicas en la preparación de bebidas de la gastronomía peruana, permitiendo valorar la riqueza gastronómica del país, a través de clases prácticas, con el uso del laboratorio de gastronomía, demostrando trabajo en equipo, responsabilidad y optimizando el tiempo.				
		Criterios				
		Es organizado	Es disciplinado	Es puntual	Enfocado al logro de los objetivos	
		1-5	1-5	1-5	1-5	
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						

ANEXO 3: LISTADO DE LOS DOCENTES TUTORES

Narda Karina Chávez Príncipe

nchavezp@uladech.edu.pe

ANEXO 4: REFERENCIAS CATEGORIZADAS (Sólo para fines de actualización de acervo bibliográfico)

1. Texto base/Digital

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

2. Texto digital

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 desenfadado 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>

3. Texto compilado

4. Tesis

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>

5. Textos Complementarios

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