



Resolución Directoral

R.D. N° 209 -2017-CENFOTUR/DN

Barranco, 27 DIC 2017

VISTO:

El memorándum N° 105-2017-CEE de fecha 27 de diciembre de 2017, emitido por el Comité de Calidad Educativa, sobre la aprobación del sílabo de los curso de extensión educativa de "Asistente de Cocina";

CONSIDERANDO:

Que, los artículos 6 y 7 del Reglamento de Carreras y Cursos Ocupacionales y de Extensión del Centro de Formación en Turismo - CENFOTUR, aprobado mediante Resolución Directoral N° 298-2008-CENFOTUR/DN, señala que la oferta de extensión educativa se brinda a través de las modalidades educativas de capacitación y perfeccionamiento, comprendiendo la primera, el desarrollo de competencias técnicas y genéricas orientadas a lograr desempeños de calidad que son demandados en el ámbito laboral y empresarial;

Que, asimismo, el capítulo XIV del Título III del citado Reglamento señala los requisitos para la aprobación de cursos de extensión, estableciendo en su artículo 53 que los mismos deben ser aprobados por la Dirección Nacional mediante una Resolución Directoral;

Que, mediante los documentos del visto, el Comité de Calidad Educativa remite a Dirección de Extensión Educativa, la aprobación del sílabo del curso de extensión educativa de "Asistente de Cocina";

Que, mediante Memorando N° 1941-2017-DEE de fecha 28 de diciembre de 2017, la Dirección de Extensión Educativa solicita a Dirección Nacional la aprobación del sílabo del curso de extensión educativa "Asistente de Cocina";

Que, revisado el sustento del curso de "Asistente de Cocina", forma parte del área de Formación especializada. Es de carácter teórico-práctico y se realizará en la modalidad presencial, el curso tiene como propósito brindar conocimientos y ejecutar operaciones como Asistente de cocina, desarrollando habilidades y destrezas técnicas en manipulación de alimentos, así como del preparado, armado y decorado de platillos de la gastronomía peruana, permitiendo a los beneficiarios del Programa Jóvenes Productivos del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, elevar su competitividad para aprovechar mejor las



Resolución Directoral

oportunidades que ofrece la demanda del mercado laboral en los establecimientos turísticos de sector restauración;

Que, de lo expuesto resulta necesario emitir la Resolución correspondiente;

Con la visación de la Dirección de Extensión Educativa, la Oficina de Asesoría Jurídica y la Secretaría General;

De conformidad con el Decreto Ley N° 22155 - Ley Orgánica del CENFOTUR, y su Reglamento de Organización y Funciones aprobado por Decreto Supremo N° 016-2011-MINCETUR;

SE RESUELVE:

Artículo Primero. - APROBAR el curso de extensión: "Asistente de Cocina" de 305 horas académicas, cuyo sílabo (14 folios) forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo Segundo. - ENCARGAR a la Dirección de Extensión Educativa la supervisión y la ejecución del curso a que se refiere el primer artículo, y a la Dirección de Gestión Académica la expedición de la certificación correspondiente.

Artículo Tercero. - ENCARGAR a la Oficina de Administración y Finanzas la comunicación de la presente Resolución a la Dirección de Extensión Educativa, Dirección de Gestión Académica del Centro de Formación en Turismo - CENFOTUR, y otras áreas respectivas.

Artículo Cuarto. - ENCARGAR al responsable del Portal de Transparencia, la publicación de la presente resolución en la página web del Centro de Formación en Turismo.

Regístrese y comuníquese,


MADELEINE BURNS VIDAURRAZAGA
Directora Nacional
CENTRO DE FORMACIÓN EN TURISMO

DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA
SÍLABO
“ASISTENTE DE COCINA”

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Nombre del (curso o módulo) : **ASISTENTE DE COCINA**
1.2 Horas de Clase Total : **305 horas**

II. SUMILLA

Sumilla
El curso Asistente de cocina, es de carácter teórico – práctico. Se realizará en la modalidad presencial. Está dirigido a los beneficiarios del Programa Jóvenes Productivos del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, como parte del convenio JÓVENES PRODUCTIVOS-CENFOTUR. El curso tiene como propósito brindar conocimientos y ejecutar operaciones como Asistente de cocina, desarrollando habilidades y destrezas técnicas en manipulación de alimentos, así como del preparado, armado y decorado de platillos de la gastronomía peruana, permitiendo a los beneficiarios del Programa, elevar su competitividad para aprovechar mejor las oportunidades que ofrece la demanda del mercado laboral en los establecimientos turísticos de sector restauración. El curso presenta 03 módulos, cada uno de ellos, se halla dividido en diversas unidades, según temarios. Estos son: 1.- Organización y acondicionamiento del área de cocina y manipulación de alimentos. 2.- Técnicas culinarias y preparación de platos. 3.- Formación complementaria.

III. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO

Competencias del curso/módulo			
N°	Competencia General del Curso	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Ejecuta actividades operativas vinculadas al área de cocina, desarrollando habilidades de buenas prácticas de manipulación de alimentos, así como de métodos y técnicas para la preparación, armado y decorado de platillos de la gastronomía peruana en los beneficiarios del Programa Jóvenes Productivos, con el propósito de valorar y aprovechar mejor las ofertas laborales en las empresas prestadoras de servicio turístico de restauración.	1.1	Identifica las principales características de organización de ambientes de una cocina profesional, con la finalidad de aplicar su experiencia en la mejora de su desempeño laboral.
		1.2	Practica un adecuado acondicionamiento de equipos y herramientas de cocina, así como de brindar su mantenimiento periódico; con la finalidad de contar de manera operativa con dichas existencias al inicio de sus actividades laborales.
		1.3	Practica el Mise en place para cocina, con la finalidad de contar de manera organizada con equipos y materiales para cocinar, ahorrando tiempo y descontando eventualidades en cada operación.
		1.4	Aplica procedimientos de conservación y almacenamiento de alimentos de manera correcta, con el fin de contar con insumos en condiciones adecuadas para la preparación de platillos diversos.
		1.5	Aplica empleo de métodos diversos de cocción para vegetales y carnes, para el preparado de diversos platillos de la cocina peruana.
		1.6	Interpreta de modo correcto la cantidad adecuada de ingredientes e insumos para la preparación de platillos de la cocina peruana según recetario de curso.
		1.7	Prepara entradas, sustancias base y platos de fondo, según recetario de curso de gastronomía peruana por zona.
		1.8	Practica preparación, armado y decorado de comida criolla y menú marino, con el fin de mejorar su desempeño como asistente

		de cocina.
1.9		Practica preparación de platos Novo Andino, con el fin de valorar la gastronomía peruana a base de ingredientes e insumos autóctonos del Perú.
1.10		Dramatiza y valora las competencias de desarrollo personal y laboral, con el fin de mejorar su desempeño funcional como colaborador Asistente de cocina en los establecimientos de restauración.

IV. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS:

MÓDULO 1: ORGANIZACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DEL ÁREA DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

UNIDAD I				
ORGANIZACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DEL ÁREA DE COCINA				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1				
PRODUCTO:				
Características para el acondicionamiento de una cocina profesional.				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	6	- Descripción de las diferentes instalaciones del área de cocina. - Organización de una cocina profesional. - Área de entremeses. - Utensilios en la cocina.	- Presentación del sílabo. - Presentación de los temas a desarrollar según sesión. - Emisión de video motivador. - Dinámica de apertura. - Aplicación de prueba de entrada. - Conflicto cognitivo. - Exposición del facilitador. Participación individual Aplicando feedback, consolidan su aprendizaje sobre la organización de una cocina profesional. Participación Grupal Se organizan en grupos de 04 participantes. Realizan pasantía en una cocina profesional, con el fin de reconocer y explicar las características y funciones de cada área. Conclusiones y cierre.	- Sílabo. - Separata. - diapositiva. - video - equipo multimedia.
2	6	- Mantenimiento de una cocina profesional. - Las máquinas, equipos, herramientas y materiales que intervienen en el proceso de elaboración de productos e insumos.	- Presentación de los temas a desarrollar según sesión. - Recojo de experiencias previas. - Exposición del facilitador. - Conflicto cognitivo. Trabajo Grupal - Se Organizan de (04) participantes por grupo. - Identifican equipos, herramientas y materiales de una cocina profesional,	- Sílabo. - Separata. - diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia. - Economato. - Utensilios de limpieza.

			resaltando las funciones de cada uno de ellos. • Verifican la operatividad de cada uno de ellos, resaltando la importancia de su mantenimiento periódico. • Conclusiones y cierre.	
--	--	--	--	--

UNIDAD II
ACONDICIONAMIENTO EN EL ÁREA DE COCINA
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.2
PRODUCTO:

- Características de acondicionamiento en el área de cocina.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
3	6	• Parámetros de calidad de los diferentes productos. • Interpretación de etiquetas y documentos que acompañan al producto.	• Presentación del sílabo. • Presentación de los temas a desarrollar según sesión. • Conflicto cognitivo. • Exposición del facilitador. Participación individual Aplicando feedback, consolidan su aprendizaje sobre los parámetros de calidad de los productos. Participación Grupal Organizados de 03 participantes por grupo. Realizan prácticas de verificación de parámetros de calidad de los productos, tomando en cuenta las etiquetas adjuntas al producto. Describen de manera grupal lo aprendido. • Brindan conclusiones y cierran sesión.	• Sílabo. • Separata. • diapositiva. • Pizarra. • equipo multimedia.
4	6	• Buenas Prácticas de manipulación de alimentos. • Higiene e inocuidad. • Uso correcto del uniforme de cocina. • Valor de la sanidad corporal. • Contaminación de alimentos y ETAS: riesgos y respuestas preventivas.	• Presentación de los temas a desarrollar según sesión. • Recojo de experiencias previas. • Exposición del facilitador. • Conflicto cognitivo. Participación Individual Aplicando feedback, consolidan información significativa sobre la importancia y aplicabilidad de Buenas prácticas de manipulación de alimentos. Participación Grupal Organizados de (04) participantes por grupo, realizan las siguientes prácticas: • Correcto lavado de manos.	• Sílabo. • Separata. • diapositiva. • Pizarra. • equipo multimedia. • Insumos de higiene.

			• Reconocimiento de contaminación cruzada. • Reconocimiento de las enfermedades por transmisión de alimentos (ETAS). • Valoran importancia. • Resaltan conclusiones y cierran sesión.	
5	6	• Equipos, herramientas y materiales que intervienen en el proceso de conservación y almacenamiento de productos e insumos. • Procedimientos en los métodos de refrigeración. • Función y orden de las refrigeradoras y congeladoras. • Normas básicas de almacenamiento de productos, considerando su naturaleza y sus características.	• Presentación de los temas a desarrollar según sesión. • Recojo de experiencias previas. • Exposición del facilitador. • Conflicto cognitivo • Trabajo Grupal • Organizados en grupos de (03) participantes por grupo. Identifican equipos, herramientas y materiales de conservación y almacenamiento de alimentos, describen sus características y funciones de cada uno de ellos y debaten sobre su importancia en la cocina. • Cierran sesión.	• Sílabo. • Separata. • diapositiva. • Pizarra. • Equipos de cocina. • Economato.
6	6	• Normas Básicas de almacenamiento de productos, considerando, según su naturaleza y características.	• Presentación de los temas a desarrollar según sesión. • Exposición del facilitador. • Conflicto cognitivo • Trabajo Grupal • Organizados en grupos de (03) participantes por grupo. Describen y exponen sobre las Normas básicas para almacenamiento de productos considerando su naturaleza y características. • Resaltan conclusiones y cierran sesión.	• Sílabo. • Separata. • diapositiva. • Pizarra. • Equipos de cocina. • Economato.

MÓDULO 2: TÉCNICAS CULINARIAS Y PREPARACIÓN DE PLATOS.
UNIDAD I
MISE EN PLACE PARA COCINERO
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.3
PRODUCTO:

- Procedimientos de Mise en place en la cocina.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
7	6	• Introducción a la Gastronomía Moderna y su importancia. • Características de la Gastronomía Moderna. • El Mise en Place en cocina. • Terminología Gastronómica.	• Presentación de temas a desarrollar, según sesión. • Recojo de experiencias de beneficiarios, el mise en place en cocina. • Exposición del facilitador. • Conflicto cognitivo.	• Separata. • diapositiva. • Pizarra. • Plumones. • equipo multimedia.

			Trabajo Grupal Organizados de (03) beneficiarios por grupo, practican en ambiente de taller: - El mise en place en cocina. - Resaltan lo aprendido y cierran sesión.	
8	6	- Definición de Gastronomía Peruana. - Arte culinario Regional. - Terminología gastronómica de la cocina peruana. - Utilidad de terminología gastronómica en la cocina. - La comunicación eficiente y eficaz en la cocina.	- Presentación de los temas a desarrollar según sesión. - Recojo de percepción y experiencias de beneficiarios. - Exposición del facilitador. Participación Individual - Aplican técnica sopa de letras para aprender y utilizar terminologías gastronómicas en cocina. - Conclusiones y cierre.	- Sílabo. - Separata. - diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia.
9	6	Principales corrientes gastronómicas: - Italiana. - Francesa. - Española.	- Presentación de los temas a desarrollar. - Exposición del facilitador. - Conflicto cognitivo. Participación Individual - Mediante feedback, los participantes refuerzan sus aprendizajes sobre las principales corrientes gastronómicas. Participación grupal. - Los beneficiarios se organizan de (04) participantes por grupo. - Cada grupo elabora y expone las características más resaltantes de las principales corrientes gastronómicas francesas, italiana y española. - Resaltan conclusiones y cierran sesión.	- Sílabo. - Separata. - diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia.
10, 11, 12	18	- Perfil del Asistente de cocina: características relevantes. - Niveles jerárquicos en la cocina. - Función de cada responsable en cocina. - Tipos de servicio en gastronomía. - Equipamiento para realizar cortes en vegetales. - Técnicas de corte para vegetales.	- Presentación de tema a desarrollar según sesión. - Recojo de experiencias y percepción de beneficiarios. - Exposición del facilitador. - Conflicto cognitivo. Participación grupal. - Los beneficiarios se organizan de (04) participantes por grupo. - Cada grupo elabora y expone las características más resaltantes del perfil del Asistente en cocina, así como de los diferentes niveles jerárquicos; clasifican y comparan funciones principales de cada uno de ellos. - Identifican y aplican diferentes tipos de cortes a vegetales, según recetario. - Resaltan conclusiones y cierran	- Sílabo. - Separata. - diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia.

			sesión.	
--	--	--	---------	--

UNIDAD II ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.4				
PRODUCTO: Procesos de almacenamiento y conservación de alimentos.				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
13	6	- Almacenamiento y conservación de alimentos. - Procesos en el almacenamiento y conservación de alimentos. - Estándares de temperatura frío y caliente para conservación de alimentos. - Inocuidad y conservación de alimentos.	- Presentación de los temas a desarrollar. - Recojo de experiencias de beneficiarios, respecto a contenidos. - Exposición del facilitador. - Conflicto cognitivo. Participación Individual - Organizados en grupos de 04 participantes por grupo. Aplican lo siguiente: - Reconocimiento de los procesos de conservación y almacenamiento de alimentos. - Verificación de estándares de temperaturas (frío y caliente) para conservación de alimentos. - Prácticas de inocuidad en el trato directo con los alimentos. - Resaltan conclusiones y cierran sesión.	- Sílabo. - Separata. - Diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia. - Economato. - Utensilios de cocina.
14, 15	12	- Centros de producción, facturación, almacén y mantenimiento. - Insumos en la cocina. - Utensilios en la cocina.	- Presentación de los temas a desarrollar. - Aplicación de técnica de motivación. - Exposición de facilitador. - Se lleva a cabo el conflicto cognitivo. Participación Individual - De manera personalizada realiza prácticas de reposición y ubicación de insumos y existencias, con la finalidad de preparar y equipar su entorno laboral. • Conclusiones y cierre de sesión.	- Sílabo. - Separata. - diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia. - Economato. - Utensilios de cocina.

UNIDAD III COCCIÓN DE ALIMENTOS	
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.5	
PRODUCTO:	

• Métodos diversos para cocción de alimentos.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
16, 17	12	• Cocción de alimentos. • Métodos de cocción. • Cocción por calor seco. • Cocción por calor húmedo. • Precocido de hortalizas más consumidas en la gastronomía peruana. • Cocción por calor mixto. • Otros métodos de cocción.	• Presentación de los temas a desarrollar. • Recojo de experiencias de beneficiarios, respecto al tema. • Exposición del facilitador. • Conflicto cognitivo. Participación individual • Aplicando feedback, los beneficiarios identifican y refuerzan conocimientos sobre los diversos tipos de cocción de alimentos. Participación Grupal • Organizados de 04 participantes por grupos. • Practican diversas técnicas de cocción de vegetales y alimentos según métodos y técnicas gastronómicas. • Conclusiones y cierre.	• Sílabo. • Separata. • diapositiva. • Pizarra. • equipo multimedia. • Economato. • Utensilios de cocina.
18, 19	12	• Fondos o consomés. • Fondos básicos. • Ligazones. • Complementarios.	• Presentación de los temas a desarrollar según sesión. • Recojo de experiencias previas. • Exposición del facilitador. Participación grupal • Los participantes organizados de (04) por grupo, preparan: • Fondos o consomés. • Fondos básicos. • Ligazones. • Complementarios. • Aprecian conclusiones y cierran sesión.	• Sílabo. • Separata. • diapositiva. • Pizarra. • equipo multimedia. • Economato. • Utensilios de cocina.

UNIDAD IV
INSUMOS DE COCINA SEGÚN RECETARIO
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.6
PRODUCTO:

- Ingredientes y recetario en la gastronomía peruana.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
20	6	• Gastronomía Peruana. • Características de la Gastronomía Peruana, según región. • Recetarios regionales.	• Presentación de los temas a desarrollar. • Recojo de experiencias de beneficiarios, respecto al tema.	• Sílabo. • Separata. • diapositiva.

		Elaboración de recetas de platos típicos de la zona, considerando sus insumos de la localidad.	- Exposición del facilitador. - Conflicto cognitivo. Participación individual - Aplicando feedback, los beneficiarios refuerzan sus conocimientos teóricos sobre las características según región de la gastronomía Peruana y su puesta en valor a nivel mundial. Participación Grupal - Elaboran plato típico según indicaciones del facilitador y recetario del curso. - Conclusiones y cierre.	- Pizarra. - equipo multimedia. - Economato. - Utensilios de cocina.
21	6	- Ingredientes en la cocina peruana, según región. - Vegetales más conocidos y empleados como insumos en la gastronomía peruana.	- Presentación de los temas a desarrollar. - Recojo de experiencias de participantes. - Exposición de facilitador. Participación grupal - Los participantes organizados de (04) por grupo, realizan: - Clasificación y diferenciación de sabores peruanos según diferentes insumos por región y ponen en valor la utilidad de estos en la gastronomía peruana. - Conclusiones y cierre.	- Sílabo. - Separata. - diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia. - Economato. - Utensilios de cocina.
22	6	- Receta Estándar. - Margen de contribución.	- Presentación de los temas a desarrollar. - Recojo de experiencias de participantes. - Exposición de facilitador. Participación grupal - Los participantes organizados de (04) por grupo, realizan: - Interpretan diversas recetas estándar y su margen de contribución, para su utilidad en la preparación de diversos platillos. - Conclusiones y cierre.	- Sílabo. - Separata. - diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia. - Economato. - Utensilios de cocina.

UNIDAD V
PREPARACIÓN DE PLATOS TÍPICOS DE LA GASTRONOMÍA PERUANA SEGÚN ZONA
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.7
PRODUCTO:

- Preparación de entradas, sustancias base y platos de fondo, según zona.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
23	6	- Técnicas culinarias de corte de vegetales en la cocina, para preparación de platos de ensalada típicos según la zona. - Práctica de cortes de diversos tipos de vegetales.	- Presentación de los temas a desarrollar. - Recojo de experiencias de beneficiarios, respecto al tema. - Exposición del facilitador. - Conflicto cognitivo. Participación Grupal - Organizados de a 04 participantes por grupo, realizan. - Aplica diversos tipos de cortes a vegetales, tomando en cuenta técnicas culinarias de la cocina peruana, según indicaciones del facilitador. - Conclusiones y cierre.	- Sílabo. - Separata. - diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia. - Set de cuchillos. - Tabla de picar.
24	6	- Preparación de entradas a base de vegetales, según recetario gastronómico. - Preparación de la causa rellena como entrada, según recetario gastronómico.	- Presentación de los temas a desarrollar. - Recojo de experiencias de participantes. - Exposición del facilitador. Participación grupal - Los participantes organizados de (04) por grupo, realizan: Preparación de diversas entradas a base de vegetales, según recetario gastronómico. - Preparación de causa rellena, según recetario. - Conclusiones y cierre.	- Separata. - diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia. - Recetario. - Economato. - Utensilios de cocina.
25, 26, 27, 28		- Sustancias base o fondo de claro de ave. - Fumet de pescado. - Oscuro de Res. - Recetario y elaboración de cremas y consomés.	- Presentación de platillos a preparar. - los temas a desarrollar. - Recojo de experiencias de participantes. - Exposición del facilitador. Participación grupal - Los participantes organizados de (04) por grupo, realizan: Preparación de sustancias base diversas, fumet de pescado y oscuro de res. Elaboran cremas y consomés según recetario. - Conclusiones y cierre.	- Separata. - diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia. - Recetario. - Economato. - Utensilios de cocina.
		- Preparación de platos de fondo: - Platos típicos de la selva peruana, utilizando insumos de la zona: cecina con tacaco, roll de maduros y juanes.	- Presentación de los platillos a preparar. - Recojo de experiencias de participantes. - Exposición del facilitador.	- Separata. - diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia. - Recetario.

		- Platos típicos de la sierra del Perú: pachamanca a la olla. - Platos criollos de la cocina Peruana: lomo saltado, cau cau a la criolla, ají de gallina.	Participación grupal - Los participantes organizados de (04) por grupo, realizan, preparación de - Platos típicos de la selva. - Platos típicos de la sierra. - Platos criollos de la cocina peruana, según recetario. - Conclusiones y cierre.	- Economato. - Utensilios de cocina.
--	--	--	--	---

UNIDAD VI

ARMADO Y DECORADO EN LA COCINA PERUANA

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.8

PRODUCTO:

- Preparación, armado y decorado de comida criolla y menú marino.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
29	6	Técnicas culinarias de presentación, armado y decorado de los platos típicos regionales de la cocina Peruana.	- Presentación de los temas a desarrollar según sesión. - Exposición del facilitador. - Conflicto cognitivo. Participación Grupal - Organizados de a 04 por grupo: Aprenden y realizan práctica de técnicas para preparación, armado y decorado de platos típicos del país. - Valoran la importancia de las técnicas culinarias, resaltan conclusiones y cierran sesión.	- Sílabo. - Separata. - diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia. - Utensilios de cocina. - Economato.
30, 31, 32	18	Cocina Criolla Preparación, armado y decorado de platos típicos como: - Arroz con pollo. - Seco a la Norteña. - Ají de gallina.	- Presentación de los temas a desarrollar. Participación grupal Los participantes organizados de (04) por grupo, realizan: - Prácticas de preparación, armado y decorado de platos típicos de cocina criolla: - Arroz con pollo. - Seco a la Norteña. - Ají de gallina. - Conclusiones y cierre.	- Sílabo. - Separata. - diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia. - Utensilios de cocina. - Economato.
33, 34, 35	18	Menú Marino Preparación, armado y decorado de los siguientes platillos - Ceviche mixto. - Chupe de pescado. - Parihuela.	Presentación de los temas a desarrollar. Participación grupal Los participantes organizados de (04) por grupo, realizan:	- Sílabo. - Separata. - diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia. - Utensilios de cocina. - Economato.

			- Prácticas de preparación, armado y decorado de platillos de menú Marino: - Ceviche mixto. - Chupe de pescado. - Parihuela. - Conclusiones y cierre.	
--	--	--	---	--

UNIDAD VII
PLATOS DE LA COCINA PERUANA Y REGIONAL: NOVO ANDINA
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.9
PRODUCTO:

- Preparación de platos Novo Andino.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
36, 37, 38	18	- Que son los Platos Novo Andinos. Principales Platos Novo Andino. Insumos para su preparación: vegetales como la quinua, kiwicha, tarmi, legumbres, papa helada, saltado de olluco. Carnes: cuy, trucha frita, alpaca,	- Presentación de los temas a desarrollar. - Recojo de experiencias de beneficiarios, respecto al tema. - Exposición del facilitador. - Conflicto cognitivo. Participación individual - Aplicando feedback, los beneficiarios conocen y resaltan la importancia culinaria de los platos Novo Andinos en la gastronomía peruana. Participación Grupal - Preparan diversos platillos novo andinos, empleando insumos autóctonos del país, según indicaciones del facilitador cocinero. - Conclusiones y cierre.	- Sílabo. - Separata. - diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia. - Economato. - Utensilios de cocina.
39, 40	6	- Platos tradicionales del Cusco. - Ingredientes para su preparación. - El Kapchi de habas. - Chicharrón de cerdo. - Chirí uchú.	- Presentación de los platillos a preparar. - Recojo de experiencias de participantes. Participación grupal Los participantes organizados de (04) por grupo, realizan: - Preparado de principales platos típicos del Cusco, considerando insumos autóctonos de la región; y lo decoran según indicaciones del facilitador cocinero. - Conclusiones y cierre.	- Separata. - diapositiva. - Pizarra. - equipo multimedia. - Economato. - Utensilios de cocina.

MÓDULO 3: FORMACIÓN COMPLEMENTARIA
UNIDAD I
PERSONA, PRINCIPIOS Y VALORES

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.10
PRODUCTO:

- Formación complementaria para el Asistente de Cocina, en base a principios y valores.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
41, 42, 43, 44, 45	10	- La Imágen Personal en la empresa. - Autoestima del colaborador en una empresa de hospedaje. - Importancia de ser positivo. - El Respeto a los demás. - La empatía, su importancia.	- Presentación de los temas a desarrollar según sesión. - Dinámica motivacional para desarrollo de contenidos. - Exposición del facilitador. Participación Individual y Grupal - Empleando feedback, consolidan y asumen un perfil de imagen personal para su desempeño laboral. - Se organizan de (03) por grupo. Dramatizan casuísticas sobre tipos de autoestima y el respeto a los demás. - Se llega a conclusiones y se cierra sesión.	- Separata. - diapositiva. - Pizarra. - PC. - Equipo multimedia.
	10	- Capacidad de interrelacionarse con los demás. - Importancia de la Comunicación interna y externa en la empresa y con sus clientes.	- Presentación de los temas a desarrollar según sesión. - Dinámica motivacional para desarrollo de contenidos. - Exposición del facilitador. Participación Individual y Grupal - Empleando feedback, refuerzan su capacidad de interrelacionarse con los demás. - Se organizan de (04) por grupo. Dramatizan la comunicación interna y externa en una empresa de hospedaje. - Se llega a conclusiones y se cierra sesión.	- Separata. - diapositiva. - Pizarra. - PC. - Equipo multimedia.
	10	Asumiendo responsabilidad con: - Orden. - Puntualidad y - Tolerancia.	- Presentación de los temas a desarrollar según sesión. - Dinámica motivacional para desarrollo de contenidos. - Exposición del facilitador. Participación Individual y Grupal - Se organizan de (03) por grupo. Aplican role play para dramatizar casos que implican resaltar valores de orden, puntualidad y tolerancia. - Se llega a conclusiones y se cierra sesión.	- Separata. - diapositiva. - Pizarra. - PC. - Equipo multimedia.

UNIDAD II
COMPETENCIAS LABORALES

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.10

PRODUCTO:

- Competencias Laborales para su desempeño laboral como Asistente de cocina.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
46, 47, 48, 49, 50, 51	9	Liderazgo • Liderazgo y calidad total. • Tipos de liderazgo. • Manejo del tiempo del líder.	• Presentación de los temas a desarrollar según sesión. • Recojo de percepción y experiencias de participantes, respecto a los temas a tratar. • Exposición del facilitador. Participación Grupal. 1. Dramatizan casos donde se evidencian tipos de liderazgo en las empresas comerciales. • Se llega a conclusiones y se cierra sesión.	• Sílabo. • Separata. • diapositiva. • Pizarra. • PC.
	9	Trabajo en equipo • El trabajo en equipo y bajo presión en una empresa de hospedaje. • El clima laboral. • Cultura corporativa.	• Presentación de los temas a desarrollar según sesión. • Recojo de percepción y experiencias de participantes, respecto a los temas a tratar. • Exposición del facilitador. Participación Grupal. 1. Realizan prácticas vivenciales de trabajos en equipos, resaltando su importancia. • Se llega a conclusiones y se cierra sesión.	• Sílabo. • Separata. • diapositiva. • Pizarra. • PC.
	9	Normas de Seguridad en el trabajo. • Manejo de información sobre Normas de Seguridad en el Trabajo.	• Presentación de los temas a desarrollar. • Recojo de percepción y experiencias de participantes, respecto a los temas a tratar. • Exposición del facilitador. Participación Individual y Grupal. 1. Identifican las Normas de Seguridad más relevantes para las empresas de Hospedaje y los ponen en práctica de manera vivencial. • Se llega a conclusiones y se cierra sesión.	• Sílabo. • Separata. • diapositiva. • Pizarra. • PC.
	8	Organización del tiempo • Programación para Organización del tiempo y materiales laborales en su desempeño en la empresa de hospedaje.	• Presentación de los temas a desarrollar. • Recojo de percepción y experiencias de participantes, respecto a los temas a tratar. • Exposición del facilitador. Participación Grupal.	• Sílabo. • Separata. • diapositiva. • Pizarra. • PC.

		• Aplicación de prueba de salida.	1. Se organizan de (03) beneficiarios por grupo. Elaboran y exponen una Programación de calendarización de actividades para su desempeño laboral en el área de Housekeeping. • Resaltan conclusiones. • Aplican prueba de salida y cierran sesión.	
--	--	---	--	--

V. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	
La metodología a utilizar para el desarrollo del curso: Asistente de Cocina, será aplicando estrategias que permitan el "aprender haciendo", dirigido a los participantes del Programa Jóvenes Productivos del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo. Asimismo, se utilizarán organizadores audiovisuales, así como el uso del taller de cocina, para sus prácticas vivenciales; permitiendo el logro de competencias de manera práctica y didáctica. Las estrategias metodológicas a considerar serán: • Participación Individual. • Trabajo grupal. • Prácticas vivenciales. • Exposición temática.	

VI. EQUIPOS Y MATERIALES

Equipo multimedia, PC, pizarra, diapositivas, videos, imágenes, separata y evaluaciones.

VII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

N°	Esquema de Evaluación	Ponderación %	Total
1	Evaluación Entrada	referencial	100%
2	Evaluación Práctica (según indique el docente por módulo).	70%	
3	Evaluación Salida	30%	

Normas específicas del Curso/ Módulo
1. La cantidad de horas mínima de asistencia, para la obtención del diploma respectivo, es del 80% 2. Se otorgará CERTIFICADO a los alumnos que hayan aprobado con nota igual o mayor a 11.

VIII. BIBLIOGRAFÍA

OSTERLING, R. (2016). El mercado. Homenaje a la cocina peruana. Editorial Planeta. Lima, Perú.

GUARDIA, S. (2016). Cocina Peruana. Historia, cultura y sabores. Editorial Universidad de San Martín de Porres. Lima, Perú.

PERRET, A. (2015). Piura, La cocina Peruana tiene un Norte. Editorial Universidad de San Martín de Porres. Lima, Perú.