

**DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA
SÍLABO**

TALLER GASTRONÓMICO “DESAYUNOS CON SABOR CRIOLLO”

I. DATOS GENERALES

1.1	Nombre del (curso o módulo)	:	DESAYUNOS CON SABOR CRIOLLO
1.2	Total de horas académicas	:	04 horas (Práctico)
1.3	N° de horas por sesión	:	04 horas
1.4	Modalidad (presencial, semipresencial, a distancia)	:	Presencial
1.5	Créditos	:	No aplica

II. JUSTIFICACIÓN

Justificación de propuesta de curso y/o actualización
<p>El curso de extensión Taller Gastronómico “Desayunos con sabor criollo” busca fomentar la preparación y presentación de diversos potajes en el desayuno de forma creativa y sencilla, promoviendo la cultura gastronómica local. Asimismo, mejora las habilidades de los participantes en el empleo de técnicas culinarias de la cocina peruana, fomentando el consumo de productos saludables. El taller “Desayunos Criollos”, ofrece la oportunidad perfecta para que los participantes aprendan a preparar recetas representativas con insumos nacionales, con el objetivo de sorprender y deleitar a familiares y amigos.</p>

III. SUMILLA

Sumilla
<p>El Curso de extensión Taller gastronómico “Desayunos con sabor criollo”, forma parte del área de Formación básica. Es de carácter práctico y se realizará en la modalidad presencial. A través del curso se pretende que los participantes logren preparar y presentar desayunos criollos, con la finalidad de fomentar el consumo de los platillos más representativos de este segmento; y a través de ella, revalorar la gastronomía local y nacional, empleando técnicas de la cocina peruana y recomendaciones de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.</p> <p>Para ello, el curso está organizado en el desarrollo de I (una) Unidad:</p> <p>I. Preparación de desayunos criollos</p>

IV. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO

Competencias del curso/módulo			
N°	Competencia General del Curso ó Unidad Didáctica	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Prepara platillos de la gastronomía peruana, tomando en cuenta el empleo de técnicas de la cocina peruana y criterios sanitarios.	1.1	Elabora Desayunos Criollos reconocidos de la gastronomía peruana, tomando en cuenta criterios sanitarios.

V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS:

UNIDAD DIDÁCTICA I				
PREPARACIÓN DE DESAYUNOS CRIOLLOS				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1				
PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):				
<ul style="list-style-type: none"> Preparar Desayunos Criollos más reconocidos de la gastronomía peruana, empleando técnicas de la cocina peruana, recomendaciones de buenas prácticas de manipulación de alimentos, recetario seleccionado e insumos nacionales. 				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	4	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas empleadas para preparación de Desayunos Criollos de la gastronomía peruana. Consejos de Buenas Prácticas en la manipulación de alimentos. Insumos nacionales empleados para preparación. Preparación de: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tamales criollos. ✓ Jamón del país. ✓ Chicharrón de camote frito. ✓ Variedades de salsa. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación del sílabo. Establece las pautas de aprendizaje, para el desarrollo del taller en relación a la preparación de platillos. <p>Preparación de platillos</p> <ol style="list-style-type: none"> Acondiciona el taller de cocina: materiales, herramientas de cocina, utensilios e insumos a emplear. Indica los procedimientos paso a paso para la elaboración de los desayunos criollos. Prepara platillos, aplicando técnicas de nuestra gastronomía. Realiza armado y porcionamiento. Sirve y presenta, recogiendo sugerencias y recomendaciones de mejora. Emplea técnica de feedback para consolidar aprendizaje. Cierra taller. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo. Recetario. Batería de cocina. Utensilios. Herramienta de cocina.

VI. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS
<p>La metodología a utilizar en el Curso de extensión Taller gastronómico “Desayunos con sabor criollo”, será desarrollada de manera presencial. Asimismo, se indica que será participativa, vivencial e interpersonal (facilitador-participante) empleando el taller de una cocina profesional para la preparación de los diversos platillos. Estas estrategias se realizarán mediante:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participación vivencial (grupal) feedback

VII. EQUIPOS Y MATERIALES

Sílabo, Recetario, batería de cocina, utensilios, insumos nacionales

VIII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

N°	Esquema de Evaluación	Ponderación %	Total
1	No aplica		

Normas específicas del Curso/ Módulo
<ol style="list-style-type: none"> No se realizará evaluación para promediar los aprendizajes en taller. Se otorgará una Constancia de participación a los participantes que asistan y participen del 100% del taller.

IX. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Cocinando con María del Pilar (10 abril de 2019). *Tamales criollos peruanos*. [video]. You tube. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=WZ2qMfDnZ6s>
- La Cocina de Nora Quispe (26 mayo de 2021). *Salsa criolla peruana, receta típica de Perú*. [video]. You tube. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=v7Q300sWWig>
- ¡Buenazo! · (16 junio 2023) *Pan con chicharrón*. [video]. You tube. Recuperado de: <https://buenazo.pe/recetas/sandwiches-y-piqueos/pan-chicharron-receta-195>
- Buenazo! (10 abril de 2021). *Salsas y ajíes peruanos*. [video]. You tube. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=q6OEqzjoH74>

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud. (s/f) *Manual de capacitación para manipulación de alimentos*. Recuperado de: http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/manualmanipuladoresdealimentosops-oms_0.pdf
- Resolución Ministerial N° 822-2018/ MINSa. Aprobar la Norma técnica sanitaria (NTS) N° 142-MINSa/2018/DIGESA, “Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines” (07 de setiembre de 2018). Recuperado de <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/195873-822-2018-minsa>