

**DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA
SÍLABO**

TALLER FESTIVAL DE CAUSAS

I. DATOS GENERALES

1.1	Nombre del (curso o módulo)	:	FESTIVAL DE CAUSAS
1.2	Total de horas académicas	:	4
1.3	N° de horas por sesión	:	4
1.4	Modalidad (presencial, semipresencial, a distancia)	:	Presencial
1.5	Créditos	:	No aplica

II. JUSTIFICACIÓN

Justificación de propuesta de curso y/o actualización

Este taller gastronómico “Festival de causas”, ha sido diseñado con el propósito de no solo enseñar a los participantes a preparar la causa, sino también de sumergirlos en la rica historia y los sabores que caracterizan a este emblemático plato peruano. A través de esta experiencia culinaria, los asistentes tendrán la oportunidad de explorar la cultura peruana, descubrir la diversidad de ingredientes utilizados en la preparación de la causa y aprender las técnicas tradicionales que hacen de este plato una verdadera exquisitez.

III. SUMILLA

Sumilla

El Taller gastronómico “Festival de Causas”, forma parte del área de Formación básica. Es de carácter práctico y se realizará en la modalidad presencial. El taller brindará a los participantes conocimientos, habilidades y técnicas para la preparación y presentación de diversos platillos de Causas, propios de la gastronomía peruana, empleando las buenas prácticas de manipulación de alimentos, con el propósito de revalorar la cocina nacional.

El curso está dividido en I Unidad:

- I. 1. Preparación de causa peruana.

IV. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO

Competencias del curso/módulo

N°	Competencia General del Curso ó Unidad Didáctica	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Prepara platos gastronómicos empleando técnicas culinarias y criterios sanitarios.	1.1	Prepara platillos de causas de la gastronomía peruana empleando técnicas culinarias y criterios sanitarios.

V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS:

UNIDAD DIDÁCTICA I				
PREPARACIÓN DE CAUSAS				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1				
PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):				
<ul style="list-style-type: none"> Elaborar diversos platos de causas peruanas tomando en cuenta técnicas culinarias de la cocina peruana, recetarios seleccionados y recomendaciones de buenas prácticas de manipulación de alimentos y su normativa vigente. 				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	4	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas culinarias en la preparación de causas. Recomendaciones de Buenas Prácticas en la manipulación de alimentos. Preparación de los siguientes platos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Causa de pulpo al olivo. ✓ Causa de coctel de langostinos. ✓ Causa de pollo. ✓ Causa rellena con pulpa de cangrejo. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación del sílabo. Establece las pautas de aprendizaje, para el desarrollo del taller virtual en relación a la preparación de causas. <p>Preparación de Causas</p> <ol style="list-style-type: none"> Acondiciona el taller de cocina: materiales, equipos de cocina, utensilios e insumos a emplear. Indica los procedimientos paso a paso. Sirve y presenta, recogiendo sugerencias y recomendaciones de mejora. <ul style="list-style-type: none"> Se aplica feedback para consolidar aprendizaje. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Recetario Batería de cocina Utensilios Herramienta de cocina Normativa sanitaria

VI. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS
<p>La metodología a utilizar en el Festival de causas, será a través de la participación interpersonal (facilitador-participante), empleando el taller de cocina y su implementación debida, para la preparación de los platos. Estas estrategias se realizarán mediante:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participación personalizada Participación grupal.

VII. EQUIPOS Y MATERIALES

- Sílabo, batería de cocina, utensilios, recetario, insumos nacionales

VIII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

N°	Esquema de Evaluación	Ponderación %	Total
	No aplica		

Normas específicas del Curso/ Módulo

1. No se realizará evaluación promedial de aprendizaje.
2. Se otorgará un Constancia de Participación a los participantes que asistan al 100% del taller.

IX. BIBLIOGRAFÍA**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- Acurio, G. (2019). *Recontra bravazo: Más de 300 recetas nuevas para seguir cocinando en casa*. Perú. Editorial Debate.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- 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). <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/195873-822-2018-minsa>
- Abelca (31 de julio de 2020). *Como Preparar Pulpo al Olivo en un toque* [video]. You tube. Recuperado: <https://www.youtube.com/watch?v=XacKKritHXk>
- Ximena en casa (23 de julio de 2021). *Causa de cocktail de langostinos* [video]. You tube. Recuperado: <https://movistarplus.pe/ximena-en-casa-causa-de-cocktail-de-langostinos/>
- Buenazo.pe (23 de marzo de 2023). *Causa de Pollo* [video]. Youtube. Recuperado de: <https://buenazo.pe/recetas/entradas/causa-pollo-receta-159>
- Buenazo.pe (18 de mayo de 2021). *Causa de cangrejo* [video]. Youtube. Recuperado de: <https://buenazo.pe/recetas/entradas/causa-cangrejo-receta-276>