"UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRIÓN"
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE GESTION EN TURISMO Y HOTELERIA

SÍLABO POR COMPETENCIAS

COCINA PERUANA

DENNYS PAUL SANCHEZ CASTILLO

2026-II

"UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRIÓN"
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE GESTION EN TURISMO Y HOTELERIA

SÍLABO DE COCINA PERUANA

I. DATOS GENERALES

LÍNEA DE CARRERA	GESTIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
CURSO	COCINA PERUANA
CÓDIGO	354
HORAS	Horas Totales: **05** Teóricas: **03** Practicas: **02**
CREDITO	04
SEMESTRE ACADÉMICO	2026-II
CICLO DE ESTUDIO	VI-A y B
DOCENTE	Mo. SANCHEZ CASTILLO DENNYS PAUL

II. SUMILLA

El curso es de naturaleza teórico-práctica. Brinda al estudiante conocimientos para desenvolverse en una cocina profesional, desde almacenamiento, conservación, cortes, cocciones hasta limpieza, siguiendo los estándares de manipulación de alimentos. Los temas principales son: Introducción a la cocina peruana. La Cocina Peruana Criolla. Cocina del Centro y del Sur del Perú. Cocina peruana Fusión.

COMPETENCIA: Prepara y describe su historia y proceso, usando correctamente los insumos, utensilios y equipos de cocina, demostrando un ejercicio profesional responsable orientado a la excelencia de servicio.

III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDACTICA	SEMANAS
UNIDAD I	Teniendo en cuenta la diversidad de planteamientos teóricos existentes y las consideraciones sobre la importancia significativa de la cocina peruana, explica las bases teóricas de la gastronomía y sus variedades, basándose en análisis de fuentes bibliográficas pertinentes.	INTRODUCCIÓN A LA COCINA, BPM, UTENSILIOS	**1-4**
UNIDAD II	Frente al hecho que la cocina peruana criolla ha evolucionado desde épocas antiguas, expone los orígenes y antecedentes históricos que influyeron de manera significativa, que se ha convertido en una de las actividades más importantes, para el efecto toma por base las fuentes que establecen la cronología de los hechos principales en los distintos platos criollos.	COCINA PERUANA CRIOLLA	**5-8**
UNIDAD III	Desarrollar un enfoque identificando las diferencias entre los sabores de la cocina del centro y sur de nuestro país, describe los ingredientes utilizados en cada uno de ellos, además de conocer los platos típicos de cada uno de ellos, basándose de bibliografía especializada y empresas que expenden comida.	COCINA DEL CENTRO Y SUR DEL PERÚ	**9-12**
UNIDAD IV	Teniendo en cuenta la diversidad de potajes que existen en nuestro país, investiga las diferentes fusiones que se han hecho en la cocina peruana, desde la antigüedad. Basándose en fuentes bibliográficas, además de personas que están vinculadas a la cocina peruana.	COCINA PERUANA FUSIÓN	**13-16**

IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

N°	INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
1	Interpreta el significado etimológico de la palabra cocina Peruana, factores del porque nuestra cocina está llena de riqueza de vida marina previo análisis.
2	Describe el carácter dinámico y evolutivo de la gastronomía y de la nueva neurogastronomía, para ello analiza varias fuentes de información.
3	Sustenta teorías de la gastronomía peruana de distintos puntos de vista, basándose en estudios realizados y comprobados existentes en bibliografía.
4	Describe la importancia y relación de la cocina peruana con otros países fronterizos, basándose a los antecedentes históricos.
5	Identifica los diferentes conceptos de cocina y las topologías de la demanda y la oferta gastronómica, previo análisis de información.
6	Fundamenta la importancia de la gastronomía en la economía mundial y particularmente en la economía nacional, guiándose de la síntesis de las informaciones bibliográficas.
7	Expone de modo coherente los impactos socioeconómicos positivos y negativos de la gastronomía peruana, para ellos analiza y sintetiza la información correspondiente.
8	Desarrolla un enfoque de calidad total de la cocina peruana, identificando las diferencias entre los diferentes platos de los departamentos del Perú, con base a las informaciones sinterizadas de diversas fuentes.
9	Clasifica la variedad de platos de la costa, sierra y selva de nuestro país y los ingredientes utilizados en la preparación en cada uno de ellos.
10	Identifica los diferentes cortes, manipulación de los alimentos, además de la importancia que este tiene, basando en análisis y síntesis de información pertinente.
11	Explica con éxito los diferentes tipos de preparación de los diferentes platos, para efecto recurre a fuentes de información diversas.
12	Fundamenta con claridad los ingredientes de cada uno de los platos peruanos y las diferentes cocciones, guiándose de la síntesis de las informaciones bibliográficas.
13	Conoce la historia de la cocina peruana.
14	Clasifica las empresas de restaurante clasificándolos según el reglamento pertinente, además de reconocer el tipo de servicio que ofrecen y platos.
15	Identifica los organismos públicos y privados que están a cargo de verificar la manipulación de alimentos en las empresas que expenden comida.
16	Elabora platos de la gastronomía peruana.

V.- DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDACTICAS:

Unidad I
INTRODUCCIÓN A LA COCINA, BPM , UTENSILIOS

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I Teniendo en cuenta la diversidad de planteamientos teóricos existentes y las consideraciones sobre la importancia significativa de la cocina peruana, explica las bases teóricas de la gastronomía y sus variedades, basándose en análisis de fuentes bibliográficas pertinentes.

Semana	Contenidos			Estrategias de la Didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
1	Introducción a la cocina peruana, conceptos de gastronomía, etimología, alcances de la cocina peruana, costa, sierra y selva.	Análisis etimológico de la palabra gastronomía, alcances, reconocimiento de las áreas de trabajo, higiene personal, limpieza y desinfección.	Interés por entender la significancia etimológica, las definiciones de términos de la gastronomía y alcances de la cocina peruana.	**Expositiva** **-Docente;** exposición académica motivacional. -**Estudiante**; expone lo aprendido. **Debate dirigido** **-**Discusiones en clase. **Lecturas** - Uso de repositorios Digitales **Lluvia de ideas** **-**Saberes previos	Interpreta el significado etimológico de la palabra gastronomía, alcances del turismo previo análisis.
2	Clasificación de los alimentos básicos, características, análisis físico-químico, tipos de cortes.	Selecciona insumos para elaborar diferentes platos, ejecuta y desarrolla los cortes de la cocina profesional.	Emplea técnica correcta en la elaboración de cortes de precisión.		Maneja peso y medidas de los insumos.
3	Historia de la gastronomía peruana según influencias gastronómicas.	Conoce los tipos de fondos: claro, oscuro y fumet, elabora y conoce las principales sopas, potajes y cremas de la gastronomía peruana.	Interés por conocer cada una de las influencias gastronómicas de la cocina peruana.		Aplica cortes de precisión en la elaboración de alimentos.
4	Reconoce las principales sopas y entradas de la cocina peruana.	Seña la importancia de un plato de entrada dentro del menú de un hotel, elabora papa a la huancaína, menestrón y choritos a la chalaca.	Participación activa en los debates para dilucidar los temas de base.		Señala y explica sobre las diferentes entradas, sopas y cremas de la gastronomía peruana.

EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA		
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	**EVIDENCIA DE PRODUCTO**	**EVIDENCIA DE DESEMPEÑO**
• Estudio de casos relacionados • Cuestionarios sobre los temas del módulo 1.	• Presentación de tareas semanales grupales • Entrega de casos resueltos.	• Asistencia puntual y participación oportuna en el desarrollo de los contenidos. • Participación en la clase.

Unidad II COCINA PERUANA CRIOLLA.	**CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II:** Frente al hecho que la cocina peruana criolla ha evolucionado desde épocas antiguas, expone los orígenes y antecedentes históricos que influyeron de manera significativa, que se ha convertido en una de las actividades más importantes, para el efecto toma por base las fuentes que establecen la cronología de los hechos principales en los distintos platos criollos.					
	Semana	**Contenidos**			**Estrategias de la Didáctica**	**Indicadores de logro de la capacidad**
		Conceptual	**Procedimental**	**Actitudinal**		
	5	Elaboración básica de cocina aplicada en la preparación de platos de la cocina norteña.	Realiza cocciones básicas, elabora arroz con pato y seco a la norteña.	Investiga sobre la gastronomía de la cocina del norte del Perú.	**Expositiva** **-Docente;** exposición académica motivacional. -E**studiante**; expone lo aprendido. **Debate dirigido** **-**Discusiones en clase. **Lecturas** - Uso de repositorios Digitales **Lluvia de ideas** **-**Saberes previos	Participación oral, pensamiento crítico, capacidad analítica.
	6	Elaboración y conocimiento de cocciones básicas aplicado a platos de la región Lima provincias.	Realiza la cocción de menestras, técnica de la fritura profunda, técnica del marinado.	Investiga sobre la gastronomía de la civilización más antigua Caral y cultura Chancay.		Fundamenta con claridad la diferencia que hay entre los diversos métodos de cocción.
	7	Introducción a los pescados y mariscos.	Identifican la frescura de los productos hidrobiológicos, elabora ceviche de pescado, tiradito y leche de tigre.	Participación activa en el debate de clase.		Investiga y representa un ceviche creado por el estudiante.
	8	Influencias en la cina peruana criolla, conocimiento de la técnica de salteado.	Prepara y elabora lomo saltado y tallarín saltado criollo.	Actitud participativa en la sustentación y debate.		Investiga sobre la influencia española en la cocina peruana.
		EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA				
		EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	**EVIDENCIA DE PRODUCTO**	**EVIDENCIA DE DESEMPEÑO**		
		• Estudio de casos relacionados • Cuestionarios sobre los temas del módulo 1.	• Presentación de tareas semanales grupales • Entrega de casos resueltos.	• Asistencia puntual y participación oportuna en el desarrollo de los contenidos. • Participación en la clase.		

Unidad III
COCINA DEL CENTRO Y SUR DEL PERÚ.

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: Desarrollar un enfoque identificando las diferencias entre los sabores de la cocina del centro y sur de nuestro país, describe los ingredientes utilizados en cada uno de ellos, además de conocer los platos típicos de cada uno de ellos, basándose de bibliografía especializada y empresas que expenden comida.

Semana	Contenidos			Estrategias de la Didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
9	Aportes regionales de la cocina del centro y sur del Perú.	Elaboración del solterito y carapulcra.	Participación activa en los aportes de las diferentes regiones.	**Expositiva** **-Docente;** exposición académica motivacional. -E**studiante**; expone lo aprendido. **Debate dirigido** **-**Discusiones en clase. **Lecturas** - Uso de repositorios Digitales **Lluvia de ideas** **-**Saberes previos	Investiga sobre el origen de los platos elaborados.
10	Cocina del Centro del Perú.	Elaboración de pachamanca y chicharrón de cerdo..	Interés por conocer las diferentes preparaciones del centro del Perú.		Investiga sobre potajes de la cocina del centro del país.
11	Cocina del Sur del Perú.	Elaboración de sopa seca y chupe de pallares.	Actitud investigativa para recopilar información e ingredientes de las diferentes ciudades del país.		Investiga sobre la gastronomía del sur del país.
12	Gastronomía arequipeña y ancashina.	Elaboración de rocoto relleno y picante de cuy.	Participación activa en los aportes de la cocina arequipeña y ancashina.		Identifica los diferentes platos típicos de Arequipa y Áncash.

EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA		
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	**EVIDENCIA DE PRODUCTO**	**EVIDENCIA DE DESEMPEÑO**
• Estudio de casos relacionados • Cuestionarios sobre los temas del módulo 1.	• Presentación de tareas semanales grupales • Entrega de casos resueltos.	• Asistencia puntual y participación oportuna en el desarrollo de los contenidos. • Participación en la clase.

Unidad IV COCINA PERUANA FUSIÓN	***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV:*** Teniendo en cuenta la diversidad de potajes que existen en nuestro país, investiga las diferentes fusiones que se han hecho en la cocina peruana, desde la antigüedad. Basándose en fuentes bibliográficas, además de personas que están vinculadas a la cocina peruana.					
	Semana	**Contenidos**			**Estrategias de la Didáctica**	**Indicadores de logro de la capacidad**
		Conceptual	**Procedimental**	**Actitudinal**		
	13	Viaje de estudios	Conocer e identificar la gastronomía del lugar elegido.	Reconoce la influencia de otras cocina en la del lugar	**Expositiva** **-Docente;** exposición académica motivacional. -E**studiante**; expone lo aprendido. **Debate dirigido** **-**Discusiones en clase. **Lecturas** - Uso de repositorios Digitales **Lluvia de ideas** **-**Saberes previos	Participación oral, pensamiento crítico y aplicación de técnicas correctas y creatividad.
	14	Conocimiento de la cocina Novo andina, introducción a masas y manes.	Elaboración de empanadas con ají de gallina, tallarines con salchicha huachana y quinua con maracuyá.	Participación activa en el debate de la cocina fusión.		Presenta una monografía sobre la cocina Novo andina.
	15	Recreación de los principales platos de la cocina peruana.	Elaboración de ceviche nikkei, ceviche al ají arnaucho y chaufa de quinua.	Debate sobre la recreación de los diferentes platos.		Participación oral, pensamiento crítico y aplicación de técnicas correctas en la cocina fusión.
	16	Examen final; presentación del plato de autor por alumno.	Elabora su plato de autor empleando las técnica de la cocina profesional.	Participación activa en sus elaboración y presentación.		Describe el proceso creativo y de elaboración de su plato de autor.
		EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA				
		EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO	**EVIDENCIA DE PRODUCTO**	**EVIDENCIA DE DESEMPEÑO**		
		• Estudio de casos relacionados • Cuestionarios sobre los temas del módulo 1.	• Presentación de tareas semanales grupales • Entrega de casos resueltos.	• Asistencia puntual y participación oportuna en el desarrollo de los contenidos. • Participación en la clase.		

VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

Se utilizarán materiales y recursos necesarios y requeridos de acuerdo a la naturaleza de los temas programados, básicamente serán:

1. **MEDIOS ESCRITOS**
   - Guías resumen por unidades.
   - Separatas con contenidos temáticos.
   - Fotocopia de textos selectos.
   - Libros seleccionados según bibliografía.
   - Revistas - periódicos.
2. **MEDIOS VISUALES Y ELECTRÓNICOS**
   - Computadoras.
   - Proyectos multimedia.
   - Pizarra.
3. **MEDIOS INFORMATICOS**
   - Internet.
   - Programas de enseñanza.
   - TIC's

VII. EVALUACIÓN

La Evaluación es inherente al proceso de enseñanza aprendizaje y será continua y permanente. Los criterios de evaluación son de conocimiento, de desempeño y de producto.

1. Evidencias de Conocimiento.

La Evaluación será a través de pruebas escritas y orales para el análisis y autoevaluación. En cuanto al primer caso, medir la competencia a nivel interpretativo, argumentativo y propositivo, para ello debemos ver como identifica (describe, ejemplifica, relaciona, reconoce, explica, etc.); y la forma en que argumenta (plantea una afirmación, describe las refutaciones en contra de dicha afirmación, expone sus argumentos contra las refutaciones y llega a conclusiones) y la forma en que propone a través de establecer estrategias, valoraciones, generalizaciones, formulación de hipótesis, respuesta a situaciones, etc.

En cuanto a la autoevaluación permite que el estudiante reconozca sus debilidades y fortalezas para corregir o mejorar.

Las evaluaciones de este nivel serán de respuestas simples y otras con preguntas abiertas para su argumentación.

2. Evidencia de Desempeño.

Esta evidencia pone en acción recursos cognitivos, recursos procedimentales y recursos afectivos; todo ello en una integración que evidencia un saber hacer reflexivo; en tanto, se puede verbalizar lo que se hace, fundamentar teóricamente la práctica y evidenciar un pensamiento estratégico, dado en la observación en torno a cómo se actúa en situaciones impredecibles.

La evaluación de desempeño se evalúa ponderando como el estudiante se hace investigador aplicando los procedimientos y técnicas en el desarrollo de las clases a través de su asistencia y participación asertiva.

3. Evidencia de Producto.

Están implicadas en las finalidades de la competencia, por tanto, no es simplemente la entrega del producto, sino que tiene que ver con el campo de acción y los requerimientos del contexto de aplicación.

La evaluación de producto de evidencia en la entrega oportuna de sus trabajos parciales y el trabajo final. Además, se tendrá en cuenta la asistencia como componente del desempeño, el 30% de inasistencia inhabilita el derecho a la evaluación.

VARIABLES	PONDERACIONES	UNIDADES DIDÁCTICAS DENOMINADAS MÓDULOS
Evaluación de Conocimiento	**20 %**	El ciclo académico comprende 4
Evaluación de Producto	**40%**	
Evaluación de Desempeño	**40 %**	

Siendo el promedio final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4).

$$PF = \frac{PM1 + PM2 + PM3 + PM4}{4}$$

VIII. BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIA WEB

UNIDAD DIDACTICA I:

- ✓ Guía Completa de las Técnicas Culinarias de Le Cordon Bleu Academie D'art culinaire de Paris. Jeni Wright y Eric Treullé. España Edic. 2007.
- ✓ FLORES GARAZATUA, Juan Alberto (2011). "Manual de Cocina Regional, Nacional y Procesamiento de Frutas". FIIA-UNAP, Iquitos.
- ✓ BUFFET CRIOLLO, Q.W. Editores (2006)
- ✓ Buenas prácticas de manipulación de alimentos en restaurantes guía del consultor (PROMPYME). 2007
- ✓ Erika Fetzer, "Sabores del Perú". "La cocina peruana desde los incas hasta nuestros días". Viena Ediciones, Barcelona, enero de 2004, ISBN 84-8330-249
- ✓ Fundación Felipe Antonio Custer, "El arte de la cocina peruana". Quebecor World Perú S.A., Año 2000. - Laura Garland de Pérez Palacio, "La Tapada", "Cocina y repostería", Tercera edición; Editorial Salesiana, Lima, Registro de propiedad intelectual, número 125- Año 1963. - Perú, Mucho Gusto. Editado por Prom Perú. Lima, 2006. ISBN 9972-52-048-X
- ✓ Revista 1ro ¨: Alimento y Salud"2010
- ✓ Manual recetario: Técnicas culinarias 2009
- ✓ Manual recetario: Cocina Peruana norteña 2009
- ✓ Manual recetario: Cocina Peruana sur 2009
- ✓ Manual recetario: Cocina Italiana 2009
- ✓ Programa de capacitación laboral (CAPLAB) Cocina y repostería guía práctica 2006
- ✓ Información técnica pautas para la organización del aula taller ocupación: Hotelería y Turismo. 2004.
- ✓ Aventura Culinaria Con Gastón Acurio – Anticuchos: https://www.youtube.com/watch?v=93HGZKx_83E
- ✓ Aventura Culinaria Con Gastón Acurio – Leche de Tigre: https://www.youtube.com/watch?v=sYPRbOenMA8

- ✓ Aventura Culinaria Con Gastón Acurio – Pastas: https://www.youtube.com/watch?v=IRL5FXwA59Y&list=RDCMUCKc2cPD5SO_Z2g5UfA_5HKg&index=12
- ✓ Aventura Culinaria Con Gastón Acurio – Caldo de Gallina:
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=iVl3XKVaeVI&list=RDCMUCKc2cPD5SO_Z2g5UfA_5HKg&index=2
- ✓ Tallarines a la Huancaína con Lomo – Movistar Plus Perú: https://www.youtube.com/watch?v=k4GIta_PU9M&list=RDCMUCKc2cPD5SO_Z2g5UfA_5HKg&index=22
- ✓ Cocina en un Toque: Lomo Saltado: https://www.youtube.com/watch?v=LNOeBpxmKcg&list=RDCMUCKc2cPD5SO_Z2g5UfA_5HKg&index=4

UNIDAD DIDACTICA II:

- ✓ Guía Completa de las Técnicas Culinarias de Le Cordon Bleu Academie D'art culinaire de Paris. Jeni Wright y Eric Treullé. España Edic. 2007.
- ✓ FLORES GARAZATUA, Juan Alberto (2011). "Manual de Cocina Regional, Nacional y Procesamiento de Frutas". FIIA-UNAP, Iquitos.
- ✓ BUFFET CRIOLLO, Q.W. Editores (2006)
- ✓ Buenas prácticas de manipulación de alimentos en restaurantes guía del consultor (PROMPYME). 2007
- ✓ Erika Fetzer, "Sabores del Perú". "La cocina peruana desde los incas hasta nuestros días". Viena Ediciones, Barcelona, enero de 2004, ISBN 84-8330-249
- ✓ Fundación Felipe Antonio Custer, "El arte de la cocina peruana". Quebecor World Perú S.A., Año 2000. - Laura Garland de Pérez Palacio, "La Tapada", "Cocina y repostería", Tercera edición; Editorial Salesiana, Lima, Registro de propiedad intelectual, número 125- Año 1963. - Perú, Mucho Gusto. Editado por Prom Perú. Lima, 2006. ISBN 9972-52-048-X
- ✓ Revista 1ro ¨: Alimento y Salud"2010
- ✓ Manual recetario: Técnicas culinarias 2009
- ✓ Manual recetario: Cocina Peruana norteña 2009
- ✓ Manual recetario: Cocina Peruana sur 2009
- ✓ Manual recetario: Cocina Italiana 2009
- ✓ Programa de capacitación laboral (CAPLAB) Cocina y repostería guía práctica 2006

- ✓ Información técnica pautas para la organización del aula taller ocupación: Hotelería y Turismo. 2004.
- ✓ Aventura Culinaria Con Gastón Acurio – Anticuchos: https://www.youtube.com/watch?v=93HGZKx_83E
- ✓ Aventura Culinaria Con Gastón Acurio – Leche de Tigre: https://www.youtube.com/watch?v=sYPRbOenMA8
- ✓ Aventura Culinaria Con Gastón Acurio – Pastas: https://www.youtube.com/watch?v=IRL5FXwA59Y&list=RDCMUCKc2cPD5SO_Z2g5UfA_5HKg&index=12
- ✓ Aventura Culinaria Con Gastón Acurio – Caldo de Gallina:
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=iVl3XKVaeVI&list=RDCMUCKc2cPD5SO_Z2g5UfA_5HKg&index=2
- ✓ Tallarines a la Huancaína con Lomo – Movistar Plus Perú: https://www.youtube.com/watch?v=k4GIta_PU9M&list=RDCMUCKc2cPD5SO_Z2g5UfA_5HKg&index=22
- ✓ Cocina en un Toque: Lomo Saltado: https://www.youtube.com/watch?v=LNOeBpxmKcg&list=RDCMUCKc2cPD5SO_Z2g5UfA_5HKg&index=4

UNIDAD DIDACTICA III:

- ✓ Guía Completa de las Técnicas Culinarias de Le Cordon Bleu Academie D'art culinaire de Paris. Jeni Wright y Eric Treullé. España Edic. 2007.
- ✓ FLORES GARAZATUA, Juan Alberto (2011). "Manual de Cocina Regional, Nacional y Procesamiento de Frutas". FIIA-UNAP, Iquitos.
- ✓ BUFFET CRIOLLO, Q.W. Editores (2006)
- ✓ Buenas prácticas de manipulación de alimentos en restaurantes guía del consultor (PROMPYME). 2007
- ✓ Erika Fetzer, "Sabores del Perú". "La cocina peruana desde los incas hasta nuestros días". Viena Ediciones, Barcelona, enero de 2004, ISBN 84-8330-249
- ✓ Fundación Felipe Antonio Custer, "El arte de la cocina peruana". Quebecor World Perú S.A., Año 2000. - Laura Garland de Pérez Palacio, "La Tapada", "Cocina y repostería", Tercera edición; Editorial Salesiana, Lima, Registro de propiedad intelectual, número 125- Año 1963. - Perú, Mucho Gusto. Editado por Prom Perú. Lima, 2006. ISBN 9972-52-048-X
- ✓ Revista 1ro ¨: Alimento y Salud"2010

- ✓ Manual recetario: Técnicas culinarias 2009
- ✓ Manual recetario: Cocina Peruana norteña 2009
- ✓ Manual recetario: Cocina Peruana sur 2009
- ✓ Manual recetario: Cocina Italiana 2009
- ✓ Programa de capacitación laboral (CAPLAB) Cocina y repostería guía práctica 2006
- ✓ Información técnica pautas para la organización del aula taller ocupación: Hotelería y Turismo. 2004.
- ✓ Aventura Culinaria Con Gastón Acurio – Anticuchos: https://www.youtube.com/watch?v=93HGZKx_83E
- ✓ Aventura Culinaria Con Gastón Acurio – Leche de Tigre: https://www.youtube.com/watch?v=sYPRbOenMA8
- ✓ Aventura Culinaria Con Gastón Acurio – Pastas: https://www.youtube.com/watch?v=IRL5FXwA59Y&list=RDCMUCKc2cPD5SO_Z2g5UfA_5HKg&index=12
- ✓ Aventura Culinaria Con Gastón Acurio – Caldo de Gallina:
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=iVl3XKVaeVI&list=RDCMUCKc2cPD5SO_Z2g5UfA_5HKg&index=2
- ✓ Tallarines a la Huancaína con Lomo – Movistar Plus Perú: https://www.youtube.com/watch?v=k4GIta_PU9M&list=RDCMUCKc2cPD5SO_Z2g5UfA_5HKg&index=22
- ✓ Cocina en un Toque: Lomo Saltado: https://www.youtube.com/watch?v=LNOeBpxmKcg&list=RDCMUCKc2cPD5SO_Z2g5UfA_5HKg&index=4

UNIDAD DIDACTICA IV:

- ✓ Guía Completa de las Técnicas Culinarias de Le Cordon Bleu Academie D'art culinaire de Paris. Jeni Wright y Eric Treullé. España Edic. 2007.
- ✓ FLORES GARAZATUA, Juan Alberto (2011). "Manual de Cocina Regional, Nacional y Procesamiento de Frutas". FIIA-UNAP, Iquitos.
- ✓ BUFFET CRIOLLO, Q.W. Editores (2006)
- ✓ Buenas prácticas de manipulación de alimentos en restaurantes guía del consultor (PROMPYME). 2007

- ✓ Erika Fetzer, "Sabores del Perú". "La cocina peruana desde los incas hasta nuestros días". Viena Ediciones, Barcelona, enero de 2004, ISBN 84-8330-249
- ✓ Fundación Felipe Antonio Custer, “El arte de la cocina peruana”. Quebecor World Perú S.A., Año 2000. - Laura Garland de Pérez Palacio, "La Tapada", "Cocina y repostería", Tercera edición; Editorial Salesiana, Lima, Registro de propiedad intelectual, número 125- Año 1963. - Perú, Mucho Gusto. Editado por Prom Perú. Lima, 2006. ISBN 9972-52-048-X
- ✓ Revista 1ro ¨: Alimento y Salud”2010
- ✓ Manual recetario: Técnicas culinarias 2009
- ✓ Manual recetario: Cocina Peruana norteña 2009
- ✓ Manual recetario: Cocina Peruana sur 2009
- ✓ Manual recetario: Cocina Italiana 2009
- ✓ Programa de capacitación laboral (CAPLAB) Cocina y repostería guía práctica 2006
- ✓ Información técnica pautas para la organización del aula taller ocupación: Hotelería y Turismo. 2004.
- ✓ Aventura Culinaria Con Gastón Acurio – Anticuchos: https://www.youtube.com/watch?v=93HGZKx_83E
- ✓ Aventura Culinaria Con Gastón Acurio – Leche de Tigre: https://www.youtube.com/watch?v=sYPRbOenMA8
- ✓ Aventura Culinaria Con Gastón Acurio – Pastas: https://www.youtube.com/watch?v=IRL5FXwA59Y&list=RDCMUCKc2cPD5SO_Z2g5UfA_5HKg&index=12
- ✓ Aventura Culinaria Con Gastón Acurio – Caldo de Gallina:
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=iVl3XKVaeVI&list=RDCMUCKc2cPD5SO_Z2g5UfA_5HKg&index=2
- ✓ Tallarines a la Huancaína con Lomo – Movistar Plus Perú: https://www.youtube.com/watch?v=k4GIta_PU9M&list=RDCMUCKc2cPD5SO_Z2g5UfA_5HKg&index=22
- ✓ Cocina en un Toque: Lomo Saltado: https://www.youtube.com/watch?v=LNOeBpxmKcg&list=RDCMUCKc2cPD5SO_Z2g5UfA_5HKg&index=4

IX.- PROBLEMAS QUE EL ESTUDIANTE RESOLVERÁ AL FINALIZAR EL CURSO:

Magnitud causal objeto del problema	Acción métrica de vinculación	Consecuencia métrica vinculante de la acción
Poca comunicación entre los miembros del equipo de trabajo.	Implementar un sistema de comunicación claro, establecer reuniones regulares, definir roles y responsabilidades.	Trabajo en equipo. Mejora en la colaboración, reducción de errores, mayor eficiencia en el trabajo.
Mediana planificación y organización en el quehacer práctico.	Desarrollar el plan de trabajo detallado, asignar recursos de forma eficiente.	Incremento de la productividad, trabajo por resultados.
Poco interés en estrategias de motivación en el equipo de trabajo, no se valora los reconocimientos a la eficiencia y eficacia del trabajo cumplido.	Ofrecer oportunidades de aprendizaje y desarrollo, implementar sistemas de reconocimiento en un 95%	Identificación institucional. Compromiso laboral, compromiso social, mayor productividad.
Falta de herramientas y recursos, se tiene un presupuesto limitado, falta de acceso a materiales adecuados para el taller.	Buscar financiamiento adicional, invertir en herramientas y tecnología, brindar, capacitación a los miembros del equipo en un 100%.	Calidad total y satisfacción laboral.

Huacho, agosto 2026

UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRION

Mg. DENNYS PAUL SANCHEZ CASTILLO
DOCENTE UNIVERSITARIO