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

ESCUELA PROFESIONAL DE GESTION EN TURISMO Y HOTELERIA

SÍLABO POR COMPETENCIAS

COCINA INTERNACIONAL

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 INTERNACIONAL

I. DATOS GENERALES

LÍNEA DE CARRERA	GESTIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
CURSO	COCINA INTERNACIONAL
CÓDIGO	404
HORAS	Horas Totales: **05** Teóricas: **03** Practicas: **02**
CREDITO	04
SEMESTRE ACADÉMICO	2026-II
CICLO DE ESTUDIO	VII-A
DOCENTE	Mo. SANCHEZ CASTILLO DENNYS PAUL

II. SUMILLA

La asignatura trata acerca del servicio de alimentos y bebidas desde la logística hasta la producción, manipulación y las técnicas de cocción de alimentos.

Contiene: I. Elaboración y Producción de alimentos. II. Taller de Cocina Mediterránea. III. Taller de Cocina Asiática. IV. Taller de Pastelería y panadería.

COMPETENCIA:

- Elabora alimentos y bebidas de acuerdo a las normas de salubridad y la cultura Gastronómica Internacional relacionada al Turismo, fomentando la pequeña empresa.

III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDACTICA	SEMANAS
UNIDAD I	Se define la elaboración y producción de alimentos lo que **determina** la forma de elaboración de una carta para restaurante u hotel. **Examinar** técnicas culinarias y de cocción empleadas en las diversas cocinas profesionales a nivel internacional empleando fuentes bibliográficas pertinentes	ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	**1-4**
UNIDAD II	La gastronomía europea, destaca por ser más sofisticada y refinada. Identifica diversas técnicas de cocción de los alimentos. Explica especialmente la Cocina Mediterránea por el uso mayoritario de verduras y aceite de oliva, así como el consumo de quesos y vinos.	TALLER DE COCINA MEDITERRÁNEA	**5-8**
UNIDAD III	La gastronomía de Asia incluye platos exóticos siendo los más importantes los provenientes de China, Japón, India y Tailandia. Asimismo, presenta insumos, especias y salsas con sabores muy particulares entre los que se puede distinguir el agridulce, dulce y salado.	TALLER DE COCINA ASÍÁTICA	**9-12**
UNIDAD IV	Se determina el uso de insumos y técnicas para uso en pastelería y panadería. Asimismo, elabora y conoce sobre los principales panes, pasteles y tortas de la gastronomía internacional.	TALLER DE PASTELERÍA Y PANADERÍA	**13-16**

IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

N°	INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
1	En casos reales de trabajo en el área de cocina en un restaurante u hotel, **conoce** técnicas de cocción y cortes de precisión utilizados en cocina profesional.
2	**Identifica** el uso de salsas básicas y salsas madre para la elaboración de alimentos de calidad en restaurantes y hoteles.
3	**Practica** las formas de elaboración de costos de alimentos y bebidas para un control de los índices de gastos y merma dentro de la operación.
4	Ante el requerimiento de un hotel **elabora** y describe una carta para servicio de restaurante.
5	Frente al hecho que la gastronomía Mediterránea es muy requerida a nivel internacional, **elabora** sus principales platos.
6	**Conoce** la historia y elabora la gastronomía de Italia.
7	**Conoce** la historia y elabora la gastronomía de España.
8	**Conoce** la historia y elabora la gastronomía de Francia.
9	**Conoce** la historia y elabora la gastronomía de China.
10	**Conoce** la historia y elabora la gastronomía de la India.
11	**Conoce** la historia y elabora la gastronomía de Japón.
12	**Conoce** la historia y elabora la gastronomía Árabe.
13	**Conoce** la historia del pan y sus principales variedades, así como Insumos y tipos de harina.
14	**Elabora** variados tipos de pan: croissants, focaccia, pan de masa madre, etc.
15	**Conoce** la historia de la pastelería mundial.
16	**Elabora** variados tipos de pasteles.

V.- DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDACTICAS:

<table>
<tr><td rowspan="8">Unidad I
ELABORACIPN Y PRODUCCION DE ALIMENTOS</td><td colspan="5">CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: Se define la elaboración y producción de alimentos lo que determina la forma de elaboración de una carta para restaurante u hotel. Examinar técnicas culinarias y de cocción empleadas en las diversas cocinas profesionales a nivel internacional empleando fuentes bibliográficas pertinentes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Semana</td><td colspan="3">Contenidos</td><td rowspan="2">Estrategias de la Didáctica</td><td rowspan="2">Indicadores de logro de la capacidad</td></tr>
<tr><td>Conceptual</td><td>Procedimental</td><td>Actitudinal</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Conoce técnicas de cocción, los cortes de precisión y las bases de BPM.</td><td>Revisar la bibliografía seleccionada sobre producción de alimentos, realiza y practica los cortes de precisión.</td><td>Debatir la adaptación de insumos en nuestro país y la importancia de las BPM</td><td rowspan="4">Expositiva
-Docente; exposición académica motivacional.

-Estudiante; expone lo aprendido.

Debate dirigido
-Discusiones en clase.

Lecturas
- Uso de repositorios Digitales

Lluvia de ideas
-Saberes previos</td><td>Explica las técnicas de cocción y la importancia de las BPM.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Identifica el uso de salsa madre para la elaboración de platos.</td><td>Elabora las salsas madre; velouté, española, bechamel, holandesa y salsa de tomate, arpende a utilizar el roux como agente espesante para salsas calientes.</td><td>Participación activa en la elaboración de los productos.</td><td>Analiza la importancia de las salsas madre o salsas de base en la cocina internacional.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Practica la forma de elaboración de costos de alimentos y bebidas.</td><td>Elabora el costeo de recetas estándar empleando pesos y medidas exactas en Excel.</td><td>Interés por el proceso para el costeo de alimentos y bebidas.</td><td>Debate sobre métodos de elaboración de costos.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Describe una carta internacional.</td><td>Describe una carta de restaurant u hotel internacional desde entremeses, cremas sopas, platos de fondo o principales hasta postres y bebidas.</td><td>Participación activa en los debates para dilucidar los temas de base.</td><td>Describe una carta de hotel o restaurant internacional.</td></tr>
<tr><td colspan="5">EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</td></tr>
<tr><td colspan="2">EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</td><td colspan="2">EVIDENCIA DE PRODUCTO</td><td>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</td></tr>
<tr><td colspan="2">• Estudio de casos relacionados
• Cuestionarios sobre los temas del módulo 1.</td><td colspan="2">• Presentación de tareas semanales grupales
• Entrega de casos resueltos.</td><td>• Asistencia puntual y participación oportuna en el desarrollo de los contenidos.
• Participación en la clase.</td></tr>
</table>

Unidad II TALLER DE COCINA MEDITERRÁNEA	**CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II:** La gastronomía europea, destaca por ser más sofisticada y refinada. Identifica diversas técnicas de cocción de los alimentos. Explica especialmente la Cocina Mediterránea por el uso mayoritario de verduras y aceite de oliva, así como el consumo de quesos y vinos.					
	Semana	**Contenidos**			**Estrategias de la Didáctica**	**Indicadores de logro de la capacidad**
		Conceptual	**Procedimental**	**Actitudinal**		
	5	Conoce la ubicación del mar mediterráneo, principales países e insumos empleados en la cocina mediterránea.	Prepara y elabora un Napoleón de Verduras y escalibada española.	Aclara las dudas sobre la cuenca del mediterráneo y su gastronomía.	**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	Explica que es la cocina mediterránea y sus principales insumos.
	6	Conoce la historia y elabora platillos de la gastronomía Italiana.	Prepara y elabora espaguetis a la bolognesa y otras, pizzas.	Usa técnicas de cocción y cortes de precisión para elaborar los platos.		Expone las características de las gastronomía Italiana.
	7	Conoce la historia y elabora platillos de la gastronomía Española y Griega.	Prepara y elabora paella valenciana, patatas bravas y estofado a la Griega.	Usa adecuadamente insumos en la elaboración de los potajes.		Identifica los principales insumos de la gastronomía Griega y Española.
	8	Conoce la historia y elabora platillos de la gastronomía Francesa.	Prepara y elabora Quiché Lorraine, Coq au vine y galantina de pollo.	Compartir los datos obtenidos sobre experiencias en el consumo de la gastronomía europea.		Sustenta la importancia de la gastronomía Francesa y porque es considerada patrimonio inmaterial de la humanidad.
		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.

<table>
<tr><td rowspan="6">Unidad III
TALLER DE COCINA ASÍÁTICA</td><td colspan="5">CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: La gastronomía de Asia incluye platos exóticos siendo los más importantes los provenientes de China, Japón, India y Tailandia. Asimismo, presenta insumos, especias y salsas con sabores muy particulares entre los que se puede distinguir el agridulce, dulce y salado.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Semana</td><td colspan="3">Contenidos</td><td rowspan="2">Estrategias de la Didáctica</td><td rowspan="2">Indicadores de logro de la capacidad</td></tr>
<tr><td>Conceptual</td><td>Procedimental</td><td>Actitudinal</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Conoce y elabora platillos de la gastronomía China.</td><td>Elabora Dim Sum: siu mai y min pao, sopa wantan, arroz cantones, cerdo agridulce o tipakay.</td><td>Usar técnicas de cocción y cortes de precisión para elaborar los platillos.</td><td rowspan="3">Expositiva
-Docente; exposición académica motivacional.
-Estudiante; expone lo aprendido.
Debate dirigido
-Discusiones en clase.
Lecturas
- Uso de repositorios Digitales
Lluvia de ideas
-Saberes previos</td><td>Sustenta el uso de insumos asiáticos.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Conoce la historia y elabora platillos de la gastronomía de la India.</td><td>Elabora tika masalay hummus de garbanzos.</td><td>Comparar los potajes de India con los de la China.</td><td>Expone los principales potajes de la India.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Conoce la historia y elabora platillos de la gastronomía de Japón.</td><td>Elabora sushi, sopa ramen y yakitori.</td><td>Compartir la experiencia sobre el consumo de platillos de la gastronomía Asiática.</td><td>Identifica la influencia de la gastronomía de Asia en nuestro país.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Conoce la historia y elabora platillos de la gastronomía de Tailandia.</td><td>Elabora pad thai.</td><td>Participación activa en los aportes de la gastronomía de Tailandia.</td><td>Identifica los principales insumos de la gastronomía de Tailandia.</td></tr>
<tr><td colspan="5">EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</td></tr>
<tr><td colspan="2">EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</td><td colspan="2">EVIDENCIA DE PRODUCTO</td><td>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</td></tr>
<tr><td colspan="2">• Estudio de casos relacionados
• Cuestionarios sobre los temas del módulo 1.</td><td colspan="2">• Presentación de tareas semanales grupales
• Entrega de casos resueltos.</td><td>• Asistencia puntual y participación oportuna en el desarrollo de los contenidos.
• Participación en la clase.</td></tr>
</table>

Unidad IV TALLER DE PASTELERÍA Y PANADERÍA	***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV:*** Se determina el uso de insumos y técnicas para uso en pastelería y panadería. Asimismo, elabora y conoce sobre los principales panes, pasteles y tortas de la gastronomía internacional.					
	Semana	**Contenidos**			**Estrategias de la Didáctica**	**Indicadores de logro de la capacidad**
		Conceptual	**Procedimental**	**Actitudinal**		
	13	Conoce la historia del pan, insumos y tipos de harina.	Elabora pan básico de masa madre y focaccia.	Usar adecuadamente los insumos.	**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	Expone sobre la necesidad de difundir la panadería y pastelería.
	14	Elabora variados tipos de pan.	Elabora croissants, pan brioche, pan chapla y pan baguette.	Seguir las recetas establecidas para panes.		Utiliza adecuadamente las técnicas para la elaboración de panes.
	15	Conoce la historia de la pastelería.	Elabora cheesecake de frutos rojos, pie de limón y cremé brulé.	Aclarar dudas sobre el uso de los insumos		Utiliza adecuadamente las técnicas para la elaboración de pasteles.
	16	Examen Final, presentación de menú completo por grupo	Cada grupo elaborar un menú completo bajo la supervisión del docente.	Aplicar técnicas para la elaboración.		Sustenta la importancia de la panadería y pastelería en la hotelería y turismo.
		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

- ✓ Guía Completa de las Técnicas Culinarias de Le Cordon Bleu Academie D'art culinaire de Paris. Jeni Wright y Eric Treullé. España Edic. 2007.
- ✓ Le Cordon Bleu Técnicas Culinarias FRUTAS Y POSTRES. Jeni Writght y Eric Treullé. España Edic. 2007.
- ✓ El Libro del Pan. Eric Treuilé y Ursula Ferrigno. Gran Bretaña Edic 1998.
- ✓ Panadería y Repostería para Profesionales. Wyne Gisslen. México Edic 2009.El menú de Robert Carrier. Enciclopedia Planeta de la gastronomía. Editorial Planeta 1982.La Cocina y su arte. Ediciones Castell. España 1988.
- ✓ Qué Cocinaré. Nicolini Hermanos. Lima 1988.
- ✓ Cocina, 50 años de experiencias. Bien del Hogar. Lima. 1978.
- ✓ La comida China en el Perú: una nueva identidad multiétnica. Yushu Yuan. Universidad complutense de Madrid. En: Religación. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades.
- ✓ Formato de Costeo Estándar Paso a Paso. Sixto Samanamud. Lima 2019
- ✓ Comida Mediterránea – Día a Día:
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=4Hb0nuJIwNY
- ✓ Comida Griega – Dia a Dia:
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=4oJiNF4H3Fw
- ✓ Comida Japonesa – Día a Día:
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=-O1JolbIhEk
- ✓ Sabores de China – Día a Día:
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=zp5XHpHFbFs
- ✓ La gastronomía Tailandesa:
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=9GydsdpVw8U
- ✓ Comida Francesa – Día a Día
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=L15Sj1Lvr9g
- ✓ Documentales culturales Planeta Gastronómico Delhi:
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=D-z9KHF8Of4
- ✓ Documentales Culturales – Comida a lo Grande: Marina Bay Sands. Singapur:
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=DWomh8f7yUU
- ✓ Comida a lo grande: El crucero más grande del Mundo:
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=hnhohkA43_g
- ✓ Documental Historia de la Gastronomia italiana:
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=-0uQyTd5RXw

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.

UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRION

Mo. DENNYS PAUL SANCHEZ CASTILLO
DOCENTE UNIVERSITARIO

Huacho, agosto 2026