

Historia y Técnicas de la Gastronomía Peruana para la Producción Técnica

Bellas artes | Gastronomía | para estudiantes de educación técnica/tecnológica | 4 semanas

Descripción del Curso

Este curso ofrece una exploración integral de la historia de la gastronomía peruana, enfocándose en su evolución, diversidad y técnicas culinarias, alineado con las necesidades prácticas de estudiantes de educación técnica y tecnológica. A lo largo de cuatro semanas, los estudiantes conocerán los orígenes, influencias culturales y productos autóctonos que han dado forma a la riqueza gastronómica del Perú, así como la organización eficiente del puesto de trabajo y la selección adecuada de materias primas para la producción culinaria.

Dirigido a estudiantes de Bellas Artes con especialización en Gastronomía, este curso integra conocimientos históricos con habilidades técnicas, enfatizando la aplicación de protocolos de seguridad e higiene, manejo de equipos y utensilios, y la gestión eficiente de insumos según planes de producción. El enfoque metodológico combina exposiciones teóricas, análisis de casos, actividades prácticas y simulaciones que permitirán a los estudiantes aplicar lo aprendido en contextos reales de producción gastronómica.

Al finalizar el curso, los participantes estarán capacitados para organizar su espacio de trabajo con eficiencia y seguridad, seleccionar y despachar materias primas conforme a especificaciones técnicas y planes de producción, y comprender la importancia cultural e histórica de la gastronomía peruana en el ámbito profesional.

Objetivos Generales

- Organizar eficazmente el puesto de trabajo, equipos y utensilios, aplicando protocolos de seguridad e higiene en la producción gastronómica.
- Seleccionar materias primas e insumos según especificaciones técnicas y planes de producción para garantizar calidad y eficiencia.
- Identificar y explicar las principales etapas históricas y culturales que han influenciado la gastronomía peruana.
- Aplicar procedimientos adecuados para el despacho y almacenamiento de insumos en contextos productivos.
- Integrar conocimientos técnicos y culturales para mejorar la gestión y producción en el ámbito gastronómico.

Competencias

- Organizar el puesto de trabajo, equipos y utensilios siguiendo técnicas y protocolos de seguridad e higiene en la gastronomía peruana.
- Seleccionar materias primas e insumos adecuados conforme a planes de producción y especificaciones técnicas.
- Aplicar conocimientos históricos y culturales de la gastronomía peruana para contextualizar la producción culinaria.

- Gestionar el despacho de materias primas e insumos de acuerdo a planes de producción establecidos.
- Integrar prácticas de seguridad e higiene en la manipulación y almacenamiento de insumos gastronómicos.
- Analizar la evolución de la gastronomía peruana y su impacto en la oferta culinaria técnica y tecnológica.

Requerimientos

- Conocimientos básicos de gastronomía y técnicas culinarias.
- Materiales: acceso a utensilios y equipos de cocina estándar.
- Recursos: plan de producción y especificaciones técnicas básicas.
- Condiciones para prácticas seguras en la manipulación de alimentos.
- Acceso a recursos bibliográficos o digitales sobre historia y cultura gastronómica peruana.

Unidades del Curso

Unidad 1: Introducción a la Gastronomía Peruana y Organización del Puesto de Trabajo

Unidad 2: Materias Primas e Insumos en la Gastronomía Peruana

Unidad 3: Técnicas y Protocolos de Seguridad e Higiene en la Producción Gastronómica

Unidad 4: Gestión del Despacho de Insumos y Aplicación Práctica