



FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

SÍLABO

ASIGNATURA: GASTRONOMIA TURISTICA.

CÓDIGO: FA0015

I. DATOS GENERALES

1.1	Departamento Académico	:	Gestión Empresarial
1.2	Escuela Profesional	:	Administración de turismo y negocios Internacionales.
1.3	Carrera Profesional	:	Administración de Turismo.
1.4	Ciclo de estudios	:	VI
1.5	Créditos	:	03
1.6	Duración	:	16 semanas
1.7	Horas semanales	:	04
	1.7.1 Horas de teoría	:	02
	1.7.2 Horas de práctica	:	02
1.8	Plan de estudios	:	2010
1.9	Inicio de clases	:	Agosto del 2018
1.10	Finalización de clases	:	diciembre del 2018
1.11	Requisito	:	Folklore del Perú
1.12	Docentes	:	Lic. Liza Britt Torres Sánchez
1.13	Semestre Académico	:	2018-II.

II. SUMILLA

La asignatura pertenece al área curricular de formación de estudios específicos, es de naturaleza teórica, práctica, tiene por propósito desarrollar conocimientos sobre: sobre la importancia de la gastronomía turística nacional e internacional, que comprende las técnicas y capacidad de administrar la variedad de presentación diversas en el mundo turístico sobre los servicios de alimentos – bebidas y la calidad de vida turística.

III. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Conocer, comprender y analizar la importancia de los restaurantes, bares y afines como actividad empresarial y el desarrollo de la calidad de servicios ofrecidos. Tener la visión clara sobre el manejo y la buena administración eficiente y eficaz de los servicios de alimentación y bebidas. Conocer, comprender y aplicar las estrategias y metodologías en el proceso de la administración a fin de realizar una gestión adecuada en la organización y operación de las comidas y bebidas. Conocer y aplicar nuevas técnicas de atención de los servicios de alimentos y bebidas a fin de obtener la calidad de los servicios turísticos

IV. CAPACIDADES

C1: Identifica, analiza y reconoce la importancia de la gastronomía, a través de sus diferentes etapas de evolución.

C2: Analizar la historia y descripción de los platos típicos por departamentos del país.

C3: Analiza, estudia los principales restaurantes del país y la innovación de nuevas técnicas culinarias.

C4: entender y analizar los procesos internos de un restaurante y ofrecer un servicio de calidad al cliente.

V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I					
INTRODUCCION A LA GASTRONOMIA E HISTORIA DE LA GASTRONOMIA UNIVERSAL.					
C1: Identifica, analiza y reconoce la importancia de la gastronomía, atreves de sus diferentes etapas de evolución.					
SEMANA	CONTENIDOS CONCEPTUALES	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES	CONTENIDOS ACTITUDINALES	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE / EVALUACIÓN	HORAS
Semana N° 1 16-21 Abril	Introducción a la gastronomía y el marco teórico.	Analizar el marco teórico y la Importancia de la gastronomía turística.	Asiste puntualmente a las clases. Participa activamente. Valora la importancia de su formación profesional. Escucha y debate los conocimientos adquiridos. Formula y expresa nuevos conocimientos. Cumple con las tareas asignadas en los plazos previstos.	Asimilativa, Gestión de la información, Aplicación, Comunicativa, Productiva, Experimental y Evaluativa	04
Semana N° 2 23-28 Abril	Historia de la gastronomía y estudio de diferentes etapas de evolución.	Analiza la importancia de los avances que tuvieron en las diferentes etapas evolutivas.		Comunicativa, Productiva, Asimilativa, Gestión de la información, Aplicación, Experimental y Evaluativa	04
Semana N° 3 30 Abr-05 Mayo	Orígenes de la gastronomía clásica La revolución francesa.	Renacimiento en Francia. La locura del chocolate, aparición del café y grandes vinos. La arquitectura culinaria. El servicio ruso.		Experimental y Evaluativa Asimilativa, Gestión de la información, Aplicación, Comunicativa, Productiva,	04
Semana N° 4 07-12 Mayo	Geografía Económica El Perú colonial. El Perú independiente.	Explica y analiza el Patrimonio nacional del Perú. Las culturas primitivas.		información, Aplicación, Asimilativa, Gestión de la Comunicativa, Productiva, Experimental y Evaluativa	04
TRABAJO ACADÉMICO CORRESPONDIENTE A LA UNIDAD N° I: Trabajo de investigación de la historia de la gastronomía universal.					

UNIDAD II

HISTORIA DE LA GASTRONOMIA PERUANA, DESCRIPCION DE PLATOS TIPICOS POR DEPARTAMENTOS.

C2: Analizar la historia y descripción de los platos típicos por departamentos costa, sierra y selva.

SEMANA	CONTENIDOS CONCEPTUALES	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES	CONTENIDOS ACTITUDINALES	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE / EVALUACIÓN	HORAS
Semana N° 5 14-19 Mayo	La gastronomía en el Perú. El pisco. El pescado. Los mariscos en nuestra gastronomía.	Analiza la historia, domesticar plantas y animales. Reneolitización de la tierra (siglo XVI). Estudia la Herencia familiar. De los mariscos, dulces y los vinos peruanos.	Asiste puntualmente a las clases.	información, Aplicación, Asimilativa, Gestión de la Comunicativa, Productiva, Experimental y Evaluativa	04
Semana N° 6 21-26 Mayo	Los Sabores del Perú, platos típicos.	Descripción de platos típicos de: Lima, Tumbes, Cajamarca, La Libertad, Ancash, Ica, Ayacucho, Arequipa, Moquegua, Cusco, Puno, Loreto, etc.	Participa activamente. Valora la importancia de su formación profesional. Escucha y debate los conocimientos adquiridos.	Comunicativa, Productiva Asimilativa, Gestión de la información, Aplicación, , Experimental y Evaluativa	04
Semana N° 7 28 May-02 Jun.	Los Sabores del Perú, platos típicos.	Descripción de platos típicos de: Apurímac, Amazonas Moquegua, Piura, Junín. etc.	Formula y expresa nuevos conocimientos. Cumple con las tareas asignadas en los plazos previstos.	Experimental y Evaluativa Asimilativa, Gestión de la información, Aplicación, Comunicativa, Productiva,	04
Semana N° 8 04-09 Junio	Los Sabores del Perú, platos típicos.	Descripción de platos típicos de: Lambayeque, Madre de Dios, Tacna, Ancash, etc.		Asimilativa, Gestión de la información, Aplicación, Comunicativa, Productiva, Experimental y Evaluativa	04
EXAMEN PARCIAL: Evaluación Parcial correspondiente a la Unidad N° I y II					

UNIDAD III

LA GASTRONOMIA PERUANA Y PLATOS TIPICOS Y DECRIPCION DEL SERVICIOS Y LA ATENCION AL CLIENTE EN

LA RESTAURACION.

C3: Analiza, estudia los principales restaurantes del país y la innovación de nuevas técnicas culinarias.

SEMANA	CONTENIDOS CONCEPTUALES	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES	CONTENIDOS ACTITUDINALES	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE / EVALUACIÓN	HORAS
Semana N° 9 11-16 Junio	Restaurantes de Lima La gran guía de turismo gastronómico del Perú.	Presentar y explicar el directorio de los restaurantes más importantes en Lima de acuerdo a su especialidad. Comida peruana y de fusión, comida internacional, comida oriental, etc.	Asiste puntualmente a las clases. Participa activamente.	Asimilativa, Gestión de la información, Aplicación, Comunicativa, Productiva, Experimental y Evaluativa	04
Semana N° 10 18-23 Junio	Restaurantes en provincias. Comida regional del norte, sur y oriente.	Analizar y explicar la riqueza de la nacional de la gastronomía peruana en sus diferentes regiones, través de un excelente servicio de restauración.	Valora la importancia de su formación profesional. Escucha y debate los conocimientos adquiridos. Formula y expresa nuevos conocimientos.	Información, Aplicación Asimilativa, Gestión de la, Comunicativa, Productiva, Experimental y Evaluativa.	04
Semana N° 11 25-30 Junio	Puntos de encuentro con el Perú.	Analizar y conocer Museos de Lima y provincias. Teatros. Galerías de arte. Música clásica, ballet, coliseos, etc.	Cumple con las tareas asignadas en los plazos previstos.	Comunicativa, Productiva Asimilativa, Gestión de la información, Aplicación, Experimental y Evaluativa	04
Semana N° 12 02-07 Julio	La mise – in – place. Supervisión de La Mise - In – Place.	Definición y desarrollo de La mise – In - Place. Planificación. Tareas a realizar durante La Mise – In – Place y control.		Experimental y Evaluativa Asimilativa, Gestión de la información, Aplicación, Comunicativa, Productiva,	04
TRABAJO ACADÉMICO CORRESPONDIENTE A LA UNIDAD N° III: Investigar y desarrollar una guía de los restaurantes y espacios turísticos de encuentro.					

UNIDAD IV

GESTION ADMINISTRATIVA EN RESTAURACION.

C4: entender y analizar los procesos internos de un restaurante y ofrecer un servicio de calidad al cliente.

SEMANA	CONTENIDOS CONCEPTUALES	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES	CONTENIDOS ACTITUDINALES	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE EVALUACIÓN	HORAS
Semana N° 13 09-14 Julio	Servicio de platos a la inglesa, a la francesa. Servicio en gueridón y Servicio a la rusa.	Entenderá y analizará el servicio a la clientela en restauración se realiza en 5 formas fundamentales para lo cual se debe utilizar métodos y atención diferente. Características.	Asiste puntualmente a las clases. Participa activamente. Valora la importancia de su formación profesional.	Asimilativa, Gestión de la información, Aplicación, Comunicativa, Productiva, Experimental y Evaluativa	04
Semana N° 14 16-21 Julio	El menú y la carta. Planificación y diseño de una carta. Diseño visual. Diseño gráfico. Contenido escrito.	Analizar y desarrollar la Definición del menú. Definición de la carta. Tipos de menú: Menú de la carta. Menú fijo. Menú pensión. Menú gastronómico. Descripción y diseño de la carta.	Escucha y debate los conocimientos adquiridos. Formula y expresa nuevos conocimientos. Cumple con las tareas asignadas en los plazos previstos.	Asimilativa, Gestión de la información, Aplicación, Comunicativa, Productiva, Experimental y Evaluativa	04
Semana N° 15 23-27 Julio	La comanda, Tipos de comanda. Gestión administrativa en restauración: Facturación en restauración. Inventarios en restauración.	Definición y descripción de la comanda. Protocolo en la toma de la comanda. Simple. Numerada. Suite. Retour. Comanda de bar. Comanda de cafés y licores. Comanda de desayunos. Comandas de room y service. Datos que figuran en el impreso. Modelo de factura.		Comunicativa, Productiva, Asimilativa, Gestión de la información, Aplicación, Experimental y Evaluativa	04
Semana N° 16 30 Jul-04 Ago.	Calidad total en atención al cliente Calidad total en el servicio de restauración. Elección de los proveedores. Preparación del personal.	Indicadores de calidad. Clientes internos y externos. Beneficios económicos y rentabilidad.		información, Aplicación Asimilativa, Gestión de la, Comunicativa, Productiva, Experimental y Evaluativa	04
EXAMEN FINAL: Evaluación final correspondiente a la Unidad N° III y IV					

VI. METODOLOGÍA

6.1 Estrategias centradas en el aprendizaje

Los estudiantes aplicaran las diferentes técnicas de estudio, memorización; elaboración de organizadores visuales, ensayos científicos, organizaciones grupales, mesas redondas, informes de laboratorio, lecturas y audición de libros digitales, búsqueda de información en bibliotecas digitales y físicas.

6.2 Estrategias centradas en la enseñanza

El docente se constituye en un auténtico mediador entre la cultura, la ciencia, los saberes académicos y las expectativas de aprendizaje de los estudiantes; por ello organiza, orienta y facilita, con iniciativa y creatividad el proceso de construcción de conocimientos de sus estudiantes, así como la formación actitudinal del futuro profesional. Para ello utiliza estrategias de enseñanza novedosas centradas en :

a) Estrategias convencionales: Lluvia de ideas, ilustraciones, clases prácticas, talleres, aprendizaje cooperativo, resolución de ejercicios y problemas; y b) Recursos visuales: organizadores visuales e infografías.

VII. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

Las nuevas tecnologías de información nos permiten una mejor comunicación entre los seres humanos y un mayor aprendizaje del mundo circundante. Para ello aplicaremos aquellos sitios web que facilitan el compartir información, la interoperabilidad, el diseño centrado en el usuario y la colaboración en la Word Wide Web. Aplicando el Web 2.0, plataformas virtuales, Google Drive, Google Classroom, Prezi, Cmap Tools y otros.

VIII. EVALUACIÓN

- De acuerdo al **COMPENDIO DE NORMAS ACADÉMICAS** de esta Casa Superior de Estudios, en su artículo 13° señala lo siguiente: “Los exámenes y otras formas de evaluación se califican en escala vigesimal (de 1 a 20) en números enteros. La nota mínima aprobatoria es once (11). El medio punto (0.5) es a favor de estudiante”.
- Del mismo modo, en referido documento en su artículo 16°, señala: “Los exámenes escritos son calificados por los profesores responsables de la asignatura y entregados a los alumnos y las actas a la Dirección de Escuela Profesional, dentro de los plazos fijados”
- Asimismo, el artículo 36° menciona: “La asistencia de los alumnos a las clases es obligatoria, el control corresponde a los profesores de la asignatura. Si un alumno acumula el 30% de inasistencias injustificadas totales durante el dictado de una asignatura, queda inhabilitado para rendir el examen final y es desaprobado en la asignatura, sin derecho a rendir examen de aplazado, debiendo el profesor, informar oportunamente al Director de Escuela”
- La evaluación de los estudiantes, se realizará de acuerdo a los siguientes criterios.

N°	CÓDIGO	NOMBRE DE LA EVALUACIÓN	PORCENTAJE
01	EP	EXAMEN PARCIAL	30%
02	EF	EXAMEN FINAL	30%
03	TA	TRABAJOS ACADÉMICOS	40%
TOTAL			100%

La Nota Final (NF) de la asignatura se determinará en base a la siguiente manera:

$$NF = \frac{EP*30\%+EF*30\%+ TA*40\%}{100}$$

Criterios:

- EP = De acuerdo a la naturaleza de la asignatura.
- EF = De acuerdo a la naturaleza de la asignatura.

➤ TA =Los trabajos académicos serán consignadas conforme al COMPENDIO DE NORMAS ACADÉMICAS de esta casa Superiorde Estudios, según el detalle siguiente:

- a) Prácticas Calificadas.
- b) Seminarios calificados.
- c) Exposiciones.
- d) Trabajos monográficos.
- e) Investigaciones bibliográficas.
- f) Otros que se crea conveniente de acuerdo a la naturaleza de la asignatura.

IX. FUENTES DE INFORMACIÓN

9.1 Bibliográficas:

- 1) MANUAL PRACTICO PARA MANEJO DE HOTELES Y RESTAURANTES. A.H.O.R.A. 2010.
- 2) LA GRAN GUIA DE TURISMO GASTRONÓMICO CULTURAL Y DEL PERÚ. Perú Top. Publicaciones
- 3) Fisher, Williams. MARKETING CREATIVO PARA EL SERVICIO DE COMIDAS.
- 4) GUIA PRÁCTICA PARA RESTAURANTES. Municipalidad Metropolitana de Lima.
- 5) Guillermo Thordike. GASTRONOMIA. Universidad de San Martín de Porres.
- 6) Silva Sifuentes, Jorge. HISTORIA DEL PERÚ. Lexus Editores. Lima, Perú. 2010.
- 7) TURISMO HOTELERIA Y RESTAURANTES. Lexus Editores. Lima, Perú. 2011.
- 8) Gerald W. Lattin. ADMINISTRACION Y MOTELES. Editorial Trillas. 2004.
- 9) TODA LA GASTRONOMIA DE LA A LA Z: PRODUCTOS, TECNICAS Y RECETAS. Everest.

Lima, 20 de Agosto del 2018.

FIRMA

FIRMA

NOMBRE DEL DIRECTOR

DEPARTAMENTO ACADEMICO.

CODIGO: _____

CORREO: _____

LIC. LIZA BRITT TORRES SANCHEZ

NOMBRE DEL DOCENTE.

CODIGO: _____

CORREO: lizabritt1@hotmail.com

Fecha de recepción del syllabus.

