PROYECTO PARA EL SERVICIO DE EDUCACIÓN NO FORMAL, FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN PARA LOS FUNCIONARIOS DE LAS TRES SEDES DEL CLUB MILITAR

INFORME DE EJECUCIÓN CURSO GASTRONOMIA PERUANA



ClubMmilitar

Vigilada MinEducación
Vigilada MinEducación

INFORME DE EJECUCIÓN CURSO GASTRONOMIA PERUANA

INTRODUCCIÓN

Nos complace presentar el Informe Final de Ejecución de la primera etapa del "PROYECTO PARA EL SERVICIO DE EDUCACIÓN NO FORMAL, FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN PARA LOS FUNCIONARIOS DE LAS TRES SEDES DEL CLUB MILITAR"

La gastronomía peruana es un verdadero tesoro cultural que refleja la diversidad y riqueza de un país, con una fusión de tradiciones indígenas, influencias españolas, africanas y asiáticas, la cocina peruana se ha posicionado como una de las más reconocidas a nivel mundial.

Este curso de gastronomía peruana tiene como objetivo no solo enseñar las técnicas culinarias y recetas emblemáticas, sino también explorar la historia, los ingredientes autóctonos y la importancia de la sostenibilidad en la cocina.

A lo largo de este informe, se detallarán los objetivos del curso, la metodología de enseñanza, los contenidos a desarrollar y los beneficios que los participantes obtuvieron al sumergirse en el fascinante mundo de la gastronomía peruana.

Esperamos que este curso no solo enriquezca el conocimiento culinario de los participantes, sino que también fomente un mayor aprecio por la cultura y tradiciones que hacen de la cocina peruana una experiencia única e inolvidable.

Docente: Arnold Stefan Varon Vargas
Fecha de inicio: 16 de julio 2024
Fecha de Terminación: 31 de julio 2024
Sesiones: 8

Vigilada MinEducación
Vigilada MinEducación

OBJETIVOS DEL CURSO

Objetivo principal:

Por medio de la formación, desarrollar las capacidades intelectuales, fomentar el desarrollo y el fortalecimiento de habilidades que generen el reconocimiento a la labor de los funcionarios del Club Militar y mejoramiento de la calidad de vida laboral.

Objetivos secundarios:

- Reconocer técnicas y vocabulario gastronómico basado en los presaberes de los participantes con el fin de realizar un mejoramiento y adaptaciones de nueva terminología, técnicas, planeación, y practicidad de receta.
- Validar técnicas de cortes, manejo de cuchillos, BPM, entre otras.
- Verificar conocimientos básicos de cocina.
- Realizar un acercamiento a productos de la gastronomía Peruana, utilización, forma de consumo, calidad y precio.
- Reconocer técnicas de fermentación, preparación de bebidas ancestrales a base de maíz.
- Preparar Cocteles a base de Pisco.
- Reconocer las diferentes formas de coagulación del huevo diferentes tipos de postre, manejo de rangos y proporciones en aparatos líquidos.
- Preparar postres artesanales de la gastronomía peruana.
- Preparar con base a la técnica de ceviche en los diferentes tipos de ceviches de la gastronomía peruana.
- Preparar salsas, fondos, consomés base de la cocina peruana.

Vigilada MinEducación
Vigilada MinEducación

CLASE No.	PREPARACIÓN	EVOLUCIÓN
1	LECHE DE TIGRE CEVICHE MIXTO ARROZ CHAUFA	Se inicia la clase con la bienvenida por parte de la **Fundación Universitaria Horizonte** y el docente Stefan Varón hacia los asistentes del Club militar del área de cocina calientes, se hace la presentación del curso, se explica el temaría realizar durante las ocho sesiones, y se inicia la actividad con la explicación y la asignación de actividades o tareas a cada uno de los asistentes. Se hace una validación de conocimientos básicos de cocina, donde se evidencian el conocimiento adquirido por parte de la mayoría de los participantes, demostrando están calificados para la realización de su trabajo, sin embargo, muestran conocimientos muy vagos sobre la gastronomía peruana, permitiendo de esta forma ofrecer a la institución las bases necesarias para estos participantes. Para finalizar se hace una verificación y evaluación de los productos realizados, donde ellos pueden observar la finalidad y los resultados conseguidos con la adaptación de estos nuevos conocimientos.
2	CEVICHE DE CHICHARRÓN TAMALITOS VERDES LOMO SALTADO	Se inicia la clase con una retroalimentación de la clase anterior, Validando las dudas que hayan quedado del ejercicio, se verifica el estado de aprendizaje, se inicia la actividad con la explicación teoría de las recetas a trabajar, se asignan las tareas correspondientes a cada uno de los participantes, en el desarrollo de las actividades se verifican las habilidades, fortalezas de cada uno de los participantes, para de esta manera potenciar y mejorar sus falencias. Se da una explicación sobre proporciones, tipos de emplatado, Cocción en fritura profunda, cocción al vapor, Salteados, reducciones, Medios espesantes para ligar productos, conservación de texturas, tiempos de reposos y demás para conseguir resultados óptimos en el desarrollo de eventos de gran magnitud. Para finalizar se hace una verificación y evaluación de los productos realizados, donde ellos pueden observar la finalidad y los resultados conseguidos con la adaptación de estos nuevos conocimientos.

Vigilada MinEducación
Vigilada MinEducación

3	MONDONGO A LA ITALIANA CHICHA MORADA COCTEL DE ALGARROBINA	Se inicia la clase con una retroalimentación de la clase anterior, Validando las dudas que hayan quedado del ejercicio, se verifica el estado de aprendizaje, se inicia la actividad con la explicación teoría de las recetas a trabajar, se da una breve explicación de métodos de fermentación, frente a técnicas ancestrales y actuales, se da una explicación verbal del proceso a realizar, se asignan la tareas correspondientes a cada uno de los participantes, en el desarrollo de las actividades se verifican las habilidades, fortalezas de cada uno de los participantes, para de esta manera potenciar y mejorar sus falencias. Se da una explicación sobre el jigger, cuchara de bar, hielera, Coctelero shaker y colador, con el fin de que los participantes puedan reconocer la naturaleza y funcionalidad de estas herramientas, Para finalizar se hace una verificación y evaluación de los productos realizados, donde ellos pueden observar la finalidad y los resultados conseguidos con la adaptación de estos nuevos conocimientos
4	CHUPE DE CAMARONES MAZAMORRA MORADA TIRADITO	Se inicia la clase con una retroalimentación de la clase anterior, Validando las dudas que hayan quedado del ejercicio, se verifica el estado de aprendizaje, se inicia la actividad con la explicación teoría de las recetas a trabajar, se da una retroalimentación sobre explicación métodos de fermentación, frente a técnicas ancestrales (chicha morada), explicación sobre espesantes o medios que permiten ligues en medios líquidos, por último se da una breve explicación sobre cocción por medio de medios líquidos. Se asignan las tareas correspondientes a cada uno de los participantes. Por último, se hace una explicación sobre los emplatados clásicos del producto, se hacen las sugerencias para el mejoramiento de las texturas sabores y reconceptualizaciones del plato. Para finalizar se hace una verificación y evaluación de los productos realizados, donde ellos pueden observar la finalidad y los resultados conseguidos con la adaptación de estos nuevos conocimientos.

Vigilada MinEducación
Vigilada MinEducación

5	AJÍ DE GALLINA PARIHUELA PAPA HUANCAÍNA	Se inicia la clase con una retroalimentación de la clase anterior, Validando las dudas que hayan quedado del ejercicio, se verifica el estado de aprendizaje, se inicia la actividad con la explicación teoría de las recetas a trabajar. Se inicia la actividad con la explicación sobre la realización de la pasta base de ají amarillo, fondos Claros, método de cocción por convección en medio líquido, tiempos de cocción en carnes blancas (mariscos), por último, se hace una explicación sobre los emplatados clásicos del producto, se hacen las sugerencias para el mejoramiento de las texturas sabores y reconceptualizaciones del plato. Para finalizar se hace una verificación y evaluación de los productos realizados, donde los participantes pueden observar la finalidad y los resultados conseguidos con la adaptación de estos nuevos conocimientos.
6	SUSPIRO LIMEÑO QUESO HELADO PICARONES PISCO SOUR	Se inicia la clase con una retroalimentación de la clase anterior, Validando las dudas que hayan quedado del ejercicio, se verifica el estado de aprendizaje, se inicia la actividad con la explicación teoría de las recetas a trabajar, se da una breve introducción sobre los postres y dulces clásicos de la gastronomía peruana, se realiza un Inter textualización de tradiciones colombianas con peruanas. Se validan los conocimientos sobre el manejo de temperaturas, técnicas básicas de fermentación en productos de panadería, manejo y desarrollo de caramelo, manejo de temperaturas para la obtención de sabores, explicación sobre el montaje clásico del helado. Se Continua con una retroalimentación de mixología sobre el jigger, cuchara de bar, hielera, Coctelero shaker y colador, con el fin de que los participantes puedan reconocer la naturaleza y funcionalidad de estas herramientas. Para finalizar se hace una verificación y evaluación de los productos realizados, donde ellos pueden observar la finalidad y los resultados conseguidos con la adaptación de estos nuevos conocimientos.

Vigilada MinEducación
Vigilada MinEducación

7	CHOROS A LA CHALACA CHICANO DE PISCO ARROZ ZAMBITO FRIJOL COLADO	Se inicia la clase con una retroalimentación de la clase anterior, validando las dudas que hayan quedado del ejercicio, se verifica el estado de aprendizaje, se inicia la actividad con la explicación teoría de las recetas a trabajar, se da una explicación son sobre medios aromatizados para cocción, explicación de cortes básicos para un montaje tipo buffet. Se desarrollan técnicas de caramelo, reducciones, manejo de temperaturas, aromatización de productos, se explican diferentes formas de mejorar textura en los productos a partir de residuos. Para finalizar se hace una verificación y evaluación de los productos realizados, donde ellos pueden observar la finalidad y los resultados conseguidos con la adaptación de estos nuevos conocimientos.
8	CAUSA LIMEÑA DE ATÚN CAUSA LIMEÑA DE CAMARONES CREMA VOLTEADA	Se inicia la clase con una retroalimentación de la clase anterior, Validando las dudas que hayan quedado de todas las prácticas, se da un espacio para verificar el estado de aprendizaje que le dejó el curso, se da inició con la explicación teoría de las recetas a trabajar, se hace la distribución de las tareas a cada uno de los integrantes, se dan las directrices especiales para el desarrollo de la última clase. Se hace la explicación sobre métodos de cocción (al vapor) y temperaturas ideales para la coagulación del huevo, desarrollo de técnicas de caramelo seco, desarrollo y montaje de las causas clásicas. Para la finalización del curso se hace la organización de un evento con el fin de hacer la cena realizada por parte de los estudiantes y se procede hacer la entrega de los certificados expedidos por la Universidad Horizonte, el evento contó con la asistencia de Administrativos de la universidad, Administrativo del club militar asistentes del curso. Con el fin mostrar el resultado final del curso, llevar a cabo una muestra gastronómica y un

Vigilada MinEducación
Vigilada MinEducación

Evolución:

Se presentó una notable evolución de los participantes en el desarrollo de nuevas técnicas de cocina para la aplicación en la gastronomía peruana, desarrollando ejercicios de decoración y montaje de platos, para los diferentes tipos de servicio ofrecidos (americano, buffet) el docente realizo un refuerzo para todos los asistentes del club militar ya que muchos del equipo no conocían ciertas técnicas de preparación, movimientos, horneado y métodos de cocción, manejo de temperaturas, montajes de platos y recetas básicas de la cocina peruana.

Con cada encuentro el equipo notó una mejora significativa de las técnicas aplicadas clase a clase, por lo cual al final de este proceso se pudo evidenciar la necesidad de incorporar nuevas recetas o productos de la cocina peruana con el fin de atraer nuevos platos a sus comensales y de esta manera atraer un nuevo público, se evidenció y promovió el cambio en el desarrollo de ciertos procesos para el mejoramiento de los pasos a realizar en cada una de las preparaciones, siendo que estos tips tienen un amplio espectro de aplicación y estos pueden ser aplicados en las diferentes actividades de la cocina.

Vigilada MinEducación

Conclusiones:

De acuerdo con el desarrollo del curso se identifica un avance favorable para el equipo de cocina brindar a estos una constante capacitación de todas las cocinas internacionales, cursos básicos de panadería, pastelería y repostería, cocina sensoria, molecular, decoración y montaje de platos con el fin de mantener actualizados los procesos, productos, técnicas y montajes que se desarrollan en el área de producción.

Siendo aún de vital importancia recalcar el compromiso, admiración y entrega que los participantes muestran para realizar cada vez mejor el trabajo en el club, en cuanto al desarrollo de las actividades se mostró gran habilidad en las preparaciones y a su vez también un comportamiento favorable para la participación, apropiación y adquisición de nuevos conocimientos teóricos en el área.

Para concluir se podría resaltar la labor desarrollada por los siete participantes del curso, su compromiso con la asistencia y la participación activa permitieron que este se pudiera desarrollar de la forma efectiva.

Vigilada MinEducación