



CERTIFICACIONES GHOT

Fundamentos y técnicas básicas de cocina

La Facultad de Gastronomía, Hotelería y Turismo PUCP ha creado las certificaciones GHOT con el objetivo de enriquecer la experiencia educativa de la comunidad estudiantil PUCP. Para obtener la certificación deberás aprobar un curso obligatorio y 3 cursos electivos de la siguiente relación:

Curso obligatorio

Clave	Nombre del curso	Créd.	H.T.	H. P.	H/ sem
1HSP88	Proyecto integrador en Gastronomía	3	3	0	3

Cursos electivos (aprobar 3 de estos 4 cursos)

Clave	Nombre del curso	Créd.	H.T.	H. P.	H/ sem
1HSP65	El mundo de las bebidas	3	3	0	3
1HSP66	Panadería	3	0	6	6
1HSP58	Pastelería	3	0	6	6
1HSP47	Técnicas y procesos en cocina	4	4	0	4

Estas son las sumillas de los cursos que forman parte de la certificación de **FUNDAMENTOS Y TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA.**

- **Proyecto integrador de Gastronomía (1HSP88) 3 créditos - 3 horas semanales**

Es un curso teórico que ofrece una visión holística de los cambios operados en la sociedad a partir del desarrollo de la alimentación, en el contexto local. Relaciona diversas disciplinas de las ciencias humanas y sociales, las ciencias de la gestión y de la sostenibilidad, estudiando cómo a través de la gastronomía se pueden identificar complejas relaciones culturales y sociales, así como elementos de construcción de identidad. A través del estudio de casos específicos, los estudiantes planifican, diseñan e implementan un proyecto de investigación o de intervención de acuerdo a la carrera a la que pertenece el estudiante. El curso incluye el manejo de contenidos básicos de las diversas disciplinas mencionadas, así como las herramientas metodológicas necesarias para el desarrollo de su proyecto. Se incorpora el manejo de las tecnologías de la información y la comunicación para el logro de las habilidades del estudiante.



- **El mundo de las bebidas (1HSP65) 3 créditos - 3 horas semanales**

Este curso está orientado al conocimiento del universo de las preparaciones líquidas, producidas empleando diversos insumos como frutas y vegetales. Se enfatiza en la creatividad en la producción de bebidas, el arte y presentación de la mezcla y el estudio de nuevas formas de montaje de bebidas. Presenta distintas maneras de preparar bebidas exóticas y nuevos cócteles, experimentando con procesos de destilación y mezclas. Asimismo, considera las infusiones, cafés y té en sus distintas versiones, así como gaseosas y bebidas artesanales.

- **Panadería (1HSP66) 3 créditos - 6 horas semanales**

Durante el curso, el estudiante identifica y propone los insumos requeridos para la elaboración de distintos tipos de masa para pan, analizando sus propiedades y funcionalidades. A través de clases demostrativas y la elaboración propia, conoce los procesos de preparación de panes clásicos (francés, croissant, pan de yema, ciabatta, integral) y panes típicos de regiones (wawas, chaplas, pan de camote y otros insumos andinos).

Según el caso, el estudiante identifica la mise en place requerida y se familiariza con la operación de la maquinaria y utensilios de la panificación, tanto a nivel artesanal como industrial. En todo proceso se enfatiza en las buenas prácticas, el control de calidad y los criterios y normas de seguridad e higiene de los alimentos.

- **Pastelería (1HSP58) 3 créditos - 6 horas semanales**

Este curso permite el dominio de las técnicas de elaboración de productos de pastelería, considerando diversos insumos y recetas. Se enfatiza en el conocimiento y elaboración de los distintos tipos de pasteles y sus características, así como los tipos de horneados, de masa y de decoración. Se introduce al alumno en el mundo de la pastelería, orientando las demostraciones y las prácticas al manejo de masas, cremas y bizcochos, y la elaboración de tortas clásicas. Finalmente, el alumno se aproxima a la alta repostería y la preparación de postres modernos.

- **Técnicas y procesos de cocina (1HSP47) 4 créditos - 4 horas semanales**

Este curso está orientado al dominio de las principales técnicas culinarias, vigentes a nivel internacional, que contempla el desarrollo de la mise en place, los métodos de cortes y cocción, tanto de vegetales, aves, carnes, así como pescados y mariscos. Incluye la elaboración de fondos y salsas bases, fundamentales para el desarrollo de diversas recetas. Contempla el desarrollo de los principales preparados y su correlato a nivel mundial, en diferentes cocinas y culturas.