



DIRECCIÓN ACADÉMICA
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA

Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia

GUÍA N°1

TEMA: “Cocina latinoamericana PERU”

Nombre: _____ **Curso**4°C_ **Fecha:** ____/____/2020

Objetivos:

- DISEÑA Y MONTA DIFERENTES TIPOS DE BUFFET, DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL CLIENTE, CONSIDERANDO LAS NORMAS DE HIGIENE NECESARIAS PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, EL PERSONAL NECESARIO PARA EL EVENTO, PRODUCIENDO UN TRABAJO EN EQUIPO

INSTRUCCIONES:

LEA la guía enviada, Imprima la guía (o de lo contrario cópiela en su cuaderno) y péguela en el cuaderno de INNOVACION Y COCINA INTERNACIONAL, realice la actividad entregada al final de la guía. EN CASO DE DUDAS ENVIARLAS AL CORREO gastronomíacestarosa@gmail.com

CONOZCAMOS PERU...

Un poco de historia...

Perú (en quechua y en aimara: Piruw), oficialmente República del Perú, es un país soberano ubicado al oeste de América del Sur. El océano Pacífico bordea su costa y limita con Ecuador y Colombia al norte, Brasil al este, y Bolivia y Chile al sureste. El Antiguo Perú fue una región de sucesivas civilizaciones desde el surgimiento de Caral - Supe en el 3200 a. El Imperio incaico fue el último Estado autóctono o indígena, el cual dominó gran parte del occidente sudamericano hacia el siglo xv. El siguiente siglo se produjo la Conquista del incario, tras la cual el territorio se configuró como un virreinato del Imperio español. El gobierno democrático y representativo fue restablecido en 1980, aunque también se dieron inicio a un sangriento conflicto armado entre los grupos terroristas de Sendero Luminoso y el MRTA y el Estado en la sierra sur; y a la crisis inflacionaria de fines de la década.

La cultura peruana es diversa como resultado del intenso mestizaje originado en la colonia. A ello se une la posterior influencia de migraciones decimonónicas procedentes de Japón, China y Europa. El idioma principal y más hablado es el español, aunque un número significativo de peruanos habla diversas lenguas nativas, siendo la más extendida el quechua, en particular el dialecto sureño. Políticamente, el país está organizado como una república presidencialista con un sistema multipartidista estructurado bajo los principios de separación de poderes y descentralización. Administrativamente, se divide en veinticuatro departamentos y la provincia constitucional del Callao.

EL CLIMA

La costa central y sur del país presentan un clima subtropical árido o desértico, con una temperatura promedio de 18 °C y precipitaciones anuales de 150 mm, por acción del mar frío de Humboldt. En cambio, la costa norte posee un clima árido tropical, debido al mar tropical, con una temperatura promedio por encima de los 24 °C y lluvias durante el verano.

HIDROGRAFIA

El Perú contiene el 4 % del agua dulce del planeta. Los procedentes de los Andes que desembocan en el océano Pacífico son de corto recorrido, torrentosos y de régimen variable según la intensidad de las lluvias que se producen en la sierra. Los ríos de la vertiente del Atlántico nacen también en la cordillera de los Andes, hasta llegar al río Amazonas, que a su vez desemboca luego en el océano Atlántico.

REGIONES NATURALES

Los antiguos habitantes de los Andes ya poseían un conocimiento geográfico importante sobre el suelo que habitaban. Este conocimiento se dio gracias a la interacción que experimentaron con su medio en el proceso de producción de sus medios de existencia. Con la llegada de los españoles a territorio americano, a la división hecha por los antiguos pobladores andinos se impuso una nueva en la que se dividía el territorio peruano en tres grandes regiones: costa, sierra y selva. En las primeras décadas del siglo xx, se volvió a plantear la existencia de diversas regiones altitudinales al interior del país, criticando la división simplista dada por los conquistadores españoles. Estos estudios fueron sintetizados y expuestos años más tarde en la tesis sobre las Ocho Regiones Naturales del Perú (1943) postulada por Javier Pulgar Vidal

LA AGRICULTURA

La agricultura ha sido la actividad económica tradicional del Perú prehispánico, donde se cultivó de forma intensa productos como el maíz y la papa. Los pobladores prehispánicos se adaptaron a las condiciones del ambiente y debido a carencia de espacios abiertos se crearon sistemas de terrazas (andenes) convirtiendo las limitaciones de la pendiente en ventajas en el uso del espacio; se cultivan papas hay más de 3000 variedades, arroz, maíz, camote, maca, trigo, quínoa, café. Así como también la frutas manzana, pera, uva, duraznos, plátanos y verduras como las habas, cebollas, tomates, ajos. Esta actividad respondía a una visión teocrática, panteísta y pre moderna del mundo, donde el trabajo colectivo realizado por las familias (ayllu) permitió el desarrollo de las actividades agropecuarias como base de la economía andina. Se domesticaron animales como el cuy, la paca y la llama

RECURSOS MARINOS:

La explotación de recursos marinos como la anchoveta, corvina, lenguado, bonito, perico y jurel, es vital para la economía Peruana. Como dato de la anchoveta se hace la harina de pescado

LO NUESTRO.....SU GASTRONOMIA

La cocina peruana es considerada la más variada del mundo, tiene el récord Guinness a la mayor variedad y diversidad de platos típicos en el mundo ; entre tanto, se ha registrado más de dos mil sopas diferentes tan solo en la costa y más de doscientos cincuenta postres tradicionales a nivel nacional

.La formación de la gastronomía peruana refleja el mestizaje que a lo largo de los siglos ha modelado la cultura peruana.

La primera fusión se produjo durante la colonia con los insumos y técnicas precolombinas sumado a la cocina española y las costumbres culinarias de la cultura africanas, posteriormente, se vio influenciada por la gastronomía francesa, cantonesa, japonesa e italiana, y con la expansión a la selva, la gastronomía amazónica se transformó dentro de este mismo crisol. Entre los estilos culinarios del Perú, cabe mencionar la cocina criolla (norteña y limeña), la gastronomía marina, la cocina andina, el chifa y la cocina amazónica.

Los platos más representativos son el cebiche en la costa, la pachamanca en la sierra y el juane en la selva. En el ámbito de las bebidas, destaca entre los espirituosos el pisco, un brandy de uva originario con el cual se prepara el pisco sour, cóctel de bandera preparado en base al pisco. La chicha de jora, una bebida de origen precolombino, hecha de maíz. Es un licor tradicional y extendido de la sierra y es, además, la bebida tradicional de la Fiesta de San Juan, celebrada en toda la selva peruana.

En la selva, se prepara el masato, licor de origen indígena, hecho de yuca fermentada. La selva posee gran variedad de refrescos hechos de frutas amazónicas, entre éstos se encuentran la aguajina, bebida hecha del aguaje, moriche o burití (*Mauritia flexuosa*) y el refresco de camu-camu (*Myrciaria dubia*), fruta amazónica que concentra la mayor cantidad de vitamina C. La Inca Kola, de origen nacional, es la gaseosa más vendida en el país, incluso por encima de las multinacionales Coca-Cola o Pepsi.

En los últimos años del siglo xx e inicios del XXI la cocina peruana empezó a expandirse fuera de sus fronteras. En la IV Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2006, realizada del 17 al 19 de enero, la ciudad de Lima fue declarada capital gastronómica de América Latina. La gastronomía local está registrada como un producto bandera del Perú. En diciembre 2016, el país fue distinguido por quinta ocasión consecutiva con el World Travel Awards en la categoría de mejor destino culinario del mundo. Asimismo, la restauración peruana acumula cada vez más reconocimientos internacionales, como por ejemplo la más reciente edición de la lista World's 50 Best Restaurants (publicada por la revista Restaurant), incluye a dos restaurantes peruanos entre los diez mejores del mundo.

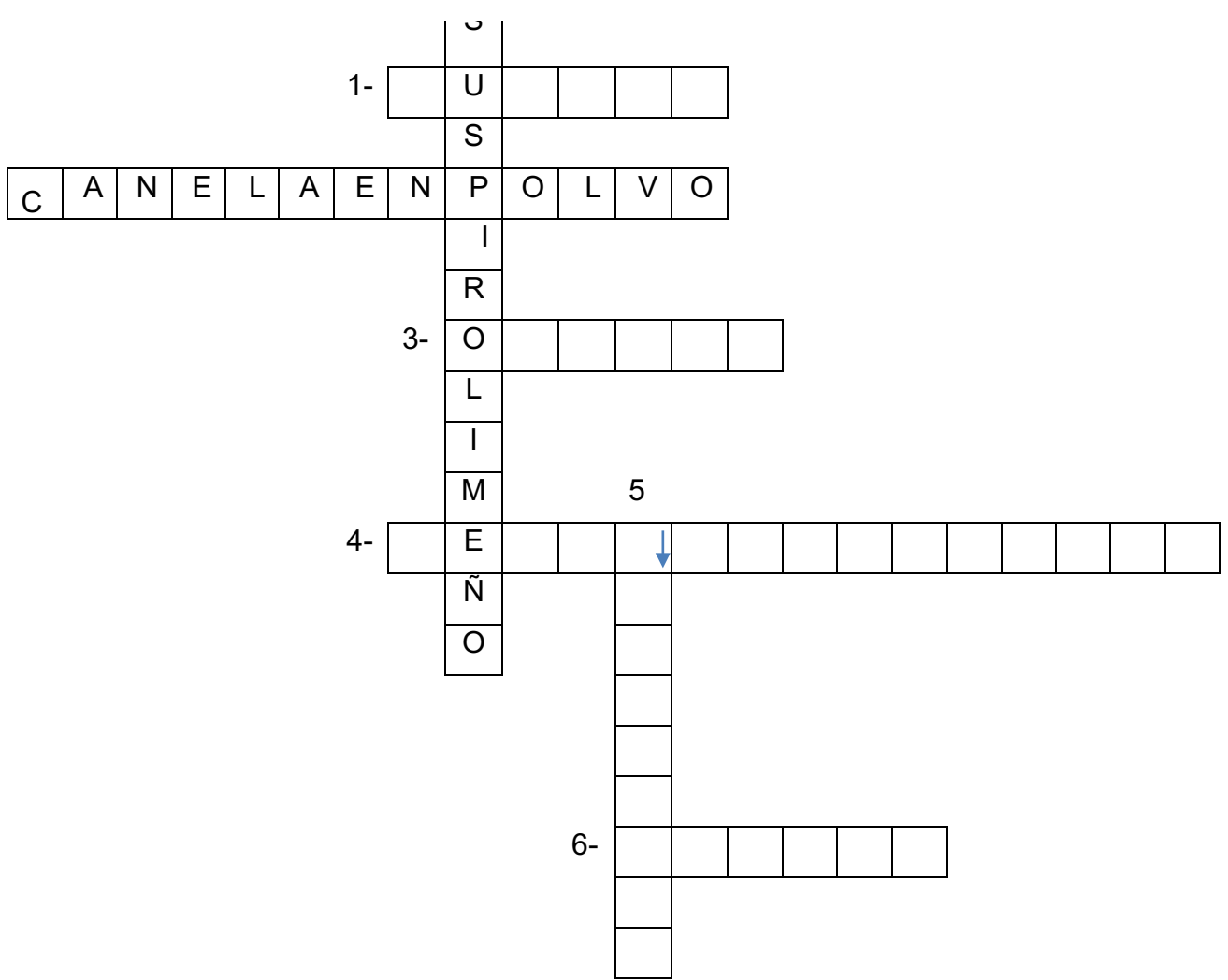
ACTIVIDAD EN EL CUADERNO:

1 -Perú tiene 3000 tipos de papas diferentes INVESTIGA y encuentra en esta sopa de letras al menos 30 nombres de papas nativas Peruanas.... EJEMPLO.. perricholi

A	L	K	S	H	I	R	I	P	L	Ñ	H	U	A	I	R	O	J	G	H
D	M	S	C	B	L	E	O	N	A	S	A	P	S	A	C	R	T	I	U
Y	S	A	X	H	M	R	S	N	A	S	I	R	B	M	O	L	O	H	A
U	O	N	R	F	S	C	O	C	T	E	L	M	G	B	L	U	R	U	M
N	N	G	A	I	W	E	F	S	V	L	A	Ñ	I	P	O	X	T	A	A
G	C	R	R	Y	L	Z	A	M	A	C	H	I	V	E	R	B	E	Y	N
A	C	E	I	A	N	L	M	Q	U	D	Y	L	P	R	A	M	Ñ	C	T
Y	O	D	R	W	B	L	A	N	C	A	A	H	L	R	D	E	A	O	A
W	F	E	I	A	I	I	W	A	D	N	I	U	G	I	A	R	G	E	N
A	B	T	S	R	L	M	Z	T	C	F	T	A	U	C	R	I	S	A	G
Y	O	O	H	F	B	O	S	I	U	J	D	G	I	H	F	E	L	I	A
K	P	R	U	R	A	N	O	V	I	O	H	A	S	O	V	I	D	A	K
U	G	O	C	I	O	G	U	H	D	P	I	L	I	L	A	N	B	U	E
Ñ	P	E	R	U	A	N	I	T	A	L	G	I	T	I	S	V	U	A	M
S	I	M	I	T	N	U	R	I	D	O	T	N	A	O	O	E	E	H	I
T	L	O	S	U	A	T	T	S	O	T	R	A	S	L	P	N	Y	C	L

2- COLOREA EL MAPA CON LA GASTRONOMIA PERUANA

**Según tus



respuestas del puzzle ahora completa la receta

INGREDIENTES:

3 unid _____

1 tarro de _____

1 tarro de _____

¼ taza de _____

1 taza de _____

A gusto_Canela en polvo _____

I