

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo
División Diseño y Programación Curricular

Cocina

Especializada

**CURSO POST BÁSICO
COCINA ESPECIALIZADA**

AREA GASTRONOMÍA
ORIENTACIÓN POST BÁSICO
DURACIÓN 320 hs. totales

ASIGNATURAS TALLER (18 hs. semanales), con tecnología aplicada

GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA - (2 hs semanales)

EVALUACIÓN : Se realizarán en cada tipo de cocina. La evaluación final se hará en base al Reglamento correspondiente, con acreditación al final de la Especialización.

OBJETIVOS GENERALES

- * Identificar las características propias de cada cocina de acuerdo a la región.
- * Elaborar los diferentes platos que le dan identidad a cada cocina.
- * Fomentar la creación de platos que den identidad regional.
- * Propiciar el trabajo individual y colectivo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- * Manipular en forma correcta los distintos ingredientes de acuerdo a la cocina.
- * Utilizar los distintos cortes de los alimentos en base a las características de cada cocina.
- * Aplicar las distintas técnicas básicas de transformación de alimentos propios de cada cocina.
- * Desarrollar el hábito de cumplir estrictamente las normas de higiene alimentarias.
- * Confeccionar las preparaciones básicas de cada cocina, con su correspondiente postre.

TECNOLOGÍA APLICADA **(dictado por el docente de taller)**

- * Se instrumentará la información tecnológica conforme a los alimentos que se utilicen.
- * Enfatizar el origen de los alimentos, su valor nutritivo y las posibilidades que ofrezca a través de su composición, (textura, color, aroma...), y a su combinación con otros.
- * Identificar y dar uso correcto a las diferentes herramientas y útiles acordes a los platos de cada región.

1. INSTRUMENTACIÓN

COCINA

FRANCESA
ESPAÑOLA
ITALIANA
ASIÁTICA
LATINOAMERICANA
REGIONAL

2. METODOLOGÍA

Se trazarā en base a entrada, plato principal y postre.

El docente realizarā las demostraciones correspondientes a cada nueva tarea, como así tambiēn la realizaci3n del menū, teniendo en cuenta la composici3n, color, etc....

3. COCINA FRANCESA

ENTRADAS

Soufflé de queso, omelette de queso y nueces, quiche Lorraine, ensalada Nicoise, terrine de foie gras, sopa de cebollas, crema de setas, empanadas de puerros, tartas de verduras, buñuelos de queso, tarta de huevos y bacon, mejillones con crema.

PLATOS PRINCIPALES:

Pato a la naranja, conejo a la sidra, alcauciles estofados, carbonada a la flamanca, bohemia, filette a la pimienta, papas soufflés, carne al vino tinto, estofado corso, cerdo con papas y manzanas, repollo relleno, papet3n de berenjenas.

POSTRES

Cucuruchos de Murat, pastel de calabaza, ciruelas al vino, soufflés al kirsh, tarta Tatin, crepes suzettes, rollitos de chocolate con castaņas, negro, profiteroles

curso, cerdo con papas y manzanas, repollo relleno, papetón de berenjenas.

POSTRES

Cucuruchos de Murat, pastel de calabaza, ciruelas al vino, soufflés al kirsh, tarta Tatin, crepes suzettes, rollitos de chocolate con castañas, negro, profiteroles al chocolate, Babá, soufflé individual de naranjas, tarta de peras y avellanas.

4. COCINA ESPAÑOLA

ENTRADAS

Gaspacho, tostados al ajo mediterráneo, pimientos asados en ensalada, pastel de verduras, sopa de pescados y mariscos, pastel de atún a la Santanderina, sopa de almendras, bocaditos de bacalao con mayonesa de ajo, dátiles con chorizo, judías verdes con jamón.

PLATOS PRINCIPALES

Bacalao a la Vizacaína, paella, pollo a la Catalana, marmitako, tortilla de papas a la española, riñones a la jerezana, migas canas, pecho de ternera con guisantes, merluza con mejillones y pato con peras y especias.

POSTRES

Natillas, sorbetes de naranja, leche frita, churros, crema catalana, budín de pasas, compotas, cocas de San Juan, flaó, brazo gitano.

5 COCINA ITALIANA

ENTRADAS

Carpaccio con rúcula, ensalada de pasta, tomate y mozzarella, atún con tomates fritos, antipasto con champiñones marinados, calzone, pizzas, ensalada de pasta aguacate y mozzarella, sopa de huevos y queso, ensalada de tomate y pan.

PLATOS PRINCIPALES

Berjenas al horno con queso, pollo con acaifunas, raviolis de nuez y queso, ternera a la Parmesana, pollo clásico a la Marsala, polenta con tomates asados, foquis de espinaca, spaguettis con mejillones.

POSTRES

Tiramisú, duraznos con chocolates y amarettis, granizado de limón, higos con Marsala y naranjas, cassatta Siciliana, pan Pepato, Zabaglione, raviolos de chocolate, rellenos de chocolate blanco.

6 COCINA ASIÁTICA

ENTRADAS

Arrolladitos primavera, consomé de queso de soja, camarones fritos bajo la nieve, berenjenas especiales, Kofta picante, samosas, pasteles de pescado con salsa de pepino, sopa de espinacas y toffú, verduras variadas en leche de coco, ensalada de temera.

PLATOS PRINCIPALES

Pescado a las cinco especias, pollo en tiras con salsa especial, carne roja y blanca, pilaf de arroz con frutos secos, Balti de pescado con salsa de coco, pollo Tandoori, cerdo agri dulce a la Tailandesa, chop suey, fideos fritos tailandeses, albóndigas tailandesas.

POSTRES

Manzanas acarameladas, bollitos de leche al vapor, peras rellenas, sorbete de mango en su salsa, naranja con yogur al azafrán, kheer, kulfi, pudding de arroz al horno a la tailandesa, plátanos fritos, calabaza cocida en crema de coco.

7 COCINA LATINOAMERICANA

ENTRADAS

Ceviche, caldo de peixe, empanadas cordobesas, tortillas de maíz, taquitos de cerdo o pollo con guacamole, tostadas de pollo, quesadillas rellenas de queso y papas con chorizo, budín de sesos y verduras, budín de caballa, arroz al estilo mejicano.

PLATOS PRINCIPALES

Anticuchos, feijoada, humita en chala, tacos, tamales, mulitas al horno, perdices en escabeche, moqueca de peixe, locro, liebre patagónica con nueces y ciruelas.

POSTRES

Budín de maíz, ambrosias de coco, tocino del cielo, calabaza con azúcar moreno, quin diu, buñuelos, churros a la mexicana, cocada de huevos, arropé de uva, alfajores cordobeses.

8 COCINA REGIONAL

Se realizarán elaboraciones de acuerdo a la región del país en la que se dicten, se sugieren a vía de ejemplo; mariscos en el este, pescados de río en el centro y norte, charque en el norte, jabalí en el este y centro del país, sin olvidar platos como carbonada, matambre a la leche, etc.

Es conveniente incorporar las clásicas tortas fritas y los pasteles criollos.

NOTA es importante que cada docente combine con los alumnos los diferentes menús de acuerdo al tipo de cocina, teniendo en cuenta, entrada plato principal y postre. La elaboraciones son sugerencias que van a ir acompañadas del manual

GEOGRAFÍA GASTRONOMÍA

- * Identificar geográficamente las grandes regiones gastronómicas.
- * Características de cada región: su cultura, costumbres y formas de vida.
- * Influencia de las distintas culturas gastronómicas y transformaciones que se generan.

Bibliografía Gral. para el área de Cocina Especializada

- " Enciclopedia Culinaria " Edit. Könenam, 1995, Alemania.
- " Cultura Gastronómica", Edit. Diana, Benjamín Gamboa, 1986, México.

Bibliografía específica

FRANCESA

- * " Cocina Tradicional Francesa", Prólogo. Marie- Pierre Moine, Edit. Librumm, Barcelona, España
- * " Clase de Cocina ", Con explicaciones paso a paso. Publicaciones Internacionales, Ltda. Canadá, 1994.
- * " El libro de la Cocina Francesa ", grupo Anaya S.A., Imp. en Singapur, 1991.
- * " Tradición y nuevas Técnicas ", N. Blanche.

LATINOAMERICANA

- * " A Cozinha Baiana ", Brandao, D. Edit. Tecnoprint, Brasileira de Ouro.
- * " Cocina Tradicional Mexicana ", Lambert, E. Edit. Optima, Barcelona, España.
- * " El Gran Libro de la Cocina Mexicana ", Edit. Anaya, Australia.
- * " La Cocina de Nuestra Tierra ", Berreteaga, C. Edit. Atlántida, Bs. Aires. 1991.
- * " Nueva Cocina Color ", Edit. Oriente, Argentina, 1989.
- * " Gastronomía de las Costas de Rocha ", Varese, J. Edit. Fin de Siglo, 1999.

ITALIANA

- * " Cocina Tradicional Italiana " Harris, V. Edit. Librium S. A.

ESPAÑOLA

- * " Cocina Regional Española ", Battonica, L. Edit. Hymosa, España, 1981
- * " Cocina Mediterránea ", Salamar, R. Edit. Optima, España, 1995

TAILANDESA

- * " Cocina Tradicional Tailandesa ", Edit. Optima, Barcelona.