



A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
(Universidad del Trabajo del Uruguay)

DEFINICIONES	
TIPO DE CURSO	Capacitación Profesional Básica
ORIENTACIÓN	Minutas
PERFIL DE INGRESO	Egresados de Educación Primaria y 15 años de edad.
DURACIÓN	360 hs
PERFIL DE EGRESO	Las competencias adquiridas en esta capacitación, le permitirán al alumno: <ul style="list-style-type: none">• Elabora preparaciones simples y equilibradas desde el punto de vista nutritivo.• Conoce las técnicas básicas de “cocina rápida” de acuerdo a los requerimientos del mundo del trabajo.• Conoce y cumple las normas de higiene y seguridad tanto alimentaria como de útiles, máquinas y herramientas del lugar de trabajo.• Identifica el valor nutritivo y los métodos de cocción y conservación.• Combina y presenta las diferentes preparaciones, estandarizando porciones.
CRÉDITO EDUCATIVO	Capacitación Profesional Básica en Minutas
CERTIFICACIÓN	Certificado



A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
(Universidad del Trabajo del Uruguay)

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
TIPO DE CURSO	CAPACITACIÓN PROFESIONAL BÁSICA	058
PLAN:	2007	2007
ORIENTACIÓN:	MINUTAS	613
SECTOR DE ESTUDIOS:	GASTRONOMÍA	16
AÑO:	ÚNICO	00
MÓDULO:	N/C	N/C
ÁREA DE ASIGNATURA:	ARTE CULINARIO I	016
ASIGNATURA:	MINUTAS	2934
ESPACIO CURRICULAR:	N/C	N/C

TOTAL DE HORAS/CURSO	360
DURACIÓN DEL CURSO:	20 semanas
DISTRIB. DE HS /SEMANALES:	18

FECHA DE PRESENTACIÓN:	10.07.07
FECHA DE APROBACIÓN:	Exp 470/08 17 de abril de 2008
RESOLUCIÓN CETP:	Res. 492/08 Acta 172

PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
ÁREA DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR

OBJETIVOS GENERALES:

- Capacitar al alumno en el área gastronómica mediante el aprendizaje de las técnicas básicas de la “cocina rápida”, de acuerdo a los requerimientos actuales del mundo del trabajo.
- Elaborar preparaciones simples, equilibradas, desde el punto de vista nutritivo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer y cumplir estrictamente las normas de higiene y seguridad:
- Alimentaria,
- De útiles y herramientas del lugar de trabajo.
- Identificar las características organolépticas de los alimentos; valor nutritivo, métodos de cocción y conservación.
- Combinar y presentar las diferentes preparaciones, estandarizando porciones.

RECOMENDACIÓN METODOLÓGICA:

El docente realizará las demostraciones de cada nueva técnica base de la gastronomía y armado de platos.

Enmarcará las prácticas con la información tecnológica correspondiente, señalada en las unidades temáticas.

APROBACIÓN DEL CURSO:

Máximo: 7 faltas.

Obtener un promedio aceptable (7) siete.

EVALUACIÓN:

Los proyectos serán tomados como evaluación final.

UNIDADES TEMÁTICAS:

UNIDADES	TEMAS		INGREDIENTES	MAQUINARIAS, ÚTILES
<p>Unidad I</p> <p>6 horas</p>	<p>1.1.-Introducción a la Gastronomía.</p> <p>1.2.- Higiene uniforme, higiene en el ámbito del trabajo.</p> <p>1.3.- Maquinaria aparatos para cocción, frío, cortado, molido, batido, etc..</p> <p>1.4.- Útiles, cuchillería, recipientes para cocción, para batidos, para horno, etc.</p> <p>1.5.- Condimentos: sal, aceite, vinagre, aceto balsámico, especias, hierbas aromáticas, hortalizas aromáticas, etc.</p>			<p>Materiales locativos Aula taller:</p> <ul style="list-style-type: none"> -mesas de taller de acero inoxidable, -mesadas con piletas en acero inoxidable con desagüe industrial. -iluminación natural por medio de ventanas y/o eléctrica con cubierta de protección, -ventilación natural por medio de aberturas contra el techo y/o extractor de aire. -paredes con revestimiento lavable hasta la altura reglamentaria. -pisos antideslizantes, lavables con ángulos sanitarios. -muebles para maquinaria liviana y útiles.
<p>Unidad II</p> <p>48 horas</p>	<p>II.1.- Verduras de: Raíz, tallo, hoja, fruto, tubérculo, bulbos.</p> <p>II.2.- Frutas: ácidas, no ácidas,</p> <p>II.3.- Huevos de gallina</p>	<p>Mise en place de los géneros alimentarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cortes de verduras según su empleo. -Formas de cocción. <p>Su integración en guarniciones (fritas, variedades de cortes, chip`s; purés; a la crema; rellenas; granizadas; croquetas; suizas, crudas, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ensaladas -Purés de frutas. 	<p>Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Verduras -Frutas -Huevos 	<p>Maquinarias y útiles:</p> <p>Anafe, fritadora; plancha (industrial y para grillar). Spiedo, horno, gratinador Asaderas, chapas Sartenes, cacerolas, canastos p/fritura, wok, colador chino, colador de pasta, cernidor. Tabla plástica, cuchilla chef, cuchillos: legumbrero, deshuesador, espátula de acero inoxidable (una ancha, una larga) batidor en acero, mandolina, cuchara noisettera, pisa puré. Espumadera,</p>

ANEP
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

		-Elaboraciones con huevos: tortillas, fritos, etc.		cucharón, pinzas de metal, moldes (de huevos fritos, hamburguesa) cuchara, cucharita y tenedor de metal; platos, ensaladeras, cocoteras, cazuelas, jarra medidora, tazas y cucharas medidoras, palitos brochettes, piola, papel absorbente.
Unidad III 6 horas	Cocción de minutas: III.1- Fritas III.2- A la plancha III.3- Al spiedo III.4- Marcado	Formas de cocción de minutas: - fritas - a la plancha - spiedo		
Unidad IV 72 horas	Carnes rojas IV.1- carne bovina: cortes IV.1.1.- Vísceras IV.2- Carne ovina: piezas IV. 3- Carne suina: piezas IV.4 Embutidos	Mise en place de: -Carnes rojas - Petit entrecote - Filet mignon - Tournedos - Escalopes - Finitos - Brochettes. -Vísceras -Embutidos - Salchichas - -Chivitos y sus variantes - Hamburguesas y sus variantes. - Medallones , etc. - Guarniciones	Materiales: carne bovina (diferentes cortes, lomo, nalga, peceto, colita de cuadril, costilla c/ y s/ lomo, paleta, aguja, carne picada), vísceras: hígado, riñón, lengua, mondongo, corazón, molleja. Carne ovina: Entero, medio, cuarto, costillar, paleta. Carne suina:	Maquinaria y útiles Anafes, planchas, horno, balanza. Cacerolas, chapas, asaderas. Tablas, cuchillas, cuchillos; espátulas de metal (anchas, largas); pinzas de metal, cucharas de madera; cuchara, cucharita y tenedor de metal; jarra medidora, tazas y cucharas medidoras.

ANEP
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

			Entero, medio, piezas: carré, costillar, Kassler, bondiola. Embutidos	
Unidad V 54 horas	Carnes blancas V.1.1 Pollo: entero, piezas. V.1.2-- Gallina: entera V.2- Pescado: entero, en postas, en filetes		Materiales: pollo -entero, piezas, gallina entera -Pescado: entero, en postas, en filetes.	Maquinaria: Anafes, plancha, horno; vaporera. Cacerolas, chapas, asaderas, Tablas, cuchillas, cuchillos; espátulas de metal (ancha, larga). Pinza de metal; cuchara, cucharita y tenedor de metal; jarra medidora, tazas y cucharas medidoras
Unidad VI 54 horas	Envolturas y coberturas VI.1- Pan rallado, huevo, harina, leche; empanados. VI.2- Salsa Bechamel y sus variantes. VI.3- Salsas Veloutés de: bovino, ave, pescado, hortalizas	Envoltura y cobertura para: Carnes y/o verduras. Milanesas y sus variantes. Marinadas. Villeroi: Aplicadas en piezas individuales y miniaturas (bocaditos calientes para lunch) Fondo oscuro-salsas (para cada plato)	Materiales: Pan rallado, huevos, salsa bechamel, verduras variadas (cebolla, zanahoria, puerro, nabo, bouquet, garni), vinos. Materiales para las salsas: Fécula, crema de leche, fondo, vino, condimentos .	Maquinaria: Fritadora, horno, balanza; sartenes, cacerolas. Boles, batidores de alambre, cucharas de madera, pinzas de metal, cuchillas, cuchillos, cuchara, cucharita, tenedor de metal; jarra medidora, tazas y cucharas medidoras.
Unidad VII 42 horas	Soportes y comestibles VII.1- Arroz VII.2- Puré duquesa	Arroz: timbal, croqueta, pastel. Puré de duquesa: Canasto, adornos.	Materiales: - arroz, - masa de hojaldre, - pan de sandwich, - puré	Maquinarias: Anafes, horno; sartenes, cacerolas, asaderas, chapas. Boles, batidores de alambre, cucharas de madera, palote,

ANEP
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

	<p>VII.3- Masas de hojaldre de aceite, medio hojaldre.</p> <p>VII.4 - Panes</p>	<p>Masa de hojaldre: Bases</p> <p>Bases, sandwich fríos y calientes.</p> <p>Panes varios: pizzetas-</p>	<p>- duquesa, - panes varios</p>	<p>cuchillos, cuchillas, cucharas de metal, tablas, cortantes de formas varias, mangas, punteros varios, fuentes; jarra medidora, tazas y cucharas medidoras; budinera individual, molde para timbal.</p>
<p>Unidad VIII 78 horas</p>	<p>Proyectos</p>	<p>Planificación, elaboración y servicio de diferentes menús como ofertas gastronómicas, estandarizando porciones de acuerdo al número de platos</p>	<p>Los ingredientes a utilizar los define el docente en función del proyecto.</p>	