



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

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
TIPO DE CURSO	EMP ESPECIALIZACIÓN	045
PLAN	2013	2013
ORIENTACIÓN	FLAIR BARTENDER	37A
SECTOR DE ESTUDIOS	GASTRONOMÍA	16
AÑO	UNICO	00
MÓDULO	N/C	N/C
ÁREA DE ASIGNATURA	ARTE CULINARIO I	016
ASIGNATURA	DECORACIÓN y TALLADOS	0918
ESPACIO CURRICULAR	-	-

TOTAL DE HORAS/CURSO	64 hs
DURACIÓN DEL CURSO	32 semanas
DISTRIB. DE HS /SEMANALES	2 hs

FECHA DE PRESENTACIÓN	18.3.13
FECHA DE APROBACIÓN	
RESOLUCIÓN CETP	

PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
ÁREA DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR

FUNDAMENTACION

El Taller de Decoración y Tallados, le permitirá al alumno adquirir habilidades y destrezas, desarrollando la creatividad personal, que le permitirá realzar, sorprender y deslumbrar a los exigentes comensales.

Desde siempre en la preparación de los manjares, se ha preocupado por la presentación de los platos y el montaje de las mesas, para hacerlos más agradables a la vista, haciendo el banquete más placentero.

Es a partir de los primeros recetarios italianos (SXIV), y comenzaron a tomar forma las crónicas de los banquetes fastuosos, los nobles exhibían su poder y riqueza mostrando los mismos en dimensiones exageradas. Con el tiempo y las nuevas tendencias las decoraciones de las mesas y la elaborada arquitectura de los platos que adquirieron cada vez más importancia: el cocinero se transformó en un hábil modelador para que cada plato fuera una composición inédita.

Con el tiempo se produjo una inversión de la tendencia, la cocina es ligera, suave, delicada y elegante, se redujo el volumen, simplificando la arquitectura de los platos, enfatizando la elaboración en si misma. Hoy se incorporan flores, espumas, crocantes, papeles de frutas y verduras, no solo en los platos, sino en las mesas de buffets y se incorporan a los cócteles.

OBJETIVOS GENERALES

- Desarrollar la creatividad tallando frutas y verduras
- Utilizar los tallados de acuerdo al servicio
- Armar diferentes presentaciones de acuerdo a la cristalería

COMPETENCIAS

- Desarrolla destrezas manipulando herramientas adecuadas
- Combina colores, formas y sabores en las diferentes presentaciones.
- Utiliza la herramienta adecuada para cada operación
- Reconoce y utilizar flores comestibles
- Talla con guantes descartables
- Cumple con las normas de higiene
- Limpiar, conserva, adecuadamente las herramientas
- Combina colores, formas y sabores en las diferentes presentaciones.

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

El docente:

- brindará el marco teórico, técnico y tecnológico correspondiente a cada actividad.
- realizará las demostraciones correspondientes en cada nueva técnica, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos internacionalmente, ya sea para la presentación en servicios, como para competencias
- Estimulará la creatividad
- Trabaja coordinado con la Práctica Profesional correspondiente (Gastronomía – Bartender- Flair)

EVALUACIÓN

- se realizará evaluación diagnóstica como antecedente.
- se realizará evaluaciones continuas y formativas de procesos a lo largo del curso.
- deberá ser reflexiva - valorativa utilizando el auto evaluación, para evaluar aprendizajes, como también se autoevaluara el grupo
- se realizará evaluación final, de acuerdo a las competencias desarrolladas, creando tallados y decorados:
- BARTENDER: de acuerdo a la carta de cócteles elaborada por el alumno.
- GASTRONOMÍA y FLAIR: de acuerdo a los servicios organizados y planificados por los alumnos.

Se valorará:

- higiene y presentación personal
- mise en place correcta.
- aplicación de técnicas e innovaciones.
- organización, tiempos y calidad del tallado y o decoración.
- el trabajo individual y en equipo.
- manejo de situación bajo presión y situaciones adversas.

UNIDADES

1. Función de los tallados
2. Manipulación e higiene en el proceso de tallado
3. Herramientas
4. Tallados y adornos
5. Complementos para la decoración gastronómica
6. Hierbas aromáticas y flores comestibles
7. Frutas y verduras
8. Tallados, torneados y complementos
9. Conservación de tallados

UNIDAD 1

Función de los tallados

Objetivo

- Desarrollar el sentido de la estética y el gusto

Conocimientos

- Función de los tallados en la gastronomía
- Aportes de sabor, color y aroma

UNIDAD 2

Manipulación e higiene en el proceso de tallar

Objetivos:

- Cumplir con las normas y obligaciones específicas de la profesión
- Determinar modos y características de la limpieza y desinfección de útiles, herramientas y productos.

Conocimientos:

- Artículos de limpieza y desinfección

Actividades:

Limpiar y desinfectar útiles, herramientas y productos.

UNIDAD 3

Herramientas

Objetivo:

- Reconocer y clasificar, herramientas y útiles de acuerdo a la finalidad

Conocimientos:

- Manejo y conservación de herramientas y útiles
- Clasificación y utilización de las mismas

UNIDAD 4

Tallados y adornos

Objetivo:

- Determinar tipo y tamaño del tallado, adorno según el elemento a decorar

Conocimientos:

- Géneros alimentarios
 - o Frutas
 - o Verduras
 - o Hierbas aromáticas
 - o Flores comestibles

Actividades:

Seleccionar y utilizar herramientas en forma correcta

- Realizar tallados y torneados para:
 - Tragos
 - Platos
 - Fuentes
 - Mesas saladas
 - Mesas dulces
 - Buffets

UNIDAD 5

Complementos para la decoración gastronómica

Objetivo:

- Determinar el complemento adecuado según la elaboración

Actividades:

- Elaborar diferentes complementos:
 - Chips
 - Gelificación
 - Escarchado
 - Hielo
 - Caramelo

UNIDAD 6

Hierbas aromáticas y flores comestibles

Objetivo:

- Manipular hierbas aromáticas y flores comestibles.

Conocimientos:

- o Clasificación de hierbas aromáticas
- o Clasificación de flores comestibles
- o Selección de hierbas aromáticas y flores comestibles de acuerdo a la utilización

Actividades:

- Seleccionar hierbas aromáticas y flores comestibles
- Prepararlas según su aplicación

UNIDAD 7

Frutas y verduras

Objetivo:

- Seleccionar frutas y verduras de acuerdo al tallado, adorno y servicio

Conocimientos:

- o Clasificación de frutas y verduras de acuerdo a la parte comestible
- o Selección de frutas y verduras de acuerdo a la utilización
- o Limpieza y desinfección de las mismas
- o Tiempo y forma de conservación

Actividades:

- Tallados y torneados de acuerdo a la utilización

UNIDAD 8

Tallados, torneados y complementos

Objetivo:

Realizar los tallados, torneados y complementos según el tipo de servicio

Actividades:

- Tallados y torneados de acuerdo a la utilización en:
 - o Tablas de quesos y fiambres
 - Carnes
 - Mariscos
 - Aspics
 - o Platos
 - o Tragos
 - o Mesas saladas temáticas;
 - o Mesas dulces temáticas;
 - En base a elementos naturales: frutas
Verduras
Hojas
Flores

UNIDAD 9

Conservación de tallados y torneados

Objetivo:

- Conservar por diferentes medios los tallados

Conocimientos:

- Métodos de conservación:
 - Frío
 - Congelación
 - Deshidratación
 - Hidratación

Actividades:

- Conservar por diferentes medios los tallados y torneados.

BIBLIOGRAFÍA

- | | |
|-----------------|--|
| IMM | 1996 ORDENANZA BROMATOLOGICA NACIONAL. Diario Oficial |
| EVEREST | 2007 <i>"Decorar la mesa"</i> España |
| FERNÁNDEZ, Juan | 2010 <i>"Técnicas de Decoración y Montaje de buffets. España"</i> |
| GARCÍA ORTIZ, F | <i>"Bebidas"</i> Ed. Thomson. Paraninfo. España |
| GALLEGO, Jesús | <i>"Manual práctico de cafetería y bar"</i> Ed. Thomson, Paraninfo. España |
| GOÑI, Roberto | 2008 <i>"Caramelo"</i> Ed. Gárgola. México |

HUANG SU HUEI	2003	<i>"Tallados chinos"</i>	
MALCOLM, Hillier	1999	<i>"El arte de agasajar a sus invitados"</i>	Ed. Diana. México
SABATINI, Marco	2007	<i>"Decorar la mesa con frutas y verduras"</i>	Ed. EVEREST España
UTILÍSIMA	2003	<i>"Tallado decorativo"</i>	México
UTILÍSIMA	2003	<i>"Tallados de frutas y verduras"</i>	México
XIANG WANG	2004	<i>"El ABC de las esculturas sobre frutas y verduras"</i>	Sociedad L Telier. Francia