



**CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL**  
(Universidad del Trabajo del Uruguay)  
**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO**  
**DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

<b>PROGRAMA</b>					
		<b>Código en SIPE</b>	<b>Descripción en SIPE</b>		
<b>TIPO DE CURSO</b>		050	Curso Técnico Terciario		
<b>PLAN</b>		2015	2015		
<b>SECTOR DE ESTUDIO</b>		610	Administración, Comercialización y Servicios		
<b>ORIENTACIÓN</b>		39B	Gastronomía		
<b>MODALIDAD</b>		----	Binacional		
<b>AÑO</b>		----	-----		
<b>TRAYECTO</b>		----	-----		
<b>SEMESTRE</b>		2DO	Segundo		
<b>MÓDULO</b>		----	-----		
<b>ÁREA DE ASIGNATURA</b>		3301	Gastronomía		
<b>ASIGNATURA</b>		06102	Cocina II		
<b>ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR</b>		-----			
<b>MODALIDAD DE APROBACIÓN</b>		-----			
<b>DURACIÓN DEL CURSO</b>		Horas totales: 160 horas	Horas semanales: 10	Cantidad de semanas: 16 semanas	
Fecha de Presentación: 09/06/2015	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/____

## FUNDAMENTACIÓN

Técnica. Ciencia. Arte. Actualidad

La Tecnicatura en Gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFsul), “Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional...”<sup>1</sup>

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la formación de perfiles cualificados en el área de gastronomía- cocina, que respondan a los retos actuales de la profesión, basados en un enfoque inter y transdisciplinario, abarcando la técnica, la ciencia y el arte de la gastronomía, ejes articuladores de los contenidos curriculares, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario.

Se analizarán los elementos y requerimientos que componen una cocina así como también los procesos de servicio (necesidades, expectativas y costos), fundamentales para la calidad de establecimientos de alimentos y bebidas.

Los docentes guiarán los procesos de aprendizaje, estimulando el desarrollo de las habilidades, destrezas, actitudes y conocimientos de la profesión, en el marco interdisciplinario que promueva la relación entre las áreas del conocimiento.

---

<sup>1</sup> Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

En el segundo semestre se continúa con géneros alimentarios y sus transformaciones, con énfasis en la producción regional, rescatando y jerarquizando los productos propios.

## **OBJETIVOS**

- Manipula y mantiene los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas para el desarrollo de la profesión.
- Aplica las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío y embalaje de los diferentes productos de su área.
- Aplica los fundamentos de cocina en diferentes elaboraciones de acuerdo al género alimentario utilizado.
- Promueve acciones la protección del medio ambiente, la seguridad alimentaria y la seguridad laboral.
- Organiza su trabajo, maneja mise en place, desarrolla procesos de cocina.
- Reconoce organolépticamente estado de frescura de los géneros alimentarios.
- Determina el método de cocción de acuerdo al tipo y corte de carne.
- Transforma los alimentos por acción del frío y/o calor.
- Maneja técnicas de producción, almacenamiento y conservación.
- Elabora pastas, combinando rellenos y salsas.
- Determina calidad y cantidad en la compra de insumos.
- Define y calcula los insumos que necesita.
- Realiza y estructura el montaje de los platos.
- Estandariza porciones.

## **CONTENIDOS**

### 1. Carnes

- Generalidades: 10 horas
- Blancas
  - Aves de corral y de caza: 25 horas
  - Pescados y mariscos: 20 horas
- Bovina: 35 horas
- Vísceras: 10 horas

- Ovina: 10 horas
  - Suina: 10 horas
2. Masas y empanadas: 10 horas
  3. Pastas rellenas: 20 horas
  4. Evaluación: 10 horas

## **1. CARNES**

### Generalidades

Clasificación y tipificación de las carnes. Características del consumo de carnes en la región. Estructura y cualidades de las carnes. Cortes. Trazabilidad.

Transformación del músculo en carne (matanza, rigor mortis, maduración, corte, envasado). Terneza. Deterioro y almacenamiento. Carne e infecciones alimentarias.

Preparación de la carne para la cocción: corte, sazonado, marinado...

Métodos de cocción clásicos y de vanguardia. Reacción de Maillard. El calor y sabor de la carne, color y textura. Grados de cocción y seguridad. Modificación de la estructura.

Envases. Rendimientos típicos de las carnes.

Vísceras: definición, composición, limpieza y utilización.

Mezclas de carnes: embutidos, patés y terrinas.

Carnes conservadas: secas (charque); saladas (jamón, panceta...); ahumadas; fermentadas (embutidos curados); confits; carnes enlatadas.

### CARNES BLANCAS

Aves de corral y de caza: Variedad de aves de corral y de caza. Características. Preparar aves enteras bridadas y abiertas; trocear (cuartos, octavos). Deshuesar: en supremas, jambonneau, para ballotine, entera, galantina.

Aplicaciones culinarias: utilizando los distintos cortes, aplicar métodos de cocción clásicos y de vanguardia, en función de las piezas. El armado del plato integrará el elemento central, la/s guarnición/es, salsa/s utilizando los jugos de cocción. Incluirá además confit, farsas, patés y terrinas.

Pescados: Anatomía y cualidades del pescado, características de frescura. Clasificación según habitat. Especies regionales. Valor nutritivo, morfología. El sabor y el color del pescado. Conservación, refrigeración, congelación, irradiación.

Preparación para la cocción: limpieza, eviscerado, desespinado, fileteado. Redondos y planos. Función de la sal y del papillote.

Pescados conservados: secos, salados, fermentados, ahumados, marinado, envasados.

Aceites de pescado. Caviar, transformación del sabor y la textura por la sal.

Aplicaciones culinarias crudas y cocidas de: pescado entero, en postas, filetes, desespinado, relleno, utilizando métodos de cocción clásicos y de vanguardia.

Ahumado.

Mezclas de pescados: mousselines, quenelles, farsas... Decoraciones

Mariscos: El marisco y sus cualidades especiales. Características generales. Moluscos y crustáceos. Anatomía, color, textura, sabor. Calidad, frescura, conservación: refrigeración, congelación.

Marea roja.

Selección, limpieza y preparación para su utilización.

Aplicaciones culinarias clásicas.

### CARNE BOVINA

Definición y composición. Formas de comercialización. Conservación. Calidad, categoría, razas. Cortes.

Métodos culinarios clásicos y de vanguardia, específicos de acuerdo al corte utilizado.: brasear, al vacío, grillar, asar, hornear, freír, saltear, hervir, presión, baja temperatura.

Transformaciones de la carne por acción del calor.

Puntos de cocción, rango de temperaturas.

Los platos elaborados con carne roja como ingrediente principal deben presentar guarnición y salsa adecuada al tipo de preparación.

### VÍSCERAS

Aplicaciones culinarias utilizando diferentes métodos de cocción. Brochettes, patés, cacerola, cazuela, escabeches, vinagretas.

### CARNE OVINA

Clasificación según la edad. Cualidades nutricionales y dietéticas de la carne ovina.

Cortes. Salazón

Aplicaciones culinarias: las elaboraciones se seleccionarán en base al corte.

Aplicaciones culinarias: con rack, gigot, costillas, deshuesado, charque.

### CARNE SUINA

Características de la carne. Valor nutritivo. Calidad. Cortes comunes y especiales.

Visceras. Productos industrializados.

Aplicación de técnicas de cocciones clásicas y modernas.

Temperatura de cocción.

Aplicaciones culinarias: Costillas, carré, bondiola, deshuesado, a la tela, embutidos.

### **2. MASAS, EMPANADAS**

Masas quebradas, definición.

Tipos de masas quebradas. Técnicas de elaboración ( sablage- Cremage); técnicas de cocción, total o parcial.. Masas neutras y saborizadas.

Aplicación de rellenos a base de carnes, vegetales, chacinados. Ligas.

Aplicaciones culinarias en quiches y tartas

Hojaldre rápido.

Aplicaciones culinarias en pasteles y empanadas.

### **3. PASTAS RELLENAS**

Pastas rellenas. Características según el cereal base. Rellenos y saborizantes.

Masas clásicas, saborizadas, estampadas y fantasía.

Técnicas de producción, almacenamiento y conservación.

Cocciones diferentes. Servicio.

Salsas en correspondencia con los rellenos seleccionados.

Elaboración de: ravioles, sorrentinos, rotolos, canelones, lasañas, capelettis, agnolottis, panzottis, casonsei,....

## **PROPUESTA METODOLÓGICA**

El Docente desarrollará la asignatura Cocina, enmarcando la práctica con los fundamentos tecnológicos. Utilizará un enfoque global, haciendo referencia constantemente a la Legislación Bromatológica Brasileña y Nacional, a la Ley N° 17.250 de los Derechos del Consumidor y a las Buenas Prácticas, en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos.

Realizará las demostraciones correspondientes en cada técnica básica, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos a nivel nacional e internacionalmente.

Crearé responsabilidad en los alumnos sobre el cuidado y manejo adecuado, así como la higiene de equipamientos, maquinarias y útiles, siendo responsabilidad de todos las *buenas prácticas*.

Formará brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo, considerando los aspectos higiénicos-sanitarios, socio ambientales e históricos culturales.

Incentivará la autoevaluación y la autocrítica en cada clase, como así también la investigación a nivel de producción regional.

Fomentará conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área.

Incluirá visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos, fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

Participará de los eventos gastronómicos que cumplan con los requisitos pedagógicos y profesionales contenidos a nivel programático.

Se trabajará a nivel de producción, teniendo en cuenta las demandas y características del curso.

Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación, ventilación, deberán cumplir las normas vigentes (Ordenanzas Bromatológicas), en cuanto protecciones y seguridad (BSE) y tener la habilitación municipal correspondiente.

El Docente brindará los conocimientos, teniendo en cuenta la Ley de los Derechos del Consumidor. Fomentará la investigación, el análisis de mercado, realizará: simulacros y estudios de casos. Constantemente hará referencia a la Ordenanza Bromatológica Brasileña y Nacional, insistiendo con las BUENAS PRÁCTICAS que son responsabilidad de todos.

## **EVALUACIÓN**

Se realizará evaluación inicial (diagnóstica), la cual será tomada como punto de partida conceptual. Se evaluarán todas las actividades realizadas dentro y fuera del aula, siendo reflexivas y valorativas, utilizando registros para autoevaluación de aprendizajes.

Se realizarán las evaluaciones previstas en el REPAG y evaluación final del curso, teniendo como marco la producción. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

- Higiene y presentación personal
- Mise en place correcta
- Aplicación de técnicas
- Creatividad
- Planificación, organización, desarrollo de la producción, tiempos, temperaturas, estandarización de porciones.
- El trabajo individual y en equipo

## **BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA**

- CARU, “*Peces del Río Uruguay*” 2006
- CERZANI, Juan, “*Chacinados ovinos*” INTA. 2014. Buenos Aires



A.N.E.P.  
Consejo de Educación Técnico Profesional  
Programa Planeamiento Educativo

- CEREZANI, Juan, *Embutidos de cerdo*” INTA. 2014. Buenos Aires
- CORDON BLEU “*Guía completa de las Técnicas culinarias.*” BLUME
- CORDON BLEU\_ “*Las Técnicas del Chef*”. 2004. BLUME. Londres
- GOLOMBEK, Diego “*El parrillero científico*”2014. SIGLO XXI. Buenos Aires
- GOLOMBEK, D, SCHWARZBAUM, P. “*El nuevo cocinero científico*” 2012. SIGLO XXI. Buenos Aires
- HAMILTON, R; TODOLI, V. “*Comida para pensar. Pensar sobre el comer*“ 2009. ACTAR. España
- INAC “*Manual de carnes bovina y ovina*” 2006. GRAFICA MOSCA. Montevideo
- INAC “*Manual de cortes bovinos para abasto*” GRAFICAMENTE. Montevideo
- IMM “*Manual para Manipuladores de Alimentos*” IMPO
- IMM “*Reglamento Bromatológico Nacional*” Dec. N° 315/994. IMPO. Montevideo
- KOPMANN, MARIANA “*Manual de Gastronomía Molecular*”. *El encuentro entre la ciencia y la cocina.* 2013. SIGLO XXI, Buenos Aires.
- LAROUSS “*Larousse Gastronomique*” 1997. Canadá
- “*Legislación Bromatológica do Brasil*”
- Ley 17.250 “*Derechos Básicos del Consumidor*” IMPO
- MCGEE, HAROLD “*La cocina y los alimentos*” 2004. DEBATE. España
- MIHRVOLD, N. ; BILET, M. “*Modernist cuisine at home*” TASCHEN. EEUU. 2013
- RODRIGUEZ PALACIOS, Ariel “*Técnicas básicas del maestro de cocina*”. ATLANTIDA. Buenos Aires