



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

PROGRAMA					
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Curso Técnico Terciario		
PLAN		2015	2015		
SECTOR DE ESTUDIO		610	Administración, Comercialización y Servicios		
ORIENTACIÓN		39B	Gastronomía		
MODALIDAD		----	Binacional		
AÑO		----	-----		
TRAYECTO		----	-----		
SEMESTRE		3er	Tercer		
MÓDULO		----	-----		
ÁREA DE ASIGNATURA		3301	Gastronomía		
ASIGNATURA		06103	Cocina III		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		-----			
MODALIDAD DE APROBACIÓN		-----			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 96 horas	Horas semanales: 6	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

“Si queremos que todo siga igual, es preciso que todo cambie, para que pueda quedar tal cual”

Giuseppe di Lampedusa (El gatopardo)

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...”¹

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. Como así también reinventar a partir de las nuevas tendencias, los platos y recetas tradicionales. Presentará y creará ingeniosas elaboraciones, potenciando la original, recurriendo a la memoria gustativa, siempre que la preparación pertenezca a su cultura. Es reescribir las preparaciones con nuevas técnicas de preparación.

¹ Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

Las nuevas tendencias, se nutren de la gastronomía molecular, que le brinda el conocimiento y las opciones, para generar nuevas presentaciones. Mediante técnicas modernas, se exploran nuevas texturas, vistas y temperaturas para los ingredientes de la receta, y se logra potenciar su sabor original. Las nuevas texturas representan espumas, gelatinas calientes, granizados, croquetas líquidas, chips y crujientes, sabores que estallan en la boca, y que desprenden humo.

En el acto gastronómico, ahora participan los cinco sentidos. La experiencia se vuelve más rica, y más atractiva. Se reinventan las recetas de toda la vida.

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 no tradicional.
- Transforma los alimentos por acción del frío y/o calor.
- Maneja técnicas de producción, almacenamiento y conservación.
- Determina calidad y cantidad en la compra de insumos.
- Define y calcula los insumos que necesita.
- Realiza y estructura el montaje de los platos.
- Contextualiza nuevas tendencias gastronómicas.
- Deconstruye platos tradicionales, modificando texturas y temperaturas.
- Utiliza nuevos productos para modificar texturas, temperaturas y presentación.

- Aplica productos de alta gama en elaboraciones clásicas.

CONTENIDOS

1. Carnes exóticas: 24 horas
2. Tendencias en la gastronomía: 24 horas
3. Nuevas técnicas de cocción y maquinaria: 18 horas
4. Nuevos productos: 12 horas
5. Despensa global: 6 horas
6. Evaluación: 12 horas

1. CARNES EXOTICAS:

Definición. Clasificación. Valor nutritivo. Tenor graso.

Características de la carne de caza.

Métodos de cocción específico según la especie y el corte utilizado. Puntos de cocción.

Aplicaciones culinarias: Jabalí, nutria, conejo, venado, carpincho. Ancas de rana, caracoles. Combinadas con guarniciones y salsas con géneros alimentarios no tradicionales, regionales, respetando la armonía del plato.

2. TENDENCIAS DE LA GASTRONOMIA:

Evolución culinaria. Movimientos de la nueva gastrocultura. Paradigmas en la gastronomía.

Tipos de cocina: mediterránea, étnica, de fusión, clásica, moderna, de autor, molecular, de vanguardia, minimalista. La cocina de los sentidos.

Evolución continua de la base tradicional en la aplicación de nuevas técnicas de cocina.

Deconstrucción en gastronomía, respetando armonías ya concebidas y conocidas, transformando la textura de los ingredientes, así como su forma y temperatura, manteniendo cada ingrediente, incrementando la intensidad de su sabor

Aplicaciones culinarias: en base a platos regionales definidos y coordinados con la asignatura Cocina Regional.

3. **NUEVAS TECNICAS DE COCCION Y MAQUINARIA**

Conservación al vacío. Impregnación al vacío. Normas básicas para cocción al vacío.
Adecuación y tipos de vacíos. .Crio-cocina. Hielo seco.
Cocción al vacío de diferentes tipos de alimentos:. Temperaturas y tiempos.
Abatimiento de temperatura. Rotulación de referencia. Estocaje a más –menos -3°
Ventajas del uso del ronero. Regeneración.
Propiedades del nitrógeno. Usos. Riesgos en su aplicación (quemaduras, inhalación, presión)

Utilización en aplicaciones culinarias

Salsas dulces y saladas, cremas, vegetales, carnes, postres

4. **NUEVOS PRODUCTOS:**

Origen y uso de los aditivos alimentarios. Emulsionantes. Gelificantes. Esferificantes.
Proteínas estructurantes y aireantes.
Optimización de la materia prima y correcta utilización de aditivos y potenciadores naturales.
Lecitina de soja, Agar- Agar, goma xantana, alginatos, goma guar, lactato de calcio
Utilización en aplicaciones culinarias.

5. **LA DESPENSA GLOBAL, PRODUCTOS, TEXTURAS Y CONDIMENTOS:**

Productos de alta gama. Textura y productos relacionados. Productos singulares de los cinco continentes.
Cata, análisis sensorial.
Utilización de productos en aplicaciones culinarias

PROPUESTA METODOLÓGICAS

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, enfatizando riesgos en las cocciones a baja temperatura.

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

- ABAL, Asier: “Alta Cocina”. TARTALLO COCINA. España
- ACURIO, Gastón: “Perú”. PHAIDON. 2015. España
- ADRIÁ, FERRÁN: “Cocina con firma”1 y 2. EL PAÍS. 2008. España
- BOTELLA, Tony: “Cocinar al vacío” AKAL, 2010. España
- COENDERS, A: “Química culinaria. Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados” ACRIBIA. 1996. España
- GOLOMBEK, Diego: “El parrillero científico”2014. SIGLO XXI. Buenos Aires
- GOLOMBEK, D, SCHWARZBAUM, P.: “El nuevo cocinero científico” 2012. SIGLO XXI. Buenos Aires
- GRUET, Anne: “El jabalí. Cocina & Sabores”. SOLITARIO. 2014
- HAMILTON, R; TODOLI, V.: “Comida para pensar. Pensar sobre el comer “ 2009. ACTAR. España
- INAC: “Manual de cortes de ñandú” y sub productos. Montevideo
- 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.
- LAROUSSE: “Larousse Gastronomique” 1997. Canadá
- LE CORDON BLEU, “La cocina francesa clásica”
- MIHRVOLD, N.; BILET, M. “Modernist cuisine at home” TASCHEN. EEUU. 2013
- PAU, Arenos: “Los once”. Los chefs que abren camino del futuro » 2014. EDICIONES B. España
- PELEZ, Juan: “La caza en la cocina” ALMUZARA. 2006
- ROCA, Jean: “Cocina con firma”. 2008. EL PAÍS. España
- RODRIGUEZ, Rafael: “La caza en la gastronomía” AUTOR. 2006
- THIS, H; GAGNAIRE, P: “La cocina... es maor, arte, técnica” ACRIBIA. 2008. España