



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		4to	Cuarto		
MÓDULO		----	-----		
ÁREA DE ASIGNATURA		3301	Gastronomía		
ASIGNATURA		06104	Cocina IV		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		-----			
MODALIDAD DE APROBACIÓN					
DURACIÓN DEL CURSO		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...”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.

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.

Cocina, es la asignatura eje de la propuesta, aborda desde el aprovisionamiento y control de las materias primas, a la presentación de los productos acabados de calidad, estandarizados, cumpliendo con las normas de inocuidad alimentaria. Incluye, técnicas de base de la gastronomía, manipulación de alimentos en crudo y su transformación

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

por acción del calor, nuevas tecnologías, revalorización de técnicas clásicas, aplicadas a las nuevas tendencias, enfatizando el trabajo en producción.

Es en el Semestre IV, donde el estudiante pone en juego los conocimientos adquiridos, para planificar, realizar menús creativos; desarrollar catering para eventos, sin descuidar los sistemas de producción, la sistematización y el control de los procesos de cocina, asegurando la inocuidad alimentaria. La ingeniería del menú, forma parte de la estandarización de los platos, como así también el análisis de los costos.

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.

OBJETIVOS

- Manipula y mantiene los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas propios del catering
- Aplica las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío, embalaje y transporte de los diferentes productos del catering.
- Aplica los fundamentos de cocina en las elaboraciones seleccionadas 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.
- Transforma los alimentos por acción del frío y/o calor, conserva, transporta y presenta
- Determina calidad y cantidad en la compra de insumos en base a la estandarización de las recetas
- Define, calcula y controla los insumos que necesita para cada tipo de catering
- Optimiza las operaciones gastronómicas para los sistemas de producción

CONTENIDOS

1. Ingeniería del menú: 10 horas
2. Gestión de calidad: 10 horas
3. Caterings: 115 horas
4. Evaluación: 25 horas

1. INGENIERÍA DEL MENÚ

- Planificación de cartas
 - Estandarización de recetas
 - Análisis de los costos de las recetas

2. GESTIÓN DE CALIDAD

- Métodos de optimización para las operaciones gastronómicas.
- Procesos de producción.
 - Compras. Aprovisionamiento. Control y recepción de géneros alimentarios y productos.
 - Herramientas de control de la producción.
 - Análisis de ofertas y establecimientos gastronómicos

3. CATERING

- Organización y montaje del área de catering.
 - Estructura. Tipos, estilos. Operativa. Formas de trabajo en el contexto profesional del catering
 - Materiales, equipos, maquinarias.
 - Almacén, economato. Desarrollo del aprovisionamiento interno. Gamas de productos industrializados. Seguridad de los productos
 - Transporte
- Planificación, organización y ejecución de cinco catering para los eventos planificados en Servicios Gastronómicos. Selección de elaboraciones culinarias. Oferta

- Recepción, lavado y puesta a punto de materiales, equipos y maquinarias de catering. Seguridad y limpieza.

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.

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

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

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

Participaré 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 de un catering enfatizando la enogastronomía regional. 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

- HAMILTON, R; TODOLI, V.: *“Comida para pensar. Pensar sobre el comer”* 2009. ACTAR. España
- IMM: *“Manual para Manipuladores de Alimentos”* IMPO
- IMM: *“Reglamento Bromatológico Nacional”* Dec. N° 315/994. 1994. IMPO. Montevideo
- JOHNS, Nicholas: *“Higiene de los alimentos. Directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering”* ACRIBIA. 1999. España
- LAROUSSE: *“Larousse Gastronomique”* 1997. Canadá
- *“Legislación Bromatológica do Brasil”*
- Ley 17.250: *“Derechos Básicos del Consumidor”*. IMPO
- KINTON, R; CESERANI, V: *“Teoría del catering”* ACRIBIA. 2000. España
- SESMERO, José Luis: *“Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering”* INNOVACIÓN Y CUALIFICACIÓN. 2011. España
- TAYLOR, Eunice y Jerry: *“Fundamentos de la teoría y práctica del catering”*. ACRIBIA. 2011. España