



**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		
<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>		3er	Tercer		
<b>MÓDULO</b>		----	-----		
<b>ÁREA DE ASIGNATURA</b>		3301	Gastronomía		
<b>ASIGNATURA</b>		17021	Gastronomía Regional y Cocinas del Mundo		
<b>ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR</b>		-----			
<b>MODALIDAD DE APROBACIÓN</b>		-----			
<b>DURACIÓN DEL CURSO</b>		Horas totales: 64 horas	Horas semanales: 4	Cantidad de semanas: 16 semanas	
Fecha de Presentación: 09/06/2015	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/__

## FUNDAMENTACIÓN

*Dime lo que comes y te diré el Dios al que adoras, dónde vives, a que cultura perteneces y en cuál grupo social estás incluido: Sophie Bess.*

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. Creará, presentará y reescribirá elaboraciones, con nuevas técnicas de preparación, potenciando la original, recurriendo a la memoria gustativa, siempre que la misma pertenezca a su cultura.

La valorización y el reconocimiento de las cocinas madres, o denominadas cocinas del mundo, permiten interpretar la cocina regional. El análisis y la reflexión, pretenden establecer puntos de contacto y fortalecer la identidad de la frontera, es por ello que la cocina tradicional, criolla, se toma como emblema de un proyecto social, cultural y de difusión de lugar.

La historia, la cultura, la geografía están encerradas en las recetas tradicionales y en las más modernas. *Nosotros como seres sociales y culturales modificamos el medio natural construyendo expresiones y manifestaciones en una forma preferentemente intangible e inmaterial a las que les otorgamos una significación particular;*

*marcadores de una identidad enraizada en el pasado, actualizada en el presente y reinterpretada por las sucesivas generaciones que tienen que ver con saberes cotidianos, prácticas familiares, entramados sociales*<sup>1</sup>; es perpetuar y revalorizar las formas de preparación y alimentación que teníamos y tenemos.

Cada país tiene zonas geográficas creadoras de platos típicos, elaborados con los productos locales (cocina regional). La cocina regional, en este caso de frontera, extrae de su geografía las excelencias locales. Es una muestra inconfundible y prototípica de la región ligada al patrimonio local, los recursos que la tierra ofrece, las costumbres y las tradiciones de su integrantes. La cocina regional es original, rica y variada, está constituida por diversos platos que forman a su vez la base de muchos otros con notorias modificaciones y adquieren un sabor que se hace identidad.

Conocer, describir y compartir los aromas y sabores tradicionales olvidados, los utensilios y las técnicas, responden a una singularidad: valorizar, salvaguardar los sabores heredados y traspasarlos al futuro, defendiendo la identidad. Es a través de ese rescate, del respeto hacia las formas de elaboración y la fusión de ingredientes y preparaciones que marcamos la identidad, definiendo quiénes somos, de donde venimos y hacia donde vamos, contextualizando y combinando todo tipo de variantes (económicas, sociales, políticas, mentales, religiosas), para confrontar modos diversos de hacer, tratando de recuperar en torno a esos modos de hacer, toda la complejidad del momento que expresan, buscando el cómo y el porqué, que muchas veces permanecen en la sombra.

Nuestra vida no está hecha solo de cosas, sino de percepciones, formas de vivir, modos de sentir, tradiciones, costumbres y hábitos, que debemos recuperar, no solo a través de documentos, sino a través de la percepción que tienen las personas de los aromas y sabores de la cocina que persisten con añoranza en la memoria genética y continúan atesoradas en las papilas gustativas. *Son las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que procuran a las comunidades, grupos e individuos el sentimiento de identidad y continuidad. Esa transmisión de generación en generación,*

---

<sup>1</sup> DGP, Bs As

*esa recreación permanente en función de su medio, su interacción con la naturaleza y su historia (UNESCO), garantiza la diversidad cultural y patrimonial<sup>2</sup>.*

Ese uso reiterado y la costumbre tomada como fuente de derecho, forman parte de la identidad. La alimentación como *hecho cultural se hereda, se trasmite, se modifica de persona a persona y de generación en generación.*<sup>3</sup> La modificación de la receta original, el estilo de presentación y la forma de comer, nos define, somos lo que comemos y bebemos y nos identifica. Pero ¿qué lugar ocupa esa cocina de los fogones; la cocina de las abuelas, esa alquimia que viene de lejos y no se la lleva el viento. Porqué ocupa un lugar silencioso en la oferta gastronómica, pero determinante en la familia?

Los docentes guiarán los procesos de investigación y desarrollo acerca de la permanencia de recetas tradicionales, identificando, valorizando, jerarquizando y documentando en proyecto: exponentes significativos de la gastronomía: platos inspirados en otros similares, platos que poseen elementos propios, prácticas, conocimientos, saberes, rituales y expresiones verbales.. Es la búsqueda de sabores, placeres y el buen hacer de las diferentes regiones. Es arrancar los enigmas y ofrecerlos, es preservar el tesoro del sabor, es compartir nuestros recuerdos y comprender que ciertas sensaciones pueden influir

---

<sup>2</sup> Cap 2 Convención de salvaguardia de PCI

<sup>3</sup> DGP; Bs As

## **OBJETIVOS**

- Aplica las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío de ingredientes y géneros alimentarios
- Aplica los fundamentos de cocina de vanguardia en las elaboraciones tradicionales
- 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
- Identifica platos representativos de las cocinas madres
- Investiga productos tradicionales
- Confronta modos diversos de hacer
- Conoce, describe y comparte los aromas y sabores tradicionales olvidados
- Identifica exponentes significativos de la gastronomía de frontera
- Documenta elaboraciones tradicionales
- Determina combinaciones armónicas entre platos y vinos

## **CONTENIDOS**

1. Cocinas del mundo: 8 horas
2. Cocina regional latinoamericana: 8 horas
3. Cocina regional brasileña y rioplatense: 32 horas
4. Enogastronomía regional: 8 horas
5. Evaluación: 8 horas

**1. COCINAS DEL MUNDO**

- Ubicación geográfica regional y características de las cocinas madres y sus emblemas. Paradigmas gastronómicos. Análisis comparativo, cocina europea, oriental y medio oriental
- Identificación de productos y materias primas
- Técnicas y procesos de preparación propios de cada cultura gastronómica. Tradición, identidad, folklore, costumbres

**2. COCINA REGIONAL LATINOAMERICANA**

- Ubicación geográfica regional y características de las principales cocinas latinoamericanas. Mapeo productivo. Paradigmas gastronómicos. Análisis comparativo de las cocinas.
- Identificación de alimentos, productos y materias primas.
- Técnicas y procesos de preparación propios de cada cocina.
- Desarrollo de entradas, platos principales y postres, respetando las regiones.

**3. COCINA REGIONAL BRASILEÑA y RIOPLATENSE**

- Ubicación geográfica regional y características de las principales elaboraciones. Mapeo productivo. Paradigmas gastronómicos. Análisis comparativo de las cocinas.
- Identificación de alimentos, productos y materias primas propias. Valorización y jerarquización de productos nativos
- Técnicas y procesos de preparación tradicionales de cada cocina.
- Valorización, jerarquización e identidad de tradiciones, costumbres, consumos.
- Desarrollo de entradas, platos principales y postres, regionalizados

**4. ENOGASTRONOMÍA REGIONAL**

- Definición. Características regionales. Producción.
- Enogastronomía por concordancia y por contraposición
- Aplicaciones prácticas

## **PROPUESTA METODOLÓGICA**

El Docente desarrollará la asignatura cocina Regional y Cocinas del Mundo, estimulando la investigación de la tradición oral, confrontando documentos escritos. Utilizará distintas estrategias y medios didácticos.

Realizará las demostraciones correspondientes en cada técnica básica, reconociendo los procesos, utensilios y respetando ingredientes.

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.

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

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 de la región: naturaleza (mapeo productivo), características. Fomentará la investigación, identificando géneros alimentarios propios, compartidos; técnicas y procesos de elaboración. Recreará modos de hacer respetando ingredientes. Insistirá con la producción vitícola, armonizando platos. Constantemente hará referencia a la Ordenanza Bromatológica Brasileña y Nacional, insistiendo con las BUENAS PRÁCTICAS que son responsabilidad de todos.

Recreará modos de hacer y respetará ingredientes.

## **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.
- La investigación documentada en proyecto
- El trabajo individual y en equipo



## **BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA**

- DE FRUTOS, Estela: “*Vinos y bodegas del Uruguay*”. FIN DE SIGLO. 2005. Montevideo
- DE FRUTOS, E. BERETTA, A.: “*Un siglo de tradición. Primera historia de uvas y vinos del Uruguay*”. AGUILAR. Montevideo
- IMM: “*Manual para Manipuladores de Alimentos*” IMPO
- IMM: “*Reglamento Bromatológico Nacional*” Dec. N° 315/994. IMPO. Montevideo
- GARCÍA ROBLES, H.: “*El mantel celeste*”. BANDA ORIENTAL. Mdeo
- GARCÍA ROBLES, H.: “*El recetario de la memoria*” VINTÉN EDITORIAL, 1996. Montevideo
- LAROUSSE: “*Larousse Gastronomique*” 1997. Canadá
- “*Legislación Bromatológica do Brasil*” “*Alimentos y Nutrição-Introdução à Bromatologia*” 2002. ARTMED. Brasil
- Ley 17.250: “*Derechos Básicos del Consumidor*” IMPO
- LOMBARDI, M, SOCA, S.: “*Cocinando al sur*” comida casera uruguaya. Ediciones EL MENDRUGO. 2008. Montevideo
- MATTOS, Neusa: “*A Cozinha Gaucha*” 2001. MELHORAMENTOS. Brasil
- NOVAKOSKI, Deise, FREIRE, Renato: “*Arte de Harmonizar Cardápios e Vinhos*”. SENAC. 2005. Brasil
- PLACER: “*Cocina uruguaya. Orígenes y recetas*” 2008. Cámara de Representantes. Montevideo
- ROSANO, Laura: “*Frutos nativos e identidad gastronómica*”. 2012. MEC. VERDE OLIVA. Montevideo
- SOCA, Hugo: “*Nuestras recetas de siempre*” AGUACLARA Ediciones. 2012.
- [www.inavi.com.uy](http://www.inavi.com.uy) Instituto Nacional de Vitivinicultura