



**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

PROGRAMA					
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Curso Técnico Terciario		
PLAN		2017	2017		
SECTOR DE ESTUDIO		610	Administración, Comercialización y Servicios		
ORIENTACIÓN		39N	Gastronomía		
MODALIDAD		-----	Nacional		
AÑO		-----	-----		
TRAYECTO		-----	-----		
SEMESTRE		III	III		
MÓDULO		----	-----		
ÁREA DE ASIGNATURA		3301	EST Gastronomía		
ASIGNATURA		17021	Gastronomía Regional y Cocinas del Mundo		
CRÉDITOS		----	6		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		-----			
MODALIDAD DE APROBACIÓN		-----			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 64 horas	Horas semanales: 4	Cantidad de semanas: 16 semanas	
Fecha de Presentación: 29-08-2017	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 del CTT binacional en Gastronomía, transformándolo en CTT nacional en Gastronomía, respondiendo a la necesidad de 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, siendo 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*¹; 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, 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 sus 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, esa recreación permanente en función de su medio, su interacción con la naturaleza y su historia (UNESCO), garantiza la diversidad cultural y patrimonial*².

¹ DGP, Bs As

² Cap 2 Convención de salvaguardia de PCI

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.*³ 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

³ 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 local
- 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.

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 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 Instituto Nacional de Vitivinicultura