



**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		IV	IV		
MÓDULO		---	---		
ÁREA DE ASIGNATURA		3301	EST Gastronomía		
ASIGNATURA		08021	C+ID		
CREDITOS		---	5		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		Componente Tecnológico			
MODALIDAD DE APROBACIÓN		Según Anexo de Repag			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 48	Horas semanales: 3		Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 28-08-2017	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/__

FUNDAMENTACIÓN

Técnica. Ciencia. Arte. Actualidad

“Para crear tienes que creer”

Andoni Aduriz

El presente plan de estudios, no solo responde a una necesidad común, la formación de perfiles calificados 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.

Los conocimientos adquiridos, le permitirán al estudiante planificar, realizar menús creativos en base a la cocina tradicional; 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.

La creatividad, innovación y el desarrollo en la cocina, es una investigación constante, donde se conjugan el conocimiento clásico, lo autóctono como estilo, las experiencias e influencias de otras cocinas, las tendencias gastronómicas unidas a la ciencia y tecnología, en la búsqueda de un nuevo concepto de Alta Cocina.

Es en el curso de C+ID, que se fusionan las técnicas de base de la gastronomía, los platos tradicionales y los platos nuevos, como expresa Andoni Aduriz: *“La creatividad está basada en esa mirada distinta o ese sabor diferente, pero, a la vez, está basada en algo que ya se conocía y que, además de ser nuevo, tiene que ser bueno. El ejercicio de*

la creatividad consiste en una mezcla de lo nuevo y lo bueno". Es a partir de los conocimientos, procesos y métodos que se crea un producto vinculado a una experiencia.

El aspecto más significativo de un plato nuevo, es su proceso creativo. Es a partir de la década del 70, con el movimiento revolucionario de la Nouvelle Cuisine, comenzado por Paul Bocuse que se valoriza la cocina de autor, enfatizando nuevos conceptos desde una perspectiva creativa. Una nueva perspectiva en Alta Cocina, surge a partir de los 90, con Ferrán Adriá. Visionario, arriesgado, es el Chef de vanguardia más importantes del siglo XXI ha transformando el arte de la cocina en comida para pensar y pensar sobre el comer.

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.

COMPETENCIAS

- Manipula y mantiene los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas.
- Aplica las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío, embalaje y transporte.
- 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.

- Desarrolla procesos creativos gastronómicos en base a platos regionales.
- Determina tendencias en ofertas gastronómicas.
- Desarrolla productos.
- Aplica nuevas técnicas de cocina.

CONTENIDOS

1. El campo de la C+ID: 9 horas
2. Las técnicas aplicadas a las nuevas tecnologías: 3 horas
3. Investigación en cocina: 6 horas
4. Desarrollo de platos creativos: 24 horas
5. Evaluación: 6 horas

1. EL CAMPO DE LA C+ID

- Concepto y características de la creatividad
- La creatividad en la gastronomía.
 - o Pirámide creativa
 - o Lenguaje creativo
 - o Los sentidos
- Innovación. Características y procesos
- Innovación en gastronomía
- Experiencias y tendencias de innovación y creatividad
- Concepto de desarrollo
- Productos industrializados en gastronomía. Productos de alta gama

2. TÉCNICAS APLICADAS A LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS

- Equipos de vanguardia. Características. Utilización
- Intoxicaciones

3. INVESTIGACIÓN EN COCINA

- Investigación
- Técnicas de investigación en cocina
- Trabajos de investigación e innovación en cocina

4. DESARROLLO DE PLATOS CREATIVOS

- Métodos creativos
 - o Conjugar el conocimiento clásico, lo autóctono como estilo, las experiencias e influencias de otras cocinas, las tendencias gastronómicas unidas a la ciencia y tecnología, en la búsqueda de un nuevo concepto de Alta Cocina.
- Actividades prácticas propuestas por los estudiantes
 - o Fusión salado y dulce
 - o Cambio en las estructuras de los platos
 - o Asociación, Inspiración, Adaptación

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

El Docente desarrollará la asignatura C+ID, enmarcando la práctica con los fundamentos tecnológicos. Utilizará un enfoque global, haciendo referencia constantemente a la Legislación Bromatológica 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.

Brindará el marco teórico y los fundamentos de la investigación y de los procesos creativos, respetando las preparaciones e ingredientes tradicionales como base de la creación de platos. Documentará en proyecto los desarrollos, las innovaciones y las creaciones.

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*.

Formaré 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.

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.

PAUTAS DE 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 creación de platos, utilizando nuevas técnicas. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

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

BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA

- ADRIÁ, F., SOLER, J., Y ADRIÁ, A: “*Cómo funciona elBulli*” Las ideas, los métodos y la creatividad de Ferrán Adriá. 2010. PHAIDON, London
- HAMILTON, R; TODOLI, V.: “*Comida para pensar. Pensar sobre el comer*” 2009. ACTAR. España
- HORNG, J., HU, M.: “*The mystery in the kitchen: culinary Creativity. Creativity Research Journal*” 2008. 20(2), 221–230 39.
- IMM.: “*Reglamento Bromatológico Nacional*” Dec. N°315/994.. IMPO. Montevideo
- LAROUSSE: “*Larousse Gastronomique*” 1997. Canadá
- Ley 17.250: “*Derechos Básicos del Consumidor*” IMPO
- STIERAND, M. y LINCH, P: “*The Art of Creating Culinary Innovations*”, 2008. Tourism and Hospitality Research, 8 (4), 337-350