



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

		<b>PROGRAMA</b>			
		<b>Código en SIPE</b>	<b>Descripción en SIPE</b>		
<b>TIPO DE CURSO</b>		050	Curso Técnico Terciario		
<b>PLAN</b>		2017	2017		
<b>SECTOR DE ESTUDIO</b>		610	Administración, Comercialización y Servicios		
<b>ORIENTACIÓN</b>		39N	Gastronomía		
<b>MODALIDAD</b>		----	Nacional		
<b>AÑO</b>		---	---		
<b>TRAYECTO</b>		---	---		
<b>SEMESTRE</b>		III	III		
<b>MÓDULO</b>		---	---		
<b>ÁREA DE ASIGNATURA</b>		3301	EST Gastronomía		
<b>ASIGNATURA</b>		06103	Cocina III		
<b>CREDITOS</b>		---	9		
<b>ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR</b>		Componente Tecnológico			
<b>MODALIDAD DE APROBACIÓN</b>		Según Anexo de Repag			
<b>DURACIÓN DEL CURSO</b>		Horas totales: 96	Horas semanales: 6		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

*“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 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...”<sup>1</sup>, teniendo como referencia el CTT Binacional de Gastronomía.

El presente plan de estudios, 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.

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.

---

<sup>1</sup> Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

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.

### COMPETENCIAS

- 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

### 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.

## 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.

## 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 roner. Regeneración.

Propiedades del nitrógeno. Usos. Riesgos en su aplicación (quemaduras, inhalación, presión)

Utilización en aplicaciones culinarias

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

## 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.

## 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

### ORIENTACIONES 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 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.

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.

### 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 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

## PROPUESTA METODOLÓGICA

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 Nacional, insistiendo con las BUENAS PRÁCTICAS que son responsabilidad de todos, enfatizando riesgos en las cocciones a baja temperatura.

## BIBLIOGRAFÍA

- ABAL, Asier, “Alta Cocina”. TTARTTALO 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. 1994. 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