



PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular

ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR

Identificación	Código SIPE	DESCRIPCIÓN			
Tipo de Curso	059	Capacitación Profesional Profundización			
Orientación	401	Gastronomía - Cocina			
Sector	712	Gastronomía			
Área de Asignatura	016	Arte Culinario I			
Asignatura	34393	Producción en Cocina			
Modalidad	Presencial				
Perfil de Ingreso	Estudiantes de: Trayecto 2 y 3 módulo 4 de FPB Gastronomía – Trayecto 1 módulo 6 de FPB Gastronomía – 1° y 2° EMP o 3° BP en cualquier orientación en Gastronomía, mayores 18 años				
Duración	Horas totales:	Horas semanales:	Semanas		
	120	30	4		
Perfil de Egreso	<p>Las competencias adquiridas en este curso le permitirán al egresado:</p> <ul style="list-style-type: none">) Identificar y cumplir las normas de seguridad e higiene) Manejar los protocolos sanitarios) Limpiar adecuadamente máquinas, útiles y herramientas) Manejar sistemas de aprovisionamiento PEPs y HACCP) Respetar la cadena de frío) Transformar los géneros alimenticios por corte, frío o calor) Elaborar platos de la carta) Elaborar postres de la carta) Informar necesidades) Sugerir mejoras) Cuida la imagen personal e institucional) Realizar servicios de calidad) Estandarizar porciones de acuerdo a la oferta gastronómica 				
Créditos Educativos y Certificación	Certificación				
N° Resolución del CETP	Fecha de presentación: 8/2/2021	Exp. N°	Res. N°	Acta N°	Fecha __/__/____

FUNDAMENTACIÓN

La siguiente capacitación es propuesta para estudiantes de FPB, EMP - Gastronomía-cocina 1ro, 2do de Sala-bar, 2do Barman y 3ro BP, que deseen poner en práctica a nivel de producción los conocimientos adquiridos en la Escuela. La misma posee una muy fuerte incidencia en la formación técnica práctica, profesional con manejo de servicios reales, respondiendo a las necesidades, tiempos y cantidades que se manejan en un Restaurant abierto al público, es decir, en el desarrollo de habilidades y destrezas que posibilitan la idoneidad y la puesta en acción con la capacidad de movilizar recursos para resolver situaciones problemas en una barra o salón/terraza.

Es imprescindible, la implementación de una eficiente práctica real, enmarcada en el entorno sociolaboral, en la prevención de riesgos, considerando el medio ambiente, fomentando la “autogestión” y el control de calidad.

Actualmente, la Industria de los Servicios es la de mayor crecimiento en el mundo y nuestro país no es ajeno a dicha tendencia, pese a las restricciones sanitarias por el COVID 19.

La capacitación en producción, se desarrolla en la Escuela Superior de Alta Gastronomía, en temporada alta, debiendo cumplir los estudiantes con la función propia del área de trabajo de servicios, las tareas de la barra, salón y/o terraza, horarios asignados, actividades programadas, dependiendo directamente de los Referentes y/o Profesores en proceso de Capacitación.

Los servicios se desarrollarán bajo la orientación del Referente y/o Profesor en el desarrollo de Capacitación y/o becario, quienes acompañarán en el proceso.

OBJETIVOS GENERALES:

-) Formar al alumno en teoría y práctica de producción para que al finalizar el curso pueda:
 -) Insertarse social y laboralmente en forma “adecuada”
 -) Poseer experiencia profesional que le permita ingresar a la vida activa de manera reconocida

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

-) Repasar el material de trabajo

- J Efectuar las diferentes operaciones de montaje y puesta a punto, requerida en las instalaciones del Restaurante, Terraza y Bar.
- J Crear la responsabilidad y la importancia de la asistencia y la puntualidad.
- J Fomentar la importancia de una buena presencia personal antes, durante y después del trabajo.
- J Describir y preparar distintos procesos de elaboración según el caso y de acuerdo a la carta del Restaurante
- J Manejar términos técnicos en su vocabulario
- J Cumplir con la función propia del área de trabajo, las tareas y horarios asignados

CONTENIDOS - ACTIVIDADES

- 1) Recibimiento, control y almacenamiento de materias primas
 - J Mise en place:
 - J Verduras
 - J Pastas
 - J Carnes
 - J Pastelería
 - J Salsas
 - J Organización de las áreas de trabajo
 - J Puesta a punto del sector
- 2) Servicio de elaboración, manejo de
 - J Fuegos
 - J Plancha
 - J Fritador
 - J Hornos
 - J Comida personal
 - J Preparaciones de la carta
- 3) Cierre, dejando en orden y condiciones higiénicas las áreas de trabajo
 - J Barcha (vajilla de comedor)
 - J Equipos, máquinas, herramientas, útiles de cocina
 - J Áreas de trabajo (cocina, cámara, depósitos, comedor de personal)

METODOLOGÍA

En todos los encuentros el desarrollará el marco teórico, fundamentando las actividades prácticas.

Desde el trabajo en práctica, se fomentará la toma de conciencia en el estudiante de que su presencia e higiene deberán estar adecuadas al área en que se desempeña, según las normas Nacionales vigentes y los protocolos sanitarios.

Por su parte, se responsabilizará sobre el cuidado, manejo adecuado e higiene del equipamiento, maquinaria y útiles.

Se escogerá la modalidad de trabajo en Brigadas, fomentando el trabajo en equipo, donde la coordinación de las tareas y la tolerancia de sus integrantes serán evaluadas a diario. Desde este espacio se fomentará la autoevaluación y la autocrítica.

Se crearán instancias en las que el alumno desarrolle autogestión y creatividad en base a propuestas sugeridas por él.

Dependerán directamente de los Referentes y/o Profesores en proceso de Capacitación

EVALUACIÓN

Se realizarán evaluaciones en cada área de trabajo en el marco del Reglamento de Evaluación y Pasaje de Grado correspondiente, teniendo en cuenta las técnicas, la resolución y actitudes frente a los desafíos de cada instancia.

MATERIALES Y EQUIPAMIENTO

Los materiales y el equipamiento serán los utilizados en el restaurant de la Escuela o el espacio que desde la institución se designe a sus efectos.

BIBLIOGRAFÍA

Se utilizarán las fichas técnicas de las preparaciones propuestas por el restaurante

-) Cordon Blue, “Las Técnicas del Chef” Blume.
-) CARU “*Peces del Uruguay*”
-) INAC “*Manual de carnes bovina y ovina*” INAC 2006
-) INAC “*Manual de cortes bovinos para abasto*” INAC 2008
-) Intendencias Departamentales “*Reglamento Bromatológico Nacional*” IMPO
-) LARROUSE “*Larrouse Gastronomique*” Larrouse. 1998. Francia
-) MSP “*Protocolos sanitarios*”

- J MSP-OPP “*Documento 127001/3/5732/2020*” *Recomendaciones para aulas-talleres de Gastronomía COVID 19 ANEP-CETP*
- J RODRIGUEZ, Ariel, “*Gran manual de Técnicas. Maestro de cocina*”. Atlántida. 2008. Bs. As
- J WRIGHT, J; TRUILLÉ, “*Guía completa de las técnicas culinarias*”,1997.