

Dirección General de Educación Técnico Profesional-UTU
Dirección Técnica de Gestión Académica
Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Carrera Terciaria Tecnicatura		
PLAN			2024		
ORIENTACIÓN		41V	Gestión de vinos y aceite de oliva		
MODALIDAD			Presencial		
MÓDULO		II			
UNIDAD CURRICULAR		Apreciación Gastronómica Olivícola			
CRÉDITO EDUCATIVO		8			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 80	Horas semanales: 5		Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 26/2/2024	Nº Resolución de la DGETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/____

APARTADOS

I) Propósitos de la unidad curricular

Esa unidad curricular aporta competencias para el egreso asociadas al diseño de experiencias gastronómicas que favorecen el desarrollo de los sentidos y permiten la selección adecuada de los diferentes tipos de aceites de oliva para su empleo en propuestas culinarias.

II) Resultados de aprendizaje

- 1) Valora las técnicas culinarias con aceite de oliva, en frío y en caliente, que tienden a mantener sus propiedades fisicoquímicas y organolépticas para las preparaciones clásicas y de vanguardia que se realizan en su entorno profesional.
- 2) Evalúa el uso de distintos tipos de aceite de oliva en elaboraciones típicas de la cocina mediterránea y del mundo para aportar saberes técnicos innovadores a los equipos que integran los servicios gastronómicos en los que se desempeña.
- 3) Reconoce el potencial aporte del aceite de oliva en la pastelería para colaborar en los procesos de innovación gastronómica, participando activamente en equipos de servicios de cocina.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1. Técnicas culinarias con aceite de oliva.
2. Cocina mediterránea y del mundo.
3. Aceite de oliva en pastelería.

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1.1 Técnicas y aplicaciones en frío (aliños, aderezos, emulsiones, conservas, ahumados, etc.)
- 1.2 Técnicas y aplicaciones en caliente (infusiones, frituras, salteados, escabeches, confitados, asados, etc.)
- 1.3 Técnicas de vanguardia (espumas, aires, esferificaciones)

2.1 Elaboración de platos y preparaciones tradicionales de la cocina española, francesa, italiana, griega, marroquí, turca, portuguesa, etc. (antipasto, tapas, paellas, risottos, pastas, tajines, cous - cous, moussaka, dolmas, etc.)

2.2 Elaboración de platos típicos de otras regiones del mundo que han incorporado el uso de aceite de oliva en su cocina (asiática, latinoamericana, regional y local).

3.1 Aplicación de aceite de oliva en masas batidas, choux, quebradas, hojaldradas, fermentadas, etc.(cakes, budines, galletas, alfajores, tartas, crumble, bollería, etc.)

3.2 Aplicación de aceite de oliva en helados y sorbetes.

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se desarrolla como taller presencial demostrativo¹ - participativo. Se sugiere que el docente realice la demostración correspondiente a cada elaboración e involucre a los estudiantes en el proceso.

Los contenidos deben ser fundamentados científica y tecnológicamente. Se entiende pertinente promover el uso de la tecnología y considerar los aspectos socioculturales e intereses individuales y colectivos para el diseño de actividades que faciliten el aprendizaje y puedan evidenciar el desarrollo de competencias.

En cuanto a la evaluación, deberá ser continua y formativa, representativa de la formación. El estudiante deberá conocer las formas en que será evaluado desde el inicio de la unidad curricular. Se sugiere el empleo de técnicas creativas que impliquen resolución de problemas, proyectos, eventos, etc. y el uso de instrumentos como rúbricas, listas de cotejo y guías de observación.

¹ El docente será el encargado de realizar las elaboraciones de forma demostrativa, explicará cada paso y técnica que se realice. Es importante promover la colaboración de los estudiantes para la realización de las mismas.

VI) Bibliografía

Bleu, L. C. (2008). *1026 Recetas de Cocina Internacional*. Blume.

Cruz, J. (2019). *ABaC. Cocina en evolución / ABaC. A Kitchen in Evolution*. PRH

Grupo

Editorial.

Decreto N° 315/994. (1994). IMPO. Retrieved (November 27, 2023). Recuperado de:

<https://www.impo.com.uy/bases/decretos/315-1994>

Farrimond, S. (2018). *Cocinología. La ciencia de cocinar*. DK.

Gross, O. (2011). *Chocolate*. Planeta.

Gross, O. (2021). *Pastelería sin Secretos*. Planeta.

Hermé, P. (2004). *Larousse de los Postres*. Larousse.

Institut Paul Bocuse Gastronomique: The Definitive Step-by-step Guide to Culinary Excellence. (2016). Octopus.

Koppmann, M. (2013). *Nuevo Manual de Gastronomía Molecular. El Encuentro entre la*

Ciencia y la Cocina. Siglo Veintiuno.

Larousse gastronomique en español (J. M. Pinto & I. Estany, Trans.). (2019).

Larousse.

Lawton, B., & POUSSARDIN, S. (2016). *Molecul'Art: R-Evolución en tu cocina*.

Urano.

Mc Gee, H. (1984). *La Cocina y Los Alimentos*. Debate.

Myhrvold, N., Smith, R., & Bilet, M. (2011). *Modernist Cuisine. El Arte y la Ciencia de la*

Cocina. Taschen.

Rodríguez Palacios, A. (2008). *Gran Manual de Técnicas de Cocina*. Atlántida.

Rodríguez Palacios, A. (2008). *Masas Clásicas*. Atlántida.

Sebess, M. (2014). Master Chef. Técnicas de Cocina Profesional (1st ed.). Florida.

Wright, J. (2019). *Guía completa técnicas culinarias (2019)*. Blume.