



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL



DTGA

DIRECCIÓN
TÉCNICA DE GESTIÓN
ACADÉMICA



COCINA DE VANGUARDIA

Módulo II

TECNICATURA EN GASTRONOMÍA

Modalidad: Presencial

Carga horaria semanal: 11 horas

Créditos educativos: 16

Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular
Programa de Educación Terciaria



I) Propósitos de la unidad curricular

El propósito de esta unidad curricular es brindar a los estudiantes una formación sólida en técnicas culinarias, combinando la teoría y la práctica para que puedan abordar los procesos culinarios con creatividad y precisión. Se busca asegurar la correcta manipulación de ingredientes y la preparación adecuada de los platos.

Pone énfasis en el conocimiento de diversas áreas de la gastronomía, como la elaboración de pastas, fondos, sopas, salsas, carnes, pescados y mariscos, permitiendo a los estudiantes aplicar las técnicas correspondientes a cada tipo de preparación. Además, destaca la importancia de la presentación estética de los platos, entendiendo que la cocina debe satisfacer el paladar del comensal, pero también ofrecer una experiencia visual que complemente la propuesta gastronómica. Se pretende que los estudiantes desarrollen la creatividad y la apliquen en sus preparaciones, logrando un equilibrio entre el sabor, la textura y la estética. De esta manera, la unidad curricular tiene como objetivo formar profesionales de la gastronomía capaces de desarrollar y aplicar técnicas tradicionales y avanzadas de cocina que les permita innovar y destacarse en el mercado laboral actual.

II) Resultados de aprendizaje

Aplica técnicas creativas que permiten destacar la presentación y estructura de los platos, realizando su estética y mejorando su atractivo visual para brindar al comensal una experiencia gastronómica diferenciada.

Diseña y elabora pastas simples y rellenas, empleando una amplia variedad de materias primas para crear platos tradicionales e innovadores (vanguardistas) que puedan presentarse como bocados, entrantes o principales.

Confecciona fondos, sopas y salsas con diferentes ingredientes y técnicas de elaboración para utilizar como base en otras elaboraciones, acompañar y enriquecer preparaciones, enriqueciendo tanto el sabor y la textura como la estética del plato.

Desarrolla preparaciones innovadoras y tradicionales con carnes vacunas, alternativas y nativas, aplicando las técnicas y métodos de cocción adecuados a cada tipo de carne para resaltar sus características organolépticas, sabor y textura.

Identifica y manipula pescados y mariscos considerando los métodos de conservación y cocción que aseguran preservar sus cualidades sanitarias y organolépticas para elaborar platos que permitan destacar la frescura y el sabor característico.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

- 1. TÉCNICAS CREATIVAS**
- 2. PASTAS SIMPLES Y RELLENAS**
- 3. FONDOS, SOPAS Y SALSAS**
- 4. CARNES: VACUNA, ALTERNATIVAS Y NATIVAS**
- 5. PESCADOS Y MARISCOS**

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1. Técnicas creativas** (se trabajarán de forma transversal durante todo el módulo)
 - 1.1. El diseño de elaboraciones, composición del plato, proporciones, texturas, sabores y colores, combinaciones de vanguardia.
 - 1.2. Técnicas de presentación. Fomentar la creatividad en la cocina mediante técnicas de emplato y presentación. Estética del plato.
- 2. Pastas simples y rellenas** (enriquecidas, estampadas, fantasía, fritas, al horno y hervidas).
 - 2.1. Tipos de masas simples, compuestas y escaldadas (al huevo, verduras, hierbas y/o especias, etc).
 - 2.2. Pastas simples (tagliolini, tagliatelle, pappardelle, farfalle, etc.).
 - 2.3. Rellenas (ravioles, raviolones, panzottis, sorrentinos, tortellini, capellettis, agnolottis, canelones, lasagna, etc.).
 - 2.4. Gnocchis de papa, de verdura, malfattis, simples y rellenos.
 - 2.5. Masas líquidas y semilíquidas Crêpes, Lasagna de Crêpes
 - 2.6. Aplicación de técnicas de vanguardia
- 3. Fondos, sopas y salsas**
 - 3.1. Fondos claros, oscuros, fumet, caldos. Guarniciones aromáticas
 - 3.2. Sopas livianas y espesas, cremas y potajes.
 - 3.3. Salsas madres y derivadas

4. Carnes: vacuna, alternativas y nativas.

4.1. Carne Vacuna:

- 4.1.1. Principales razas bovinas productoras de carne y leche en Uruguay. Métodos de crianza y características de la carne en cada caso. Cortes primarios. Cortes de carne vacuna para abasto. Clasificación según su calidad, ubicación en la media canal, con hueso y sin hueso. Limpieza y conservación. Métodos y vías de cocción sugeridas según la composición y características. Aplicación de cortes con y sin hueso, traseros y delanteros en preparaciones clásicas y de vanguardia, empleando distintos tipos de cocción. Vísceras: Aplicación de mollejas, mondongo, lengua, riñones, hígado y corazón.

4.2. Carnes Alternativas:

- 4.2.1. Principales razas productoras de carne ovina en Uruguay. Cortes primarios. Clasificación de cortes según su calidad. Cortes clásicos de cordero (Campana, silla, gigot, etc.) Limpieza y conservación. Preparación de los cortes para elaboración de guardia de honor, corona, rack a la francesa, chop, etc. Métodos y vías de cocción sugeridas según la composición y características. Aplicaciones de paleta, rack, gigot, etc.
- 4.2.2. Cortes de carne suina: Clasificación de cortes según su calidad. Cortes clásicos de cerdo (Pernil, jamón, paleta, carré, etc.) Limpieza y conservación. Métodos y vías de cocción sugeridas según la composición y características. Aplicación de bondiola, pechito, panceta, chorizo, codillos y jarret, carré, costillas, solomillo, matambrito, pernil, etc.
- 4.2.3. Principales especies de aves comestibles. Clasificación y caracterización de cortes según la especie. Cortes clásicos. Limpieza y conservación. Métodos y medios de cocción sugerida según la composición y característica. Aplicación de Aves: Enteras, deshuesadas, rellenas (ballotina - galantina), en cuartos (pechuga y suprema, pata muslo, alas) en distintas elaboraciones.
- 4.2.4. Conejo. Uso de la pieza entera y trozado, aplicada a métodos de cocción húmedos y secos.

4.3. Carnes Nativas:

- 4.3.1. De acuerdo al reglamento vigente y su aplicación según los métodos de cocción acorde al corte trabajado.

5. Pescados y mariscos

- 5.1. Pescados de mar y de río. Aplicación de pescados planos y redondos. Fileteado y despinado, rellenos, empanados, marinados, etc. Preparados a la cacerola, a la plancha, asados, grillados, fritos, en papillote, etc.
- 5.2. Mariscos: Crustáceos y moluscos. Limpieza y aplicaciones de moluscos (mejillones, almejas, berberechos, vieiras, calamar, pulpo, calamarete, chipirón, etc.) y de crustáceos (langostinos, cangrejos, camarones, langosta, etc.)

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se implementará como taller presencial demostrativo y participativo, orientado al desarrollo de competencias técnicas, cognitivas y sociales en el ámbito de la gastronomía. El docente realizará la demostración de cada técnica y preparación. A lo largo del proceso debe involucrar activamente a los estudiantes para que apliquen y reflexionen sobre lo aprendido. Este enfoque busca desarrollar no solo habilidades prácticas, sino también conocimientos científicos y tecnológicos fundamentales para el desempeño profesional en el sector.

El diseño de las actividades deberá integrar el uso de la tecnología, tanto en las técnicas empleadas como en las herramientas tecnológicas propias del entorno profesional. Asimismo, es necesario considerar los aspectos socioculturales y los intereses individuales y colectivos, ya que esto permite a los estudiantes conectar sus conocimientos técnicos con experiencias prácticas y contextuales, que promoviendo el desarrollo de competencias transversales contribuye a comprender cómo la gastronomía se relaciona con la historia, la identidad y el entorno social. La inclusión de ingredientes y métodos representativos de las tradiciones locales, regionales y familiares enriquece el aprendizaje y ofrece una visión más amplia y crítica de la profesión, destacando la riqueza y diversidad cultural.

En el taller, el trabajo en equipo y la comunicación efectiva son elementos centrales. Los

estudiantes deben aprender a coordinar tareas, respetar roles y resolver conflictos en el ámbito profesional. La interacción constante entre pares, con el docente de taller, los docentes de las unidades curriculares que forman parte del esquema curricular y con otros actores de la comunidad facilita el desarrollo de competencias interpersonales y la capacidad de trabajar en ambientes diversos. En este sentido, se podrán desarrollar proyectos, eventos y actividades que simulen situaciones reales del entorno profesional, que impliquen el desarrollo de la creatividad y la toma de decisiones estratégicas. Se sugiere realizar actividades que desafíen a los estudiantes a tomar decisiones rápidas y gestionar recursos, interactuar con el sector productivo e intercambiar recursos valiosos para la formación. Por ejemplo, resolver imprevistos en tiempos marcados por un entorno de alta demanda, visitas a restaurantes, cocinas, pastelerías, plantas de elaboración y otros servicios de alimentación, participación en certámenes y competencias, actividades interescolares y conjuntas con estudiantes de CTT Gastronomía de otros centros educativos, salidas didácticas e intercambios culturales, etc.

La evaluación debe ser continua y formativa, basándose en criterios claros que deberán ser comunicados al estudiante desde el inicio de la unidad curricular. Se recomienda utilizar instrumentos y técnicas como rúbricas, listas de cotejo y guías de observación, que permitan una valoración objetiva y precisa del progreso del estudiante. Además, resulta relevante coordinar actividades integradoras que conecten todas las unidades curriculares del semestre y se realicen en espacios diversos, con el objetivo de promover una formación más holística y enriquecedora.

El docente, a través de la plataforma educativa deberá facilitar los materiales de estudio, fichas técnicas y la bibliografía correspondiente a la unidad curricular en tiempo y forma, con el fin de permitir al estudiante autogestionar el aprendizaje y consultar cada vez que lo requiera. Asimismo, se registrarán allí las rúbricas u otros instrumentos de evaluación previo a la realización de la misma, así como la retroalimentación correspondiente.

VI) Bibliografía

Badui, S. (2012). *Química de los Alimentos*. México: Pearson.

Bleu, L. C. (2019). *Guía Completa de Las Técnicas Culinarias: Con Más de 200 Recetas de la Escuela de Cocina Más Famosa Del Mundo*. Blume.

Bressanini, D. (2020). *La Ciencia de la Carne*. Gribaudo.

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

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

IMPO (1994). *Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994*. Montevideo, Uruguay.

INAC – Uruguay (2023). *Carnes alternativas*. Recuperado de: https://www.inac.uy/innovaportal/file/7157/1/manual_de_carnes_alternativas.pdf

INAC - Uruguay (s/f) *Manual de carnes bovina y ovina*. Montevideo, Uruguay.

INAC – Uruguay (s/f) *Manual de Cortes Bovinos para ABASTO*. Recuperado de: https://www.inac.uy/innovaportal/file/6726/1/manual_abasto_low.pdf

Institut Paul Bocuse (2017). *Institut Paul Bocuse: la escuela de la excelencia culinaria* (I. Estany Morros & I. Estany, Trans.) Larousse Editorial S.L.

Koppmann, M. (2013). *Nuevo manual de gastronomía molecular. El encuentro entre la ciencia y la cocina*. Buenos Aires, Argentina. Siglo veintiuno.

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

McGee, H. (2010). *La buena cocina: Cómo preparar los mejores platos y recetas* (J. M. Ibeas Delgado, Trans.). Estados Unidos: Editorial Debate.

McGee, H. (1984). *La cocina y los alimentos*. Estados Unidos. Debate.

Myhrvold, N et al. (2011). *Modernist Cuisine. El arte entre la ciencia y la cocina*. Estados Unidos. Taschen.

Nosrat, S. (2018). *Sal, grasa, ácido, calor: El arte de dominar los cuatro elementos de la buena cocina* (A. Segura Alcalde, Trans.). Neo Person.

Petersen, C. (2022). *Al hueso! un guía de la carne de Argentina*. Argentina: Planeta.

Rodriguez, A. (2009). *Cordero Cerdo y Conejo Al Uso Del Maestro de Cocina*. Atlántida.

Rodriguez, A. (2008). *Gran Manual de Técnicas de Cocina*. Buenos Aires, Argentina. Atlántida.

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

Rodriguez, A. (2007). *Mariscos Al Uso Del Maestro de Cocina*. Atlántida.

Rodriguez, A. (2006). *Pescados Al Uso Del Maestro de Cocina*. Atlántida.

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

Sequeira, A. (2019). *Hierbas: especies medicinales y aromáticas usadas en Uruguay*. Ediciones de la Plaza.

Sequeira, A. (2015). *Especias: semillas y condimentos usados en Uruguay*. Ediciones de la Plaza.