



CARRERA: Tecnicatura en Gastronomía

**Gastronomía
del mundo
Módulo: III**

Modalidad: Presencial

Carga Horaria: 10

Créditos educativos: 16

I) Propósitos de la unidad curricular

Esta unidad curricular es fundamental en la carrera de gastronomía, ya que permite a los estudiantes conocer y practicar diversos tipos de cocina, comprendiendo sus fundamentos técnicos y culturales, y reflexionando sobre cómo la gastronomía refleja la identidad y la historia de los pueblos. Asimismo, el abordaje de la cocina internacional, junto con la valorización de la cocina local, ofrece una perspectiva intercultural y contextualizada, permitiendo reconocer la diversidad de ingredientes, técnicas y costumbres de distintas regiones del mundo y del país, comprendiendo cómo estas tradiciones se complementan y se adaptan en la práctica profesional. Finalmente, se profundiza en la conservación de alimentos, reconociendo su desarrollo histórico desde la antigüedad como parte de las prácticas culturales de distintas sociedades, técnicas que no solo aseguran la inocuidad de los alimentos, sino que también moldearon sabores, tradiciones y formas de consumo que hoy enriquecen la gastronomía.

II) Resultados de aprendizaje

- Aplica técnicas de conservación de alimentos comprendiendo su valor cultural e histórico, para garantizar la seguridad e inocuidad de las preparaciones, preservar su calidad y aprovechar la diversidad de opciones culinarias que surgen integrando estas técnicas tradicionales y modernas.
- Valora y aplica técnicas, ingredientes y tradiciones culinarias locales y de distintas culturas del mundo, para integrar esos saberes en su práctica profesional con una mirada intercultural, promoviendo la identidad y la adaptación de recetas a diversos contextos gastronómicos.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular:

- 1. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**
- 2. COCINA INTERNACIONAL**

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1. Conservación de alimentos
 - 1.1. Fermentados
 - 1.2. Ahumados
 - 1.3. Salazón
 - 1.4. Charcuterie
 - 1.5. Encurtidos
2. Cocina internacional
 - 2.1. Europea:
 - 2.1.1. Francia
 - 2.1.2. Italia
 - 2.1.3. España
 - 2.2. Asiática:
 - 2.2.1. China
 - 2.2.2. Japón
 - 2.2.3. Tailandia
 - 2.3. Latinoamericana:
 - 2.3.1. México
 - 2.3.2. Perú
 - 2.3.3. Brasil
 - 2.3.4. Río de la Plata

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, enmarcando cada elaboración en su contexto histórico y social. Promoverá la reflexión sobre la relación entre la gastronomía y el territorio, es decir, cómo el lugar geográfico, el clima, los recursos naturales, la biodiversidad y la cultura local influyen en los alimentos, las técnicas de preparación y las tradiciones culinarias.

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 los conocimientos técnicos con experiencias prácticas y contextuales. En ese sentido, 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 gastronomía, 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 los docentes y con otros actores de la comunidad facilita el desarrollo de competencias transversales y la capacidad de trabajar en ambientes diversos.

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, investigar, ensayar 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 interescuelas 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

- Acurio, G. (2015). *Perú: gastronomía*. Phaidon Press.
- Badui, S. (2012). *Química de los Alimentos*. México: Pearson.
- Castanho, T. y Bianchi, L. (2016). *Brasil : libro de cocina : un recorrido por la gastronomía brasileña de la mano de la estrella emergente Thiago Castanho*. Neo Person.
- Farrimond, S. (2018). *Cocinología. La ciencia de cocinar*. DK.
- IMPO (1994). *Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994*. Montevideo, Uruguay.
Recuperado de: <https://www.impo.com.uy/bases/decretos/315-1994>
- Larousse (2019). *Larousse gastronomique en español* (J. M. Pinto & I. Estany, Trans.). Larousse Editorial S.L.
- Larousse (2017). *Institut Paul Bocuse: la escuela de la excelencia culinaria* (I. Estany Morros & I. Estany, Trans.) Larousse Editorial S.L.
- McGee, H. (2010). *La buena cocina: Cómo preparar los mejores platos y recetas* (J. M. Ibeas Delgado, Trans.). Editorial Debate.
- McGee, H. (1984). *La cocina y los alimentos*. Estados Unidos: Debate.
- Meerman, J. (Ed.). (2006). *Larousse gastronomique* (F. Brester, Trans.). Culinaire Boekerij.
- 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.
- Olvera, E. y Soto-Innes, D. (2019). *Tu Casa Mi Casa (Spanish Edition)*. Phaidon Press.
- Sebess, M. (2014). *Master Chef. Técnicas de Cocina Profesional* (1st ed.). Florida.
- Sorba, P. (2012). *Nueva cocina argentina*. Planeta.
- Varese, J. A. (2023). *Gastronomía regional uruguaya: Rocha*. Planeta