



# **CARRERA: Tecnicatura en Gastronomía**

**Sistemas de  
producción de  
alimentos y bebidas**

**Módulo: IV**

**Modalidad:**  
Semipresencial

**Carga Horaria: 3**

**Créditos educativos: 5**

### **I) Propósitos de la unidad curricular**

Esta unidad curricular tiene como finalidad que el estudiante conozca el origen de los alimentos y bebidas, comprendiendo cómo se producen en los distintos sistemas productivos (industrial, agrario, etc) que abastecen al sector gastronómico. Se busca que adquiera una visión integral de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la elaboración y distribución, identificando las tecnologías, procesos y normativas que intervienen en cada etapa. Se espera que a partir de este conocimiento, el estudiante desarrolle competencias para seleccionar de manera crítica los productos más adecuados para optimizar la calidad de las preparaciones que realiza, contribuyendo a mejorar la experiencia gastronómica. Asimismo, se pretende fortalecer una mirada reflexiva sobre las dimensiones culturales y sociales de la alimentación, fomentando un ejercicio profesional consciente de la diversidad de prácticas gastronómicas.

### **II) Resultados de aprendizaje**

- Aplica conocimientos sobre los procesos de producción de materias primas de origen animal y vegetal para seleccionar y utilizar adecuadamente los productos en la práctica gastronómica.
- Conoce los procesos de producción de bebidas más relevantes en la gastronomía para valorar su calidad y seleccionar los productos que mejor se adapten a las distintas aplicaciones culinarias y experiencias gastronómicas.

### **III) Saberes estructurantes de la unidad curricular**

- 1. PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN ANIMAL**
- 2. PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL**
- 3. PRODUCCIÓN DE BEBIDAS**

#### **IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes**

##### **1. Producción animal**

###### **1.1. Producción de carne vacuna**

- 1.1.1. Uruguay como país productor
- 1.1.2. Importancia gastronómica de la carne vacuna.
- 1.1.3. Principales Razas de ganado vacuno.
- 1.1.4. Método de crianza de ganado vacuno y su influencia en la composición de carne.
- 1.1.5. Tipificación y codificación
- 1.1.6. Etapas del proceso de producción (faena, rigor mortis, maduración, desposte, etc.)
- 1.1.7. Trazabilidad

###### **1.2. Producción de carne ovina**

- 1.2.1. Relevancia de la carne ovina en Uruguay.
- 1.2.2. Principales Razas
- 1.2.3. Tipificación y codificación

###### **1.3. Producción de suínos**

- 1.3.1. Relevancia de la carne ovina en Uruguay.
- 1.3.2. Principales Razas
- 1.3.3. Chacinados

###### **1.4. Producción avícola**

- 1.4.1. Principales especies
- 1.4.2. Sistemas de producción: intensivo, semi-intensivo y extensivo.
- 1.4.3. Crianza y alimentación
- 1.4.4. Faena y procesamiento: sacrificio, limpieza, despiece y conservación de la carne.
- 1.4.5. Producción de huevos: recolección, clasificación, almacenamiento y transporte.

###### **1.5. Producción pesquera**

- 1.5.1. Importancia de la pesca y acuicultura en la alimentación y gastronomía.

- 1.5.2. Principales especies explotadas en Uruguay
- 1.5.3. Métodos de captura y cría: pesca artesanal, industrial y acuicultura.
- 1.6. Producción de lácteos
  - 1.6.1. Recepción, filtrado y estandarización de la leche.
  - 1.6.2. Pasteurización y homogeneización: objetivos y efectos sobre seguridad y calidad.
  - 1.6.3. Procesos de fermentación y maduración en la elaboración de quesos y yogures.
  - 1.6.4. Producción de mantecas, cremas y otros derivados lácteos
- 2. Producción Vegetal
  - 2.1. Agricultura extensiva: principales cultivos de invierno y verano (trigo, arroz, maíz, soja), ciclo de producción, cosecha, tipos de molienda, subproductos y uso gastronómico.
  - 2.2. Caña de azúcar: cultivo y procesos de industrialización.
  - 2.3. Aceites
  - 2.4. Agricultura intensiva: horticultura y fruticultura
    - 2.4.1. Técnicas de cultivo, manejo y cosecha
    - 2.4.2. Calendario de productos de temporada
- 3. Producción de bebidas
  - 3.1.1. Café, te, vino, cerveza, destilados.

## **V) Orientaciones pedagógicas**

La unidad curricular se desarrollará priorizando el aprendizaje experiencial, integrando talleres y visitas a distintos lugares de producción (campos, industrias, criaderos, etc.), que permitan a los estudiantes observar directamente los procesos de obtención, transformación, conservación y envasado de alimentos.

El docente deberá utilizar metodologías que integren el aprendizaje práctico con la investigación y el contacto directo con los sectores productivos. En ese sentido, se promoverá que los estudiantes desarrollen proyectos de observación, análisis y documentación de procesos, a partir de las visitas a los espacios de producción alimentaria.

Se organizarán espacios de diálogo entre estudiantes, docentes y productores o profesionales del sector, promoviendo el intercambio y la retroalimentación, explorando posibles soluciones a problemáticas reales de producción que se puedan abordar de forma colaborativa. Por lo mencionado, las actividades deben resultar integradoras y conectar los contenidos de la unidad con otras áreas del módulo y de la carrera, así como con los productores, favoreciendo una visión crítica e integral de la producción alimentaria y gastronómica.

La evaluación se basará 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 de su progreso.

El docente, a través de la plataforma educativa deberá facilitar los materiales de estudio, los recursos educativos 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 y toda la retroalimentación de las actividades realizadas.

## **VI) Bibliografía**

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

INAC (2023). *Manual de cortes bovinos para abasto*. Recuperado de:

[https://www.inac.uy/innovaportal/file/6726/1/manual\\_abasto\\_low.pdf](https://www.inac.uy/innovaportal/file/6726/1/manual_abasto_low.pdf)

INAC (2023). *Carnes alternativas*. INAC. Recuperado de:

[https://www.inac.uy/innovaportal/file/7157/1/manual\\_de\\_carnes\\_alternativas.pdf](https://www.inac.uy/innovaportal/file/7157/1/manual_de_carnes_alternativas.pdf)

INAC (2006). *Manual de carnes bovina y ovina*. Montevideo, Uruguay. Recuperado de:

[https://www.inac.uy/innovaportal/file/2043/1/manual\\_corregido\\_2a\\_edicion.pdf](https://www.inac.uy/innovaportal/file/2043/1/manual_corregido_2a_edicion.pdf)

Fernández, E. (2019). *Manual de grado para el estudio de los alimentos*. Departamento de Publicaciones, Unidad de Comunicación de la Universidad de la República.

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

MGAP (2025). *Lista inteligente*. Recuperado de: <https://www.listainteligente.uy/calendario>

Página web - Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria <https://www.inia.uy/>

Página web - Instituto Nacional de Carnes <https://www.inac.uy/>

Zoppolo, R. et al. (Eds.). (2008). *Alimentos en la huerta: guía para la producción y consumo saludable*. INIA.

PRELIMINAR