



PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular

ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR

Identificación	Código SIPE	DESCRIPCIÓN			
Tipo de Curso	059	Capacitación de Profundización Profesional			
Orientación	40G	Gastronomía – Conservación de hongos			
Sector	712	Gastronomía			
Área de Asignatura	016	Arte Culinario I			
Asignatura	34395	Conservación de hongos			
Modalidad					
Perfil de Ingreso	Primaria y 18 años de edad				
Duración	Horas totales:		Horas semanales:		Semanas
	24		12		2
Perfil de Egreso	Las competencias adquiridas en este curso le permitirán al egresado: • 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 • Reconocer hongos no comestibles • Procesar hongos de eucaliptus • Manejar procesos de conservación				
Créditos Educativos y Certificación		Certificación			
Nº Resolución del CETP	Fecha de presentación:	Exp. N°	Res. N°	Acta N°	Fecha __/__/__

3
4

FUNDAMENTACIÓN

La siguiente capacitación es propuesta para egresados de primaria, que deseen transformar a nivel de producción, la recolección de hongos, especialmente de eucaliptus, en productos aptos para el consumo y venta a través de diferentes medios, al natural, en medio ácido, oleoso...

La misma posee una muy fuerte incidencia en la formación técnica práctica, profesional con manejo de producción real, respondiendo a las necesidades, tiempos y cantidades de la zafra de recolección.

Es imprescindible, la implementación de una eficiente práctica real, enmarcada en el entorno socio laboral, 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 el predio de la empresa Montes del Plata, considerando como población objetivo las personas que se dedican a la recolección de hongos de Eucaliptus de la región.

En los montes de Uruguay las especies silvestres más frecuentes son el hongo de pino o delicioso (*Lactarius deliciosus*) y el hongo de eucalipto (*Gymnopilus junonius*).

Es a partir del reconocimiento gastronómico que los hongos se han posicionado fuertemente en diversas preparaciones, jerarquizando los mismos el valor agregado que les confiere ser orgánicos.

Según Alejandro Sequeira¹, *"...los hongos comestibles son una importante fuente de alimento ricos en carbohidratos, proteínas, grasas, fibra, vitaminas y*

1 Sequeira, A lejandro: Hongos silvestres comestibles en Uruguay (2017)

minerales. También poseen sustancias de uso medicinal como ciertos principios activos bactericidas, antifúngicos y estimuladores del sistema inmunitario.”

La transformación de los hongos de eucaliptus en preparaciones para acompañar, condimentar, se ha convertido en un elemento identitario clásico de un chivito, un chorizo al pan, una carne, el desafío es desarrollar elaboraciones que integren a los hongos ampliando el horizonte de aplicaciones.

OBJETIVOS GENERALES:

- Formar al alumno en teoría y práctica de reconocimiento, recolección y transformación del hongo de eucaliptus, para que al finalizar la capacitación pueda:
 - insertarse social y laboralmente en forma “adecuada”
 - poseer experiencia profesional que le permita ingresar a la vida activa de manera reconocida

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar hongos comestibles
- Procesar los hongos de acuerdo a la preparación elegida
- Manejar procesos de conservación al natural, en medio ácido y oleoso
- Cumplir estrictamente con las normas de higiene y seguridad alimentaria
- Aplicar protocolos en el marco de COVID 19

PERFIL DE EGRESO

- El estudiante podrá poner en acción las competencias descritas en la carátula:
 - 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

- Reconocer hongos no comestibles
- Procesar hongos de eucaliptus
- Manejar procesos de conservación

conjugando teoría y práctica en los procesos de elaboración, además de Insertarse social y laboralmente en forma "adecuada", con una experiencia profesional de calidad que le permita ingresar a la vida activa de manera reconocida

CONTENIDOS - ACTIVIDADES

1. Higiene:

- Limpieza y desinfección de herramientas, equipos y del local
- Personal.
- Inocuidad alimentaria, contaminaciones químicas y físicas
- Características del manipulador de alimentos
- Organización de las áreas de trabajo, mise en place

2. Los hongos:

- El hongo de eucaliptus
- Selección, características óptimas para su recolección.
- Usos
- Depuración

3. Conservación:

- Medios físicos
- Químicos
- Esterilización

4. Servicios de elaboración: preparaciones:

- En medio ácido:
 - vinagre
 - encurtido
 - escabeche
 - vinagreta
 - chutney
- en medio oleoso
 - aceite
 - al ajillo
 - provenzal
- Otros medios
 - patés
 - tapenade

6
4

- salsas

METODOLOGÍA

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

Se fomentará conciencia en el estudiante que su presencia e higiene deberán estar adecuadas al área en que se desempeña, según las normas nacionales vigentes y los protocolos sanitarios

Se responsabilizará sobre el cuidado, manejo adecuado e higiene del equipamiento, maquinaria y útiles.

Trabjará en brigadas fomentando el trabajo en equipo, donde la coordinación de las tareas y la tolerancia de sus integrantes serán evaluadas a diario.

Fomentará la autoevaluación y la autocrítica.

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

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 suministrados por Montes del Plata.

BIBLIOGRAFÍA

Se utilizarán las fichas técnicas de las preparaciones propuestas.

7
E

Intendencias Departamentales **"Reglamento Bromatológico Nacional" IMPO**

MSP-OPP **"Documento 127001/3/5732/2020" Recomendaciones para aulas-talleres de Gastronomía COVID 19 ANEP-CETP**

MSP **"Protocolos sanitarios"**

LARROUSE **"Larrouse Gastronomique"** Larrouse. 1998. Francia

RODRIGUEZ, Ariel **"Gran manual de Técnicas. Maestro de cocina".** Atlántida. 2008. Bs. As

SEQUEIRA, Alejandro **"Hongos silvestres comestibles en Uruguay"** 2017. Ed. de la Plaza

SEQUEIRA, A, RATTI, C **"Como hongos después de la lluvia"** 2017. Ed. varios de autor

WRIGHT, J; TRUILLÉ **"Guía completa de las técnicas culinarias"** 1997. BLUME. Cordon Blue

84

A.N.E.P. - U.T.U.
PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
Departamento de programación de la Oferta Educativa

ESQUEMAS CURRICULARES
AÑO LECTIVO 2020

ARPE004a1
21/12/20 15:12:59
Página: 1

Tipo de Curso		Plan	Orientación	Trayecto	Año	Módulo
Area		Asignatura			Horas	
058 CAPACITACION PROFESIONAL INICIAL		2007	40G GASTRONOMIA - CONSERV. DE HONGOS		0	0
016	ARTE CULINARIO I	34395	CONSERVACION DE HONGOS		12,0	12,0