

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 3765/15

Res. 1648/15

ACTA N° 27, de fecha 14 de octubre de 2015.

VISTO: Los Programas correspondientes al Curso Técnico Terciario en Gastronomía en Modalidad Binacional, elevados por el Programa de Planeamiento Educativo;

RESULTANDO: I) que la Tecnicatura de Gastronomía se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-Río-grandense (IFsul), “Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del Consejo de Educación Técnico-Profesional de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional...”;

II) que el presente Plan de Estudios se crea en el marco de los Cursos Binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera;

III) que el mismo responde a una necesidad común de formación de perfiles cualificados en el Área de Gastronomía – Cocina y se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica;

IV) que el Departamento de Desarrollo y Diseño Curricular manifiesta que, se convocó a la Asamblea Técnico Docente y de fs. 120 a 122 luce el Acta de la reunión mantenida, realizándose ajustes en el formato de los Programas;

V) que de fs. 127 a 133 la División Cooperación Técnica y Convenios, cumple

con lo solicitado a fs. 126 por la Mesa Permanente de la Asamblea Técnico-
Docente;

CONSIDERANDO: que se estima pertinente la aprobación por parte del
Consejo, de los citados Programas, los cuales lucen de fs. 40 a 119 de estos
obrados;

ATENTO: a lo expuesto;

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL POR
UNANIMIDAD (TRES EN TRES), RESUELVE:

1) Aprobar los Programas correspondientes al Curso Técnico Terciario en
Gastronomía en Modalidad Binacional, que a continuación se detallan:

| | | PROGRAMA | | | |
|---------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|--|---------------------------------------|-----------------|
| | | Código en SIPE | Descripción en SIPE | | |
| TIPO DE CURSO | | 050 | Curso Técnico Terciario | | |
| PLAN | | 2015 | 2015 | | |
| SECTOR DE ESTUDIO | | 610 | Administración, Comercialización y Servicios | | |
| ORIENTACIÓN | | 39B | Gastronomía | | |
| MODALIDAD | | ---- | Binacional | | |
| AÑO | | ---- | ----- | | |
| TRAYECTO | | ---- | ----- | | |
| SEMESTRE | | 1 | 1 | | |
| MÓDULO | | ---- | ----- | | |
| ÁREA DE ASIGNATURA | | 3301 | Gastronomía III | | |
| ASIGNATURA | | 06101 | Cocina I | | |
| ESPACIO COMPONENTE CURRICULAR | | o ----- | | | |
| MODALIDAD DE APROBACIÓN | | | | | |
| DURACIÓN DEL CURSO | | Horas totales: 160 horas | Horas semanales: 10 | Cantidad de semanas: 16 semanas | |
| Fecha de Presentación: 09/06/15 | Nº Resolución del CETP | Exp. 3765/15 Nº | Res. Nº 1648/15 | Acta Nº 27 | Fecha: 14/10/15 |

FUNDAMENTACIÓN

Técnica. Ciencia. Arte. Actualidad

La Tecnicatura en Gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFsul), “Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional...”¹

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la formación de perfiles cualificados en el área de gastronomía- cocina, que respondan a los retos actuales de la profesión, basados en un enfoque inter y transdisciplinario, abarcando la técnica, la ciencia y el arte de la gastronomía, ejes articuladores de los contenidos curriculares, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario.

Se analizarán los elementos y requerimientos que componen una cocina así como también los procesos de servicio (necesidades, expectativas y costos), fundamentales para la calidad de establecimientos de alimentos y bebidas.

Los docentes guiarán los procesos de aprendizaje, estimulando el desarrollo de

¹ Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap. 1 Art. N° 2

las habilidades, destrezas, actitudes y conocimientos de la profesión, en el marco interdisciplinario que promueva la relación entre las áreas del conocimiento.

Cocina I, aborda atravesando como contenido eje, los fundamentos de cocina, describiendo las materias primas clásicas y las utilizadas en la cocina moderna. Nos introduce en un mundo de sensaciones a través de los perfiles del sabor. Se comienza con los procesos de cocina, aplicados a géneros alimentarios en crudo y sus transformaciones por medio del calor.

OBJETIVOS

- Manipula y mantiene los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas para el desarrollo de la profesión.
- Aplica las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío y embalaje de los diferentes productos de su área.
- Aplica los fundamentos de cocina en diferentes elaboraciones de acuerdo al género alimentario utilizado.
- Promueve acciones de la protección del medio ambiente, la seguridad alimentaria y la seguridad laboral.
- Organiza su trabajo, maneja mise en place, desarrolla procesos de cocina.
- Reconoce organolépticamente el estado de frescura de los géneros alimentarios.
- Transforma los alimentos por acción del frío y/o calor.
- Determina calidad y cantidad en la compra de insumos.
- Define y calcula los insumos que necesita.

CONTENIDOS

- 1- Fundamentos de cocina: 20 horas
- 2- Materias primas: 10 horas
- 3- Perfiles del sabor: 5 horas



Consejo de Educación
Técnico-Profesional
(Universidad del Trabajo del Uruguay)



JOSÉ ARTIGAS
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES
BICENTENARIO.UY

4- Procesos de cocina: 10 horas

5- Productos lácteos: 5 horas

6- Frutas y vegetales: 30 horas

7- Huevos: 10 horas

8- Fondos, sopas y salsas: 20 horas

9- Leguminosas: 10 horas

10- Cereales: 20 horas

11- Pastas secas y frescas simples: 10 horas

12- Evaluación: 10 horas

1. Fundamentos de cocina:

- Deontología profesional. Personal de cocina. El cocinero en el medio local e internacional. Análisis comparativo Brasil-Uruguay.

- Imagen personal:

Higiene.

Indumentaria.

Cualidades.

Brigadas.

- Estructura física: la cocina

Origen y evolución de las cocinas.

Organización de la cocina profesional, instalación y diseño.

Áreas de trabajo, orden, operaciones.

EQUIPOS DE COCINA.

Utensilios de mano, cuchillería.

Herramientas, instrumentos de medición.

Máquinas.

Equipamientos (sector de recepción, preparación, lavado, desinfección, frío, fuegos).

Infraestructura.

Metales y materiales de cocina.

- Salud y Seguridad

Inocuidad alimentaria. Sistema de seguridad de los alimentos.

Marco normativo.

Toxicología. Contaminaciones: ETAS. Agentes causantes, prevención y control.

Normas HACCP.

- Seguridad e higiene

Utensilios.

Herramientas.

Máquinas.

Equipamientos.

- Higiene alimentaria

Productos de limpieza.

- Restaurantes e instituciones

2. Materias primas

- Clásicas y de la cocina moderna.

Naturaleza: DISPONIBILIDAD mapeo productivo.

Tendencias, técnicas de gestión de tiempo, aspectos de control, compra y almacén.

Almacenamiento, sistema PEPs.

Ingredientes clásicos: descripción, valor nutritivo, utilización, temperaturas.

Ingredientes de la cocina moderna, sales, alginatos, geles-gelatinas, gar-
agar, pectinas y agentes gelificantes, azúcares, lecitina, gluten, goma
xántica, goma guar...

Hierbas aromáticas y especias.

Productos alimentarios industrializados.

Manipulación en crudo y procesamiento de alimentos.

Reconocimiento. Calidad. Aplicaciones.

Alimentos modificados.

Productos gourmets.

- Vocabulario técnico

3. Perfiles del sabor

- Un mundo de sensaciones: Los sentidos. Combinar gustos (sabores),
sensaciones químicas al paladar. Interacciones en el acto de comer: color; gusto
y aroma, textura.

- Evaluación y análisis sensorial (cata) de hierbas aromáticas y especias.

4. Procesos de cocina

- Fichas técnicas. Estandarización de recetas.

- Cortes internacionales.

- Utilización de cuchillería.

- Métodos de cocción tradicionales y modernos. El calor y la temperatura.

- Transferencia de calor: conducción, convección, radiación. Microondas.

Rehogar, brasear, hornear, freír, hervir, escalfar, pochar, asar, vapor,
confit, grill, parilla...

Cocción al vacío, por microondas.

- Medios de cocción.

- Transformación de aspecto exterior, extracción de jugos, desarrollo de aromas y sabores.

5. Productos lácteos

- Biología y química de la leche. Leches. Características, valor nutritivo. Almacenamiento y conservación.
- Productos lácteos fermentados y no fermentados.
- Quesos; descripción, clasificación, cualidades y aplicaciones.
- Cata.

6. Frutas y Vegetales

- Origen, estructura, clasificación según color; parte comestible; valor nutritivo.
- Manejo, almacenamiento, deterioro, atmósfera controlada y control de temperatura.
- Reconocimiento de frutas y verduras clásicas y exóticas.
- Selección, limpieza, lavado, desinfección y conservación de vegetales.
- Modificaciones por: corte (oxígeno), frío y/o calor. Sustancias químicas intervinientes.
- Conservas de frutas y verduras.
- Hierbas aromáticas, especias. Adobos, currys y masalas.
- Mise en place. Área de trabajo.
- Actividades prácticas:
 - Cortes
 - julienne, brunoise, paysanne, mirepoix, jardiniere, macédonie, concassé, chiffonnade, ciseler, emincé, hacher, concassé, perlas, vichy, sifflets (bais), bouquetière (olivette), diente de ajo.
- Cocciones
 - A la inglesa, a blanco, a la italiana, sudar, microondas, horno, glaceadas,

glaceadas, confitadas.

Cambios de color: clorofila, carotenoides, antoxantinas-antociacinas, betalainas, Compuesto polifenólicos, taninos.

- Aplicaciones culinarias: tallados sencillos, vegetales al natural, fritos, ensaladas, rellenos, flanes, budines, patés, purés, grillados y en conserva.
- Frutas al natural, rellenas, en almíbar, macedonia, brochettes, al horno, grilladas.
- Guarniciones.
- Ensaladas frías y calientes.

Clasificación, variantes.

Aceites, vinagres. Historia, etimología, tipos: neutros, aromáticos, infusionados. Producción regional.

Combinación de sabores, aderezos y aliños.

- Papa:

Origen, variedades, valor nutritivo. Almacenamiento y conservación.

Presentaciones industrializadas.

Cortes: paille, allumette, bastón, pont-neuf, rissolée (Parmentier), chip (española), rejilla, noisette, París, champignon, olivette (aceituna), cocotte, inglesa, château, fondant.

Purés clásicos y variantes.

Elaboraciones aplicadas a los cortes.

Medios de cocción. Características de las materias grasas, puntos de fusión, temperaturas.

7. Huevos

- Biología y química del huevo, composición. Variedades, clasificación, valor

nutritivo. Tiempos, temperaturas y texturas. Calidad, manejo y seguridad. Se recomienda no consumir huevos crudos o que no hayan alcanzado en el centro 65° de temperatura, exceptuando los huevos pasteurizados.

- Transformaciones y funciones: coagulación de las proteínas, ligazón, estabilización de las proteínas (aireado: espumas y merengues), clarificación. Emulsiones.

- Métodos de cocción.

- Aplicaciones culinarias: platos básicos: poché, frito, revuelto, mollets, duro, a la florentina, omelettes, tortillas.

8. Fondos, salsas y sopas

Fondos

- Clasificación, composición (proteínas, líquidos, espesantes, saborizantes, ligas, aromáticos, saborizantes. Fondos claros, oscuros y fumet.

Salsas

- Definición. Historia. Composición. Clasificación de acuerdo a su composición y a su temperatura de servicio. La ciencia de las salsas: sabor y consistencia.

Espesantes, gelatinas.

Salsas madres y derivadas. Frías y calientes. Aplicación de fondos.

Pequeñas salsas básicas.

Gratinados y soufflés (dulces y salados).

Sopas

- Definición. Historia. Composición. Clasificación de acuerdo a su composición y a su temperatura de servicio.

Sopas clásicas y modernas. Frías y calientes.

Atados aromáticos. Mirepoix.

Guarniciones.

9. Leguminosas

Origen. Estructura y composición. Clasificación, características. Brotes. Derivados. Valor nutritivo. Hidratación.

Cocción: métodos y de vanguardia.

La soja y sus transformaciones

Aplicaciones culinarias dulces y saladas: al natural, ensaladas, guarniciones, purés, budines, flanes, cazuelas, humus. ..

10. Cereales

- Origen, clasificación, estructura y composición del grano. Tipos de cereales: trigo, maíz, cebada, centeno, avena, sorgo, mijo, amaranto, quinoa, trigo sarraceno.

- Características. Molienda, derivados. Sémolas y harinas. Valor nutritivo. Métodos de cocción clásicos y de vanguardia.

Aplicaciones culinarias dulces y saladas: al natural, flanes, budines, ensaladas.

- Arroces: origen, clasificación y características: blanco, glutinoso, arborio, basmati, parbolied, integral; aromáticos, pigmentados, salvaje.

Aplicaciones culinarias en dulce y salado.

Pilaf, creole, rissottos, paella vegetal, croquetas, arroz con leche, budines, flanes, tortas...

11. Pastas

Pastas secas y frescas simples

- Origen, clasificación: secas y frescas. Composición. Características de acuerdo al cereal base. Saborizantes naturales y artificiales. Huevo en polvo, verduras

deshidratadas. Técnicas de producción, almacenamiento y conservación.

Técnica de secado.

- Quesos para pastas.

- Cocción y servicio.

Fideos: en ensaladas, con salsas, y gratinados...

Pastas simples: tallarines, tagliatelles, moñas, pastas estampadas y fantasía. Ñoquis de papa y escaldados. Al huevo, espinaca, morrón, zanahoria, remolacha, especias, estampados, fantasía; con sus correspondientes salsas

Pasta líquida: crepes (limosnero, pañuelitos, cadeaux), fríos y calientes.

Lasañas. Blinis.

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

El Docente desarrollará la asignatura Cocina, enmarcando la práctica con los fundamentos tecnológicos. Utilizará un enfoque global, haciendo referencia constantemente a la Legislación Bromatológica Brasileña y Nacional, a la Ley N° 17.250 de los Derechos del Consumidor y a las Buenas Prácticas, en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos.

Realizará las demostraciones correspondientes en cada técnica básica, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos a nivel nacional e internacionalmente.

Crearé responsabilidad en los alumnos sobre el cuidado y manejo adecuado, así como la higiene de equipamientos, maquinarias y útiles, siendo responsabilidad de todos las buenas prácticas.

Formará brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo, considerando los aspectos higiénicos-sanitarios, socio ambientales e históricos culturales.

Enfatizará el desarrollo de los fundamentos de cocina; la secuenciación temática lineal corresponde a una ordenación de los contenidos. El docente planificará

en función de las elaboraciones previstas, las guarniciones y salsas correspondientes. Insistirá en la estandarización de porciones y la presentación con elementos decorativos de los platos.

Incentivará la autoevaluación y la autocrítica en cada clase, como así también la investigación a nivel de producción regional.

Fomentará conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área.

Incluirá visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos, fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

Participará de los eventos gastronómicos que cumplan con los requisitos pedagógicos y profesionales contenidos a nivel programático.

Se trabajará a nivel de producción, teniendo en cuenta las demandas y características del Curso.

Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación, ventilación, deberán cumplir las normas vigentes (Ordenanzas Bromatológicas), en cuanto protecciones y seguridad (BSE) y tener la habilitación municipal correspondiente.

El Docente brindará los conocimientos, teniendo en cuenta la Ley de los Derechos del Consumidor. Fomentará la investigación, el análisis de mercado, realizará: simulacros y estudios de casos. Constantemente hará referencia a la Ordenanza Bromatológica Brasileña y Nacional, insistiendo con las BUENAS PRÁCTICAS que son responsabilidad de todos.

EVALUACIÓN

Se realizará evaluación inicial (diagnóstica), la cual será tomada como punto de partida conceptual. Se evaluarán todas las actividades realizadas dentro y fuera del aula, siendo reflexivas y valorativas, utilizando registros para autoevaluación de

aprendizajes.

Se realizarán las evaluaciones previstas en el REPAG y evaluación final del curso, teniendo como marco la producción. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

- Higiene y presentación personal.
- Mise en place correcta.
- Aplicación de técnicas.
- Creatividad.
- Planificación, organización, desarrollo de la producción, tiempos, temperaturas, estandarización de porciones.
- El trabajo individual y en equipo.

BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA

- BARREDO, Silvia. "Tallado de frutas y verduras." 2000. ATLÁNTIDA.
- CORDON BLEU "Guía completa de las Técnicas culinarias." BLUME.
- CORDON BLEU "Las Técnicas del Chef". 2004. BLUME. Londres.
- HAMILTON, R. TODOLI, V. "Comida para pensar. Pensar sobre el comer" 2009. ACTAR. España.
- IMM "Manual para Manipuladores de Alimentos" IMPO.
- IMM. "Reglamento Bromatológico Nacional" Dec. N° 315/994. IMPO. Montevideo.
- KOPMANN, MARIANA "Manual de Gastronomía Molecular". El encuentro entre la ciencia y la cocina. 2013. SIGLO XXI, Buenos Aires.
- LAROUSSE "Larousse Gastronomique" 1997. Canadá.
- "Legislación Bromatológica do Brasil" Decreto Ley N° 986, de 21 de octubre de 1969.

- LEIZ, Karin, “cocinar con hierbas de muchas maneras” . 2013. RBA. España.
- Ley N° 9.782, de 26 de Janeiro de 1999.
- Ley 17.250 “Derechos Básicos del Consumidor” IMPO.
- McGEE, HAROLD “La cocina y los alimentos”. 2004. DEBATE. España.
- MIHRVOLD, N.; BILET, M. “Modernist cuisine at home” TASCHEN. EEUU. 2013.
- RODRÍGUEZ PALACIOS, Ariel “Técnicas básicas del maestro de cocina.” ATLÁNTIDA. Buenos Aires.
- VV. AA. “Especias”. TODOLIBRO. 2013. España.
- VV.AA. “Diccionario de especias”. 2013. España.

| | | PROGRAMA | | | |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|--|------------|------------------------------------|
| | | Código en SIPE | Descripción en SIPE | | |
| TIPO DE CURSO | | 050 | Curso Técnico Terciario | | |
| PLAN | | 2015 | 2015 | | |
| SECTOR DE ESTUDIO | | 610 | Administración, Comercialización y Servicios | | |
| ORIENTACIÓN | | 39B | Gastronomía | | |
| MODALIDAD | | ---- | Binacional | | |
| AÑO | | ---- | ----- | | |
| TRAYECTO | | ---- | ----- | | |
| SEMESTRE | | 2DO | Segundo | | |
| MÓDULO | | ---- | ----- | | |
| ÁREA DE ASIGNATURA | | 3301 | Gastronomía | | |
| ASIGNATURA | | 06102 | Cocina II | | |
| ESPACIO COMPONENTE CURRICULAR | o | ----- | | | |
| MODALIDAD DE APROBACIÓN | DE | ----- | | | |
| DURACIÓN DEL CURSO | | Horas totales: 160 horas | Horas semanales: 10 | | Cantidad de semanas: 16 semanas |
| Fecha de Presentación: | N° Resolución del CETP | Exp. N° 3765/15 | Res. N° 1648/15 | Acta N° 27 | Fecha: 14/10/15 |

FUNDAMENTACIÓN

Técnica. Ciencia. Arte. Actualidad

La Tecnicatura en Gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFsul), “Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional...”¹

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la formación de perfiles cualificados en el área de gastronomía- cocina, que respondan a los retos actuales de la profesión, basados en un enfoque inter y transdisciplinario, abarcando la técnica, la ciencia y el arte de la gastronomía, ejes articuladores de los contenidos curriculares, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario.

Se analizarán los elementos y requerimientos que componen una cocina así como también los procesos de servicio (necesidades, expectativas y costos), fundamentales para la calidad de establecimientos de alimentos y bebidas.

Los docentes guiarán los procesos de aprendizaje, estimulando el desarrollo de las habilidades, destrezas, actitudes y conocimientos de la profesión, en el

¹ Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap.1 Art. 2

marco interdisciplinario que promueva la relación entre las áreas del conocimiento.

En el segundo semestre se continúa con géneros alimentarios y sus transformaciones, con énfasis en la producción regional, rescatando y jerarquizando los productos propios.

OBJETIVOS

- Manipula y mantiene los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas para el desarrollo de la profesión.
- Aplica las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío y embalaje de los diferentes productos de su área.
- Aplica los fundamentos de cocina en diferentes elaboraciones de acuerdo al género alimentario utilizado.
- Promueve acciones de protección del medio ambiente, la seguridad alimentaria y la seguridad laboral.
- Organiza su trabajo, maneja mise en place, desarrolla procesos de cocina.
- Reconoce organolépticamente el estado de frescura de los géneros alimentarios.
- Determina el método de cocción de acuerdo al tipo y corte de carne.
- Transforma los alimentos por acción del frío y/o calor.
- Maneja técnicas de producción, almacenamiento y conservación.
- Elabora pastas, combinando rellenos y salsas.
- Determina calidad y cantidad en la compra de insumos.
- Define y calcula los insumos que necesita.
- Realiza y estructura el montaje de los platos.
- Estandariza porciones.

CONTENIDOS

1. Carnes

- Generalidades: 10 horas

- Blancas

Aves de corral y de caza: 25 horas

Pescados y mariscos: 20 horas

- Bovina: 35 horas

- Vísceras: 10 horas

- Ovina: 10 horas

- Suina: 10 horas

2. Masas y empanadas: 10 horas

3. Pastas rellenas: 20 horas

4. Evaluación: 10 horas

1. CARNES

Generalidades

Clasificación y tipificación de las carnes. Características del consumo de carnes en la región. Estructura y cualidades de las carnes. Cortes. Trazabilidad.

Transformación del músculo en carne (matanza, rigor mortis, maduración, corte, envasado). Terneza. Deterioro y almacenamiento. Carne e infecciones alimentarias.

Preparación de la carne para la cocción: corte, sazonado, marinado...

Métodos de cocción clásicos y de vanguardia. Reacción de Maillard. El calor y sabor de la carne, color y textura. Grados de cocción y seguridad. Modificación de la estructura.

Envases. Rendimientos típicos de las carnes.

Vísceras: definición, composición, limpieza y utilización.

Mezclas de carnes: embutidos, patés y terrinas.

Carnes conservadas: secas (charque); saladas (jamón, panceta...); ahumadas; fermentadas (embutidos curados); confits; carnes enlatadas.

CARNES BLANCAS

Aves de corral y de caza: Variedad de aves de corral y de caza. Características.

Preparar aves enteras bridadas y abiertas; trocear (cuartos, octavos).

Deshuesar: en supremas, jambonneau, para ballotine, entera, galantina.

Aplicaciones culinarias: utilizando los distintos cortes, aplicar métodos de cocción clásicos y de vanguardia, en función de las piezas. El armado del plato integrará el elemento central, la/s guarnición/es, salsa/s utilizando los jugos de cocción. Incluirá además confit, farsas, patés y terrinas.

Pescados: Anatomía y cualidades del pescado, características de frescura. Clasificación según habitat. Especies regionales. Valor nutritivo, morfología. El sabor y el color del pescado. Conservación, refrigeración, congelación, irradiación.

Preparación para la cocción: limpieza, eviscerado, desespinado, fileteado.

Redondos y planos. Función de la sal y del papillote.

Pescados conservados: secos, salados, fermentados, ahumados, marinado, envasados.

Aceites de pescado. Caviar, transformación del sabor y la textura por la sal.

Aplicaciones culinarias crudas y cocidas de: pescado entero, en postas, filetes, desespinado, relleno, utilizando métodos de cocción clásicos y de vanguardia.

Ahumado.

Mezclas de pescados: mousselines, quenelles, farsas... Decoraciones

Mariscos: El marisco y sus cualidades especiales. Características generales.

Moluscos y crustáceos. Anatomía, color, textura, sabor. Calidad, frescura, conservación: refrigeración, congelación.

Marea roja.

Selección, limpieza y preparación para su utilización.

Aplicaciones culinarias clásicas.

CARNE BOVINA

Definición y composición. Formas de comercialización. Conservación. Calidad, categoría, razas. Cortes.

Métodos culinarios clásicos y de vanguardia, específicos de acuerdo al corte utilizado.: brasear, al vacío, grillar, asar, hornear, freír, saltar, hervir, presión, baja temperatura.

Transformaciones de la carne por acción del calor.

Puntos de cocción, rango de temperaturas.

Los platos elaborados con carne roja como ingrediente principal deben presentar guarnición y salsa adecuada al tipo de preparación.

VÍSCERAS

Aplicaciones culinarias utilizando diferentes métodos de cocción. Brochettes, patés, cacerola, cazuela, escabeches, vinagretas.

CARNE OVINA

Clasificación según la edad. Cualidades nutricionales y dietéticas de la carne ovina.

Cortes. Salazón

Aplicaciones culinarias: las elaboraciones se seleccionarán en base al corte.

Aplicaciones culinarias: con rack, gigot, costillas, deshuesado, charque.

CARNE SUINA

Características de la carne. Valor nutritivo. Calidad. Cortes comunes y

especiales. Vísceras. Productos industrializados.

Aplicación de técnicas de cocciones clásicas y modernas.

Temperatura de cocción.

Aplicaciones culinarias: Costillas, carré, bondiola, deshuesado, a la tela, embutidos.

2. MASAS, EMPANADAS

Masas quebradas, definición.

Tipos de masas quebradas. Técnicas de elaboración (sablage - Cremage); técnicas de cocción, total o parcial. Masas neutras y saborizadas.

Aplicación de rellenos a base de carnes, vegetales, chacinados. Ligas.

Aplicaciones culinarias en quiches y tartas

Hojaldre rápido.

Aplicaciones culinarias en pasteles y empanadas.

3. PASTAS RELLENAS

Pastas rellenas. Características según el cereal base. Rellenos y saborizantes.

Masas clásicas, saborizadas, estampadas y fantasía.

Técnicas de producción, almacenamiento y conservación.

Cocciones diferentes. Servicio.

Salsas en correspondencia con los rellenos seleccionados.

Elaboración de: ravioles, sorrentinos, rotolos, canelones, lasañas, capelettis, agnolottis, panzottis, casonsei,....

PROPUESTA METODOLÓGICA

El Docente desarrollará la asignatura Cocina, enmarcando la práctica con los fundamentos tecnológicos. Utilizará un enfoque global, haciendo referencia constantemente a la Legislación Bromatológica Brasileña y Nacional, a la Ley

Nº 17.250 de los Derechos del Consumidor y a las Buenas Prácticas, en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos.

Realizará las demostraciones correspondientes en cada técnica básica, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos a nivel nacional e internacionalmente.

Crearé responsabilidad en los alumnos sobre el cuidado y manejo adecuado, así como la higiene de equipamientos, maquinarias y útiles, siendo responsabilidad de todos las buenas prácticas.

Formaré brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo, considerando los aspectos higiénicos-sanitarios, socio ambientales e históricos culturales.

Incentivaré la autoevaluación y la autocrítica en cada clase, como así también la investigación a nivel de producción regional.

Fomentaré conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área.

Incluiré visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos, fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

Participaré de los eventos gastronómicos que cumplan con los requisitos pedagógicos y profesionales contenidos a nivel programático.

Se trabajará a nivel de producción, teniendo en cuenta las demandas y características del Curso.

Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación, ventilación, deberán cumplir las normas vigentes (Ordenanzas Bromatológicas), en cuanto protecciones y seguridad (BSE) y tener la habilitación municipal correspondiente.

El Docente brindará los conocimientos, teniendo en cuenta la Ley de los Derechos del Consumidor. Fomentará la investigación, el análisis de mercado,

realizará: simulacros y estudios de casos. Constantemente hará referencia a la Ordenanza Bromatológica Brasileña y Nacional, insistiendo con las BUENAS PRÁCTICAS que son responsabilidad de todos.

EVALUACIÓN

Se realizará evaluación inicial (diagnóstica), la cual será tomada como punto de partida conceptual. Se evaluarán todas las actividades realizadas dentro y fuera del aula, siendo reflexivas y valorativas, utilizando registros para autoevaluación de aprendizajes.

Se realizarán las evaluaciones previstas en el REPAG y evaluación final del curso, teniendo como marco la producción. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

- Higiene y presentación personal.
- Mise en place correcta.
- Aplicación de técnicas.
- Creatividad.
- Planificación, organización, desarrollo de la producción, tiempos, temperaturas, estandarización de porciones.
- El trabajo individual y en equipo.

BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA

- CARU, “Peces del Río Uruguay” 2006.
- CEREZANI, Juan, “Chacinados ovinos” INTA. 2014. Buenos Aires.
- CEREZANI, Juan, Embutidos de cerdo” INTA. 2014. Buenos Aires.
- CORDON BLEU “Guía completa de las Técnicas culinarias.” BLUME.
- CORDON BLEU “Las Técnicas del Chef”. 2004. BLUME. Londres.

- GOLOMBEK, Diego “El parrillero científico” 2014. SIGLO XXI. Buenos Aires.
 - GOLOMBEK, D, SCHWARZBAUM, P. “El nuevo cocinero científico” 2012. SIGLO XXI. Buenos Aires.
 - HAMILTON, R. TODOLI, V. “Comida para pensar. Pensar sobre el comer” 2009. ACTAR. España.
 - INAC “Manual de carnes bovina y ovina” 2006. GRÁFICA MOSCA. Montevideo.
 - INAC “Manual de cortes bovinos para abasto” GRAFICAMENTE. Montevideo.
 - IMM “Manual para Manipuladores de Alimentos” IMPO.
 - IMM “Reglamento Bromatológico Nacional” Dec. N° 315/994. IMPO. Montevideo.
 - KOPMANN, MARIANA “Manual de Gastronomía Molecular”. El encuentro entre la ciencia y la cocina. 2013. SIGLO XXI, Buenos Aires.
 - LAROUSS “Larousse Gastronomique” 1997. Canadá.
 - “Legislación Bromatológica do Brasil”.
 - Ley 17.250 “Derechos Básicos del Consumidor” IMPO.
 - MCGEE, HAROLD “La cocina y los alimentos” 2004. DEBATE. España.
 - MIHRVOLD, N. BILET, M. “Modernist cuisine at home” TASCHEN. EEUU. 2013.
 - RODRÍGUEZ PALACIOS, Ariel “Técnicas básicas del maestro de cocina”. ATLÁNTIDA. Buenos Aires.
-

| | | PROGRAMA | | | |
|---------------------------------|------------------------|-------------------------|--|-------------------------|----------------|
| | | Código en SIPE | Descripción en SIPE | | |
| TIPO DE CURSO | | 050 | Curso Técnico Terciario | | |
| PLAN | | 2015 | 2015 | | |
| SECTOR DE ESTUDIO | | 610 | Administración, Comercialización y Servicios | | |
| ORIENTACIÓN | | 39B | Gastronomía | | |
| MODALIDAD | | ---- | Binacional | | |
| AÑO | | ---- | ----- | | |
| TRAYECTO | | ---- | ----- | | |
| SEMESTRE | | 3er | Tercer | | |
| MÓDULO | | ---- | ----- | | |
| ÁREA DE ASIGNATURA | | 3301 | Gastronomía | | |
| ASIGNATURA | | 06103 | Cocina III | | |
| ESPACIO COMPONENTE CURRICULAR | | o | ----- | | |
| MODALIDAD DE APROBACIÓN | | DE | ----- | | |
| DURACIÓN DEL CURSO | | Horas totales: 96 horas | Horas semanales: 6 | Cantidad de semanas: 16 | de 16 semanas |
| Fecha de Presentación: 09/06/15 | Nº Resolución del CETP | Exp. Nº 3765/15 | Res. Nº 1648/15 | Acta Nº 27 | Fecha 14/10/15 |

FUNDAMENTACIÓN

Técnica. Ciencia. Arte. Actualidad

“Si queremos que todo siga igual, es preciso que todo cambie, para que pueda dar tal cual”

Giuseppe di Lampedusa (El gatopardo).

La Tecnicatura en Gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFsul), “Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad

institucional...”¹

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la formación de perfiles cualificados en el área de gastronomía- cocina, que respondan a los retos actuales de la profesión, basados en un enfoque inter y transdisciplinario, abarcando la técnica, la ciencia y el arte de la gastronomía, ejes articuladores de los contenidos curriculares, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario. Como así también reinventar a partir de las nuevas tendencias, los platos y recetas tradicionales. Presentará y creará ingeniosas elaboraciones, potenciando la original, recurriendo a la memoria gustativa, siempre que la preparación pertenezca a su cultura. Es reescribir las preparaciones con nuevas técnicas de preparación.

Las nuevas tendencias, se nutren de la gastronomía molecular, que le brinda el conocimiento y las opciones, para generar nuevas presentaciones. Mediante técnicas modernas, se exploran nuevas texturas, vistas y temperaturas para los ingredientes de la receta, y se logra potenciar su sabor original. Las nuevas texturas representan espumas, gelatinas calientes, granizados, croquetas líquidas, chips y crujientes, sabores que estallan en la boca, y que desprenden humo.

¹ Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

En el acto gastronómico, ahora participan los cinco sentidos. La experiencia se vuelve más rica, y más atractiva. Se reinventan las recetas de toda la vida.

OBJETIVOS

- Manipula y mantiene los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas para el desarrollo de la profesión.
- Aplica las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío y embalaje de los diferentes productos de su área.
- Aplica los fundamentos de cocina en diferentes elaboraciones de acuerdo al género alimentario utilizado.
- Promueve acciones la protección del medio ambiente, la seguridad alimentaria y la seguridad laboral.
- Organiza su trabajo, maneja mise en place, desarrolla procesos de cocina.
- Reconoce organolépticamente estado de frescura de los géneros alimentarios.
- Determina el método de cocción de acuerdo al tipo y corte de carne no tradicional.
- Transforma los alimentos por acción del frío y/o calor.
- Maneja técnicas de producción, almacenamiento y conservación.
- Determina calidad y cantidad en la compra de insumos.
- Define y calcula los insumos que necesita.
- Realiza y estructura el montaje de los platos.
- Contextualiza nuevas tendencias gastronómicas.
- Deconstruye platos tradicionales, modificando texturas y temperaturas.
- Utiliza nuevos productos para modificar texturas, temperaturas y presentación.
- Aplica productos de alta gama en elaboraciones clásicas.

CONTENIDOS

1. Carnes exóticas: 24 horas
2. Tendencias en la gastronomía: 24 horas
3. Nuevas técnicas de cocción y maquinaria: 18 horas
4. Nuevos productos: 12 horas
5. Despensa global: 6 horas
6. Evaluación: 12 horas

1. CARNES EXÓTICAS:

Definición. Clasificación. Valor nutritivo. Tenor graso.

Características de la carne de caza.

Métodos de cocción específico según la especie y el corte utilizado. Puntos de cocción.

Aplicaciones culinarias: Jabalí, nutria, conejo, venado, carpincho. Ancas de rana, caracoles. Combinadas con guarniciones y salsas con géneros alimentarios no tradicionales, regionales, respetando la armonía del plato.

2. TENDENCIAS DE LA GASTRONOMÍA:

Evolución culinaria. Movimientos de la nueva gastrocultura. Paradigmas en la gastronomía.

Tipos de cocina: mediterránea, étnica, de fusión, clásica, moderna, de autor, molecular, de vanguardia, minimalista. La cocina de los sentidos.

Evolución continua de la base tradicional en la aplicación de nuevas técnicas de cocina.

Deconstrucción en gastronomía, respetando armonías ya concebidas y conocidas, transformando la textura de los ingredientes, así como su forma y temperatura, manteniendo cada ingrediente, incrementando la intensidad de su sabor.

Aplicaciones culinarias: en base a platos regionales definidos y coordinados con la asignatura Cocina Regional.

3. NUEVAS TÉCNICAS DE COCCIÓN Y MAQUINARIA

Conservación al vacío. Impregnación al vacío. Normas básicas para cocción al vacío. Adecuación y tipos de vacíos. Crio-cocina. Hielo seco.

Cocción al vacío de diferentes tipos de alimentos: Temperaturas y tiempos. Abatimiento de temperatura. Rotulación de referencia. Estocaje a más –menos - 3°.

Ventajas del uso del ronero. Regeneración.

Propiedades del nitrógeno. Usos. Riesgos en su aplicación (quemaduras, inhalación, presión).

Utilización en aplicaciones culinarias.

Salsas dulces y saladas, cremas, vegetales, carnes, postres.

4. NUEVOS PRODUCTOS:

Origen y uso de los aditivos alimentarios. Emulsionantes. Gelificantes. Esferificantes. Proteínas estructurantes y aireantes.

Optimización de la materia prima y correcta utilización de aditivos y potenciadores naturales.

Lecitina de soja, Agar- Agar, goma xantana, alginatos, goma guar, lactato de calcio.

Utilización en aplicaciones culinarias.

5. LA DESPENSA GLOBAL, PRODUCTOS, TEXTURAS Y CONDIMENTOS:

Productos de alta gama. Textura y productos relacionados. Productos singulares de los cinco continentes.

Cata, análisis sensorial.

Utilización de productos en aplicaciones culinarias.

PROPUESTA METODOLÓGICA

El Docente desarrollará la asignatura Cocina, enmarcando la práctica con los fundamentos tecnológicos. Utilizará un enfoque global, haciendo referencia constantemente a la Legislación Bromatológica Brasileña y Nacional, a la Ley N° 17.250 de los Derechos del Consumidor y a las Buenas Prácticas, en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos.

Realizará las demostraciones correspondientes en cada técnica básica, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos a nivel nacional e internacionalmente.

Crearé responsabilidad en los alumnos sobre el cuidado y manejo adecuado, así como la higiene de equipamientos, maquinarias y útiles, siendo responsabilidad de todos las buenas prácticas.

Formará brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo, considerando los aspectos higiénicos-sanitarios, socio ambientales e históricos culturales.

Incentivaré la autoevaluación y la autocrítica en cada clase, como así también la investigación a nivel de producción regional.

Fomentaré conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área.

Incluiré visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos, fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

Participaré de los eventos gastronómicos que cumplan con los requisitos pedagógicos y profesionales contenidos a nivel programático.

Se trabajará a nivel de producción, teniendo en cuenta las demandas y características del Curso.

Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación, ventilación, deberán cumplir las normas vigentes (Ordenanzas Bromatológicas), en cuanto protecciones y seguridad (BSE) y tener la habilitación municipal correspondiente.

El Docente brindará los conocimientos, teniendo en cuenta la Ley de los Derechos del Consumidor. Fomentará la investigación, el análisis de mercado, realizará: simulacros y estudios de casos. Constantemente hará referencia a la Ordenanza Bromatológica Brasileña y Nacional, insistiendo con las BUENAS PRÁCTICAS que son responsabilidad de todos, enfatizando riesgos en las cocciones a baja temperatura.

EVALUACIÓN

Se realizará evaluación inicial (diagnóstica), la cual será tomada como punto de partida conceptual. Se evaluarán todas las actividades realizadas dentro y fuera del aula, siendo reflexivas y valorativas, utilizando registros para autoevaluación de aprendizajes.

Se realizarán las evaluaciones previstas en el REPAG y evaluación final del curso, teniendo como marco la producción. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

- Higiene y presentación personal.
- Mise en place correcta.
- Aplicación de técnicas.
- Creatividad
- Planificación, organización, desarrollo de la producción, tiempos, temperaturas, estandarización de porciones.

- El trabajo individual y en equipo.

BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA

- ABAL, Asier: “Alta Cocina”. TTARTTALO COCINA. España.
- ACURIO, Gastón: “Perú”. PHAIDON. 2015. España.
- ADRIÁ, FERRÁN: “Cocina con firma”1 y 2. EL PAÍS. 2008. España.
- BOTELLA, Tony: “Cocinar al vacío” AKAL, 2010. España.
- COENDERS, A: “Química culinaria. Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados” ACRIBIA. 1996. España.
- GOLOMBEK, Diego: “El parrillero científico”2014. SIGLO XXI. Buenos Aires.
- GOLOMBEK, D, SCHWARZBAUM, P.: “El nuevo cocinero científico” 2012. SIGLO XXI. Buenos Aires.
- GRUET, Anne: “El jabalí. Cocina & Sabores”. SOLITARIO. 2014.
- HAMILTON, R; TODOLI, V.: “Comida para pensar. Pensar sobre el comer “ 2009. ACTAR. España.
- INAC: “Manual de cortes de ñandú” y sub productos. Montevideo.
- IMM.: “Reglamento Bromatológico Nacional”. Dec. N° 315/994. IMPO. Montevideo.
- KOPMANN, MARIANA: “Manual de Gastronomía Molecular”. El encuentro entre la ciencia y la cocina. 2013. SIGLO XXI, Buenos Aires.
- LAROUSSE: “Larousse Gastronomique” 1997. Canadá.
- LE CORDON BLEU, “La cocina francesa clásica”.
- MIHRVOLD, N.; BILET, M. “Modernist cuisine at home” TASCHEN. EEUU. 2013.
- PAU, Arenos: “Los once”. Los chefs que abren camino del futuro » 2014. EDICIONES B. España.

- PELEZ, Juan: “La caza en la cocina” ALMUZARA. 2006.
- ROCA, Jean: “Cocina con firma”. 2008. EL PAÍS. España.
- RODRÍGUEZ, Rafael: “La caza en la gastronomía” AUTOR. 2006.
- THIS, H; GAGNAIRE, P: “La cocina... es maor, arte, técnica” ACRIBIA. 2008. España.

| | | PROGRAMA | | | |
|-------------------------------|------------------------|--------------------------|--|------------|---------------------------------|
| | | Código en SIPE | Descripción en SIPE | | |
| TIPO DE CURSO | | 050 | Curso Técnico Terciario | | |
| PLAN | | 2015 | 2015 | | |
| SECTOR DE ESTUDIO | | 610 | Administración, Comercialización y Servicios | | |
| ORIENTACIÓN | | 39B | Gastronomía | | |
| MODALIDAD | | ---- | Binacional | | |
| AÑO | | ---- | ----- | | |
| TRAYECTO | | ---- | ----- | | |
| SEMESTRE | | 4to | Cuarto | | |
| MÓDULO | | ---- | ----- | | |
| ÁREA DE ASIGNATURA | | 3301 | Gastronomía | | |
| ASIGNATURA | | 06104 | Cocina IV | | |
| ESPACIO COMPONENTE CURRICULAR | o | ----- | | | |
| MODALIDAD DE APROBACIÓN | DE | | | | |
| DURACIÓN DEL CURSO | | Horas totales: 160 horas | Horas semanales: 10 | | Cantidad de semanas: 16 semanas |
| Fecha de Presentación: | Nº Resolución del CTEP | Exp. Nº 3765/15 | Res. Nº 1648/15 | Acta Nº 27 | Fecha 14/10/15 |

FUNDAMENTACIÓN

Técnica. Ciencia. Arte. Actualidad

La Tecnicatura en Gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFsul),

“Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional...”¹

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la formación de perfiles cualificados en el área de gastronomía- cocina, que respondan a los retos actuales de la profesión, basados en un enfoque inter y transdisciplinario, abarcando la técnica, la ciencia y el arte de la gastronomía, ejes articuladores de los contenidos curriculares, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario.

Se analizarán los elementos y requerimientos que componen una cocina así como también los procesos de servicio (necesidades, expectativas y costos), fundamentales para la calidad de establecimientos de alimentos y bebidas.

Cocina, es la asignatura eje de la propuesta, aborda desde el aprovisionamiento y control de las materias primas, a la presentación de los productos acabados de calidad, estandarizados, cumpliendo con las normas de inocuidad alimentaria. Incluye, técnicas de base de la gastronomía, manipulación de alimentos en crudo y su transformación por acción del calor, nuevas tecnologías, revalorización de técnicas clásicas, aplicadas a las nuevas tendencias, enfatizando

¹ Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

el trabajo en producción.

Es en el Semestre IV, donde el estudiante pone en juego los conocimientos adquiridos, para planificar, realizar menús creativos; desarrollar catering para eventos, sin descuidar los sistemas de producción, la sistematización y el control de los procesos de cocina, asegurando la inocuidad alimentaria. La ingeniería del menú, forma parte de la estandarización de los platos, como así también el análisis de los costos.

Los docentes guiarán los procesos de aprendizaje, estimulando el desarrollo de las habilidades, destrezas, actitudes y conocimientos de la profesión, en el marco interdisciplinario que promueva la relación entre las áreas del conocimiento.

OBJETIVOS

- Manipula y mantiene los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas propios del catering.
- Aplica las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío, embalaje y transporte de los diferentes productos del catering.
- Aplica los fundamentos de cocina en las elaboraciones seleccionadas de acuerdo al género alimentario utilizado.
- Promueve acciones la protección del medio ambiente, la seguridad alimentaria y la seguridad laboral.
- Organiza su trabajo, maneja mise en place, desarrolla procesos de cocina.
- Transforma los alimentos por acción del frío y/o calor, conserva, transporta y presenta.
- Determina calidad y cantidad en la compra de insumos en base a la estandarización de las recetas.

- Define, calcula y controla los insumos que necesita para cada tipo de catering.
- Optimiza las operaciones gastronómicas para los sistemas de producción.

CONTENIDOS

1. Ingeniería del menú: 10 horas
2. Gestión de calidad: 10 horas
3. Caterings: 115 horas
4. Evaluación: 25 horas

1. INGENIERÍA DEL MENÚ

- Planificación de cartas.

Estandarización de recetas.

Análisis de los costos de las recetas.

2. GESTIÓN DE CALIDAD

- Métodos de optimización para las operaciones gastronómicas.

- Procesos de producción.

Compras. Aprovisionamiento. Control y recepción de géneros alimentarios y productos.

Herramientas de control de la producción.

Análisis de ofertas y establecimientos gastronómicos.

3. CATERING

- Organización y montaje del área de catering.

Estructura. Tipos, estilos. Operativa. Formas de trabajo en el contexto profesional del catering.

Materiales, equipos, maquinarias.

Almacén, economato. Desarrollo del aprovisionamiento interno. Gamas de productos industrializados. Seguridad de los productos.

Transporte.

- Planificación, organización y ejecución de cinco catering para los eventos planificados en Servicios Gastronómicos. Selección de elaboraciones culinarias. Oferta.
- Recepción, lavado y puesta a punto de materiales, equipos y maquinarias de catering. Seguridad y limpieza.

PROPUESTA METODOLÓGICA

El Docente desarrollará la asignatura Cocina, enmarcando la práctica con los fundamentos tecnológicos. Utilizará un enfoque global, haciendo referencia constantemente a la Legislación Bromatológica Brasileña y Nacional, a la Ley N° 17.250 de los Derechos del Consumidor y a las Buenas Prácticas, en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos.

Realizará las demostraciones correspondientes en cada técnica básica, reconociendo la estandarización de los criterios establecidos a nivel nacional e internacionalmente.

Crearé responsabilidad en los alumnos sobre el cuidado y manejo adecuado, así como la higiene de equipamientos, maquinarias y útiles, siendo responsabilidad de todos las buenas prácticas.

Formará brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo, considerando los aspectos higiénicos-sanitarios, socio ambientales e históricos culturales.

Incentivará la autoevaluación y la autocrítica en cada clase, como así también la investigación a nivel de producción regional.

Fomentará conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área.

Incluirá visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos, fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

Participará de los eventos gastronómicos que cumplan con los requisitos pedagógicos y profesionales contenidos a nivel programático.

Se trabajará a nivel de producción, teniendo en cuenta las demandas y características del Curso.

Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación, ventilación, deberán cumplir las normas vigentes (Ordenanzas Bromatológicas), en cuanto protecciones y seguridad (BSE) y tener la habilitación municipal correspondiente.

El Docente brindará los conocimientos, teniendo en cuenta la Ley de los Derechos del Consumidor. Fomentará la investigación, el análisis de mercado, realizará: simulacros y estudios de casos. Constantemente hará referencia a la Ordenanza Bromatológica Brasileña y Nacional, insistiendo con las BUENAS PRÁCTICAS que son responsabilidad de todos.

EVALUACIÓN

Se realizará evaluación inicial (diagnóstica), la cual será tomada como punto de partida conceptual. Se evaluarán todas las actividades realizadas dentro y fuera del aula, siendo reflexivas y valorativas, utilizando registros para autoevaluación de aprendizajes.

Se realizarán las evaluaciones previstas en el REPAG y evaluación final del curso, teniendo como marco la producción de un catering enfatizando la enogastronomía regional. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

- Higiene y presentación personal.
- Mise en place correcta.
- Aplicación de técnicas.
- Creatividad.



Consejo de Educación
Técnico-Profesional
(Universidad del Trabajo del Uruguay)



JOSÉ ARTIGAS
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES
BICENTENARIO.UY

- Planificación, organización, desarrollo de la producción, tiempos, temperaturas, estandarización de porciones.
- El trabajo individual y en equipo.

BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA

- HAMILTON, R. TODOLI, V. “Comida para pensar. Pensar sobre el comer” 2009. ACTAR. España.
- IMM: “Manual para Manipuladores de Alimentos” IMPO.
- IMM: “Reglamento Bromatológico Nacional” Dec. N° 315/994. 1994. IMPO. Montevideo.
- JOHNS, Nicholas: “Higiene de los alimentos. Directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering” ACRIBIA. 1999. España.
- LAROUSSE: “Larousse Gastronomique” 1997. Canadá.
- “Legislación Bromatológica do Brasil”.
- Ley 17.250: “Derechos Básicos del Consumidor”. IMPO.
- KINTON, R. CESERANI, V: “Teoría del catering” ACRIBIA. 2000. España.
- SESMERO, José Luis: “Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering” INNOVACIÓN Y CUALIFICACIÓN. 2011. España.
- TAYLOR, Eunice y Jerry: “Fundamentos de la teoría y práctica del catering”. ACRIBIA. 2011. España.

| | | PROGRAMA | | | |
|------------------------------------|------------------------|----------------------------|--|------------|---------------------------------------|
| | | Código en SIPE | Descripción en SIPE | | |
| TIPO DE CURSO | | 050 | Curso Técnico Terciario | | |
| PLAN | | 2015 | 2015 | | |
| SECTOR DE ESTUDIO | | 610 | Administración, Comercialización y Servicios | | |
| ORIENTACIÓN | | 39B | Gastronomía | | |
| MODALIDAD | | ---- | Binacional | | |
| AÑO | | ---- | ----- | | |
| TRAYECTO | | ---- | ----- | | |
| SEMESTRE | | 3er | Tercer | | |
| MÓDULO | | ---- | ----- | | |
| ÁREA DE ASIGNATURA | | 3301 | Gastronomía | | |
| ASIGNATURA | | 17021 | Gastronomía Regional y Cocinas del Mundo | | |
| ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR | | ----- | | | |
| MODALIDAD DE APROBACIÓN | | ----- | | | |
| DURACIÓN DEL CURSO | | Horas totales: 64 horas | Horas semanales: 4 | | Cantidad de semanas: 16 semanas |
| Fecha de Presentación: 09/06/15 | Nº Resolución del CETP | Exp. 3765/15 | Nº Res. 1648/15 | Acta Nº 27 | Fecha 14/10/15 |

FUNDAMENTACIÓN

Dime lo que comes y te diré el Dios al que adoras, dónde vives, a que cultura perteneces y en cuál grupo social estás incluido: Sophie Bess.

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la formación de perfiles cualificados en el área de gastronomía- cocina, que respondan a los retos actuales de la profesión, basados en un enfoque inter y transdisciplinario, abarcando la técnica, la ciencia y el arte de la gastronomía, ejes articuladores de los contenidos curriculares, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.



Consejo de Educación
Técnico-Profesional
(Universidad del Trabajo del Uruguay)



JOSÉ ARTIGAS
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES
BICENTENARIO.UY

El estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario. Como así también reinventar a partir de las nuevas tendencias, los platos y recetas tradicionales. Creará, presentará y reescribirá elaboraciones, con nuevas técnicas de preparación, potenciando la original, recurriendo a la memoria gustativa, siempre que la misma pertenezca a su cultura.

La valorización y el reconocimiento de las cocinas madres, o denominadas cocinas del mundo, permiten interpretar la cocina regional. El análisis y la reflexión, pretenden establecer puntos de contacto y fortalecer la identidad de la frontera, es por ello que la cocina tradicional, criolla, se toma como emblema de un proyecto social, cultural y de difusión de lugar.

La historia, la cultura, la geografía están encerradas en las recetas tradicionales y en las más modernas. Nosotros como seres sociales y culturales modificamos el medio natural construyendo expresiones y manifestaciones en una forma preferentemente intangible e inmaterial a las que les otorgamos una significación particular; marcadores de una identidad enraizada en el pasado, actualizada en el presente y reinterpretada por las sucesivas generaciones que tienen que ver con saberes cotidianos, prácticas familiares, entramados sociales¹; es perpetuar y revalorizar las formas de preparación y alimentación que teníamos y tenemos.

Cada país tiene zonas geográficas creadoras de platos típicos, elaborados con los productos locales (cocina regional). La cocina regional, en este caso de

¹ DGP, Bs.As.

frontera, extrae de su geografía las excelencias locales. Es una muestra inconfundible y prototípica de la región ligada al patrimonio local, los recursos que la tierra ofrece, las costumbres y las tradiciones de sus integrantes. La cocina regional es original, rica y variada, está constituida por diversos platos que forman a su vez la base de muchos otros con notorias modificaciones y adquieren un sabor que se hace identidad.

Conocer, describir y compartir los aromas y sabores tradicionales olvidados, los utensilios y las técnicas, responden a una singularidad: valorizar, salvaguardar los sabores heredados y traspasarlos al futuro, defendiendo la identidad. Es a través de ese rescate, del respeto hacia las formas de elaboración y la fusión de ingredientes y preparaciones que marcamos la identidad, definiendo quiénes somos, de donde venimos y hacia donde vamos, contextualizando y combinando todo tipo de variantes (económicas, sociales, políticas, mentales, religiosas), para confrontar modos diversos de hacer, tratando de recuperar en torno a esos modos de hacer, toda la complejidad del momento que expresan, buscando el cómo y el porqué, que muchas veces permanecen en la sombra.

Nuestra vida no está hecha solo de cosas, sino de percepciones, formas de vivir, modos de sentir, tradiciones, costumbres y hábitos, que debemos recuperar, no solo a través de documentos, sino a través de la percepción que tienen las personas de los aromas y sabores de la cocina que persisten con añoranza en la memoria genética y continúan atesoradas en las papilas gustativas. Son las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que procuran a las comunidades, grupos e individuos el sentimiento de identidad y continuidad. Esa transmisión de generación en generación, esa recreación permanente en función de su medio, su interacción con la naturaleza y su

historia (UNESCO), garantiza la diversidad cultural y patrimonial.²

Ese uso reiterado y la costumbre tomada como fuente de derecho, forman parte de la identidad. La alimentación como hecho cultural se hereda, se trasmite, se modifica de persona a persona y de generación en generación³. La modificación de la receta original, el estilo de presentación y la forma de comer, nos define, somos lo que comemos y bebemos y nos identifica. Pero ¿qué lugar ocupa esa cocina de los fogones; la cocina de las abuelas, esa alquimia que viene de lejos y no se la lleva el viento. Porqué ocupa un lugar silencioso en la oferta gastronómica, pero determinante en la familia?

Los docentes guiarán los procesos de investigación y desarrollo acerca de la permanencia de recetas tradicionales, identificando, valorizando, jerarquizando y documentando en proyecto: exponentes significativos de la gastronomía: platos inspirados en otros similares, platos que poseen elementos propios, prácticas, conocimientos, saberes, rituales y expresiones verbales.. Es la búsqueda de sabores, placeres y el buen hacer de las diferentes regiones. Es arrancar los enigmas y ofrecerlos, es preservar el tesoro del sabor, es compartir nuestros recuerdos y comprender que ciertas sensaciones pueden influir.

OBJETIVOS

- Aplica las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío de ingredientes y géneros alimentarios.
- Aplica los fundamentos de cocina de vanguardia en las elaboraciones tradicionales.
- Promueve acciones la protección del medio ambiente, la seguridad alimentaria y la seguridad laboral.

² Cap 2 Convención de salvaguardia de PCI.

³ DGP; Bs. As.

- Organiza su trabajo, maneja mise en place, desarrolla procesos de cocina.
- Transforma los alimentos por acción del frío y/o calor, conserva, transporta y presenta.
- Determina calidad y cantidad en la compra de insumos en base a la estandarización de las recetas.
- Identifica platos representativos de las cocinas madres.
- Investiga productos tradicionales.
- Confronta modos diversos de hacer.
- Conoce, describe y comparte los aromas y sabores tradicionales olvidados.
- Identifica exponentes significativos de la gastronomía de frontera.
- Documenta elaboraciones tradicionales.
- Determina combinaciones armónicas entre platos y vinos.

CONTENIDOS

1. Cocinas del mundo: 8 horas
2. Cocina regional latinoamericana: 8 horas
3. Cocina regional brasileña y rioplatense: 32 horas
4. Enogastronomía regional: 8 horas
5. Evaluación: 8 horas

1. COCINAS DEL MUNDO

- Ubicación geográfica regional y características de las cocinas madres y sus emblemas. Paradigmas gastronómicos. Análisis comparativo, cocina europea, oriental y medio oriental.
- Identificación de productos y materias primas.
- Técnicas y procesos de preparación propios de cada cultura gastronómica. Tradición, identidad, folklore, costumbres.

2. COCINA REGIONAL LATINOAMERICANA

- Ubicación geográfica regional y características de las principales cocinas latinoamericanas. Mapeo productivo. Paradigmas gastronómicos. Análisis comparativo de las cocinas.
- Identificación de alimentos, productos y materias primas.
- Técnicas y procesos de preparación propios de cada cocina.
- Desarrollo de entradas, platos principales y postres, respetando las regiones.

3. COCINA REGIONAL BRASILEÑA Y RIOPLATENSE

- Ubicación geográfica regional y características de las principales elaboraciones. Mapeo productivo. Paradigmas gastronómicos. Análisis comparativo de las cocinas.
- Identificación de alimentos, productos y materias primas propias. Valorización y jerarquización de productos nativos.
- Técnicas y procesos de preparación tradicionales de cada cocina.
- Valorización, jerarquización e identidad de tradiciones, costumbres, consumos.
- Desarrollo de entradas, platos principales y postres, regionalizados.

4. ENOGASTRONOMÍA REGIONAL

- Definición. Características regionales. Producción.
- Enogastronomía por concordancia y por contraposición.
- Aplicaciones prácticas

PROPUESTA METODOLÓGICA

El Docente desarrollará la asignatura cocina Regional y Cocinas del Mundo, estimulando la investigación de la tradición oral, confrontando documentos escritos. Utilizará distintas estrategias y medios didácticos.

Realizará las demostraciones correspondientes en cada técnica básica, reconociendo los procesos, utensilios y respetando ingredientes.

Crearé responsabilidad en los alumnos sobre el cuidado y manejo adecuado, así como la higiene de equipamientos, maquinarias y útiles, siendo responsabilidad de todos las buenas prácticas.

Formaré brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo, considerando los aspectos higiénicos-sanitarios, socio ambientales e históricos culturales.

Incentivaré la autoevaluación y la autocrítica en cada clase, como así también la investigación a nivel de producción regional.

Fomentaré conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área.

Incluiré visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos, fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

Participaré de los eventos gastronómicos que cumplan con los requisitos pedagógicos y profesionales contenidos a nivel programático.

Se trabajará a nivel de producción, teniendo en cuenta las demandas y características del Curso.

Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación, ventilación, deberán cumplir las normas vigentes (Ordenanzas Bromatológicas), en cuanto protecciones y seguridad (BSE) y tener la habilitación municipal correspondiente.

El Docente brindará los conocimientos de la región: naturaleza (mapeo productivo), características. Fomentaré la investigación, identificando géneros alimentarios propios, compartidos; técnicas y procesos de elaboración. Recrearé modos de hacer respetando ingredientes. Insistirá con la producción vitícola, armonizando platos. Constantemente hará referencia a la Ordenanza Bromatológica

Brasileña y Nacional, insistiendo con las BUENAS PRÁCTICAS que son responsabilidad de todos.

Recreará modos de hacer y respetará ingredientes.

EVALUACIÓN

Se realizará evaluación inicial (diagnóstica), la cual será tomada como punto de partida conceptual. Se evaluarán todas las actividades realizadas dentro y fuera del aula, siendo reflexivas y valorativas, utilizando registros para autoevaluación de aprendizajes.

Se realizarán las evaluaciones previstas en el REPAG y evaluación final del curso, teniendo como marco la producción de un catering enfatizando la enogastronomía regional. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

- Higiene y presentación personal.
- Mise en place correcta.
- Aplicación de técnicas.
- Creatividad.
- Planificación, organización, desarrollo de la producción, tiempos, temperaturas, estandarización de porciones.
- La investigación documentada en proyecto.
- El trabajo individual y en equipo.

BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA

- DE FRUTOS, Estela: “Vinos y bodegas del Uruguay”. FIN DE SIGLO. 2005. Montevideo.
- DE FRUTOS, E. BERETTA, A.: “Un siglo de tradición. Primera historia de

uvas y vinos del Uruguay”. AGUILAR. Montevideo.

- IMM: “Manual para Manipuladores de Alimentos” IMPO.

- IMM: “Reglamento Bromatológico Nacional” Dec. N° 315/994. IMPO. Montevideo.

- GARCÍA ROBLES, H.: “El mantel celeste”. BANDA ORIENTAL. Mdeo.

- GARCÍA ROBLES, H.: “El recetario de la memoria” VINTÉN EDITORIAL, 1996. Montevideo.

- LAROUSSE: “Larousse Gastronomique” 1997. Canadá.

- “Legislación Bromatológica do Brasil” “Alimentos y Nutrição-Introdução à Bromatologia” 2002. ARTMED. Brasil.

- Ley 17.250: “Derechos Básicos del Consumidor” IMPO.

- LOMBARDI, M. SOCA, S.: “Cocinando al sur” comida casera uruguaya. Ediciones EL MENDRUGO. 2008. Montevideo.

- MATTOS, Neusa: “A Cozinha Gaucha” 2001. MELHORAMENTOS. Brasil.

- NOVAKOSKI, Deise, FREIRE, Renato: “Arte de Harmonizar Cardápios e Vinhos”. SENAC. 2005. Brasil.

- PLACER: “Cocina uruguaya. Orígenes y recetas” 2008. Cámara de Representantes. Montevideo.

- ROSANO, Laura: “Frutos nativos e identidad gastronómica”. 2012. MEC. VERDE OLIVA. Montevideo.

- SOCA, Hugo: “Nuestras recetas de siempre” AGUACLARA Ediciones. 2012.

- www.inavi.com.uy Instituto Nacional de Vitivinicultura.

| | | PROGRAMA | | | |
|------------------------------------|------------------------|----------------------------|--|------------|---------------------------------------|
| | | Código en SIPE | Descripción en SIPE | | |
| TIPO DE CURSO | | 050 | Curso Técnico Terciario | | |
| PLAN | | 2015 | 2015 | | |
| SECTOR DE ESTUDIO | | 610 | Administración, Comercialización y Servicios | | |
| ORIENTACIÓN | | 39B | Gastronomía | | |
| MODALIDAD | | ---- | Binacional | | |
| AÑO | | ---- | ----- | | |
| TRAYECTO | | ---- | ----- | | |
| SEMESTRE | | 4to | Cuarto | | |
| MÓDULO | | ---- | ----- | | |
| ÁREA DE ASIGNATURA | | 3301 | Gastronomía III | | |
| ASIGNATURA | | 06104 | C + ID | | |
| ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR | | ----- | | | |
| MODALIDAD DE APROBACIÓN | | ----- | | | |
| DURACIÓN DEL CURSO | | Horas totales: 96 horas | Horas semanales: 6 | | Cantidad de semanas: 16 semanas |
| Fecha de Presentación: 09/06/15 | Nº Resolución del CETP | Exp. Nº 3765/15 | Res. Nº 1648/15 | Acta Nº 27 | Fecha 14/10/15 |

FUNDAMENTACIÓN

Técnica. Ciencia. Arte. Actualidad

“Para crear tienes que creer”

Andoni Aduriz

La Tecnicatura en Gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFsul), “Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional...”¹

¹ Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la formación de perfiles cualificados en el área de gastronomía- cocina, que respondan a los retos actuales de la profesión, basados en un enfoque inter y transdisciplinario, abarcando la técnica, la ciencia y el arte de la gastronomía, ejes articuladores de los contenidos curriculares, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario.

Los conocimientos adquiridos, le permitirán al estudiante planificar, realizar menús creativos en base a la cocina tradicional; desarrollar catering para eventos, sin descuidar los sistemas de producción, la sistematización y el control de los procesos de cocina, asegurando la inocuidad alimentaria. La ingeniería del menú, forma parte de la estandarización de los platos, como así también el análisis de los costos.

La creatividad, innovación y el desarrollo en la cocina, es una investigación constante, donde se conjugan el conocimiento clásico, lo autóctono como estilo, las experiencias e influencias de otras cocinas, las tendencias gastronómicas unidas a la ciencia y tecnología, en la búsqueda de un nuevo concepto de Alta Cocina.

Es en el Curso de C+ID, que se fusionan las técnicas de base de la gastronomía, los platos tradicionales y los platos nuevos, como expresa Andoni Aduriz: “La creatividad está basada en esa mirada distinta o ese sabor diferente, pero, a la

vez, está basada en algo que ya se conocía y que, además de ser nuevo, tiene que ser bueno. El ejercicio de la creatividad consiste en una mezcla de lo nuevo y lo bueno”. Es a partir de los conocimientos, procesos y métodos que se crea un producto vinculado a una experiencia.

El aspecto más significativo de un plato nuevo, es su proceso creativo. Es a partir de la década del 70, con el movimiento revolucionario de la Nouvelle Cuisine, comenzado por Paul Bocuse que se valoriza la cocina de autor, enfatizando nuevos conceptos desde una perspectiva creativa. Una nueva perspectiva en Alta Cocina, surge a partir de los 90, con Ferrán Adriá. Visionario, arriesgado, es el Chef de vanguardia más importantes del siglo XXI ha transformando el arte de la cocina en comida para pensar y pensar sobre el comer.

Los docentes guiarán los procesos de aprendizaje, estimulando el desarrollo de las habilidades, destrezas, actitudes y conocimientos de la profesión, en el marco interdisciplinario que promueva la relación entre las áreas del conocimiento.

OBJETIVOS

- Manipula y mantiene los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas.
- Aplica las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío, embalaje y transporte.
- Aplica los fundamentos de cocina en las elaboraciones seleccionadas de acuerdo al género alimentario utilizado.
- Promueve acciones la protección del medio ambiente, la seguridad alimentaria y la seguridad laboral.

- Organiza su trabajo, maneja mise en place, desarrolla procesos de cocina.
- Transforma los alimentos por acción del frío y/o calor, conserva, transporta y presenta.
- Determina calidad y cantidad en la compra de insumos en base a la estandarización de las recetas.
- Define, calcula y controla los insumos que necesita.
- Desarrolla procesos creativos gastronómicos en base a platos regionales.
- Determina tendencias en ofertas gastronómicas.
- Desarrolla productos.
- Aplica nuevas técnicas de cocina.

CONTENIDOS

1. El campo de la C+ID: 9 horas
2. Las técnicas aplicadas a las nuevas tecnologías: 3 horas
3. Investigación en cocina: 6 horas
4. Desarrollo de platos creativos: 24 horas
5. Evaluación: 6 horas

1. EL CAMPO DE LA C+ID

- Concepto y características de la creatividad.
- La creatividad en la gastronomía.
 - Pirámide creativa
 - Lenguaje creativo
 - Los sentidos
- Innovación. Características y procesos.
- Innovación en gastronomía.
- Experiencias y tendencias de innovación y creatividad.
- Concepto de desarrollo.

- Productos industrializados en gastronomía. Productos de alta gama.

2. TÉCNICAS APLICADAS A LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS

- Equipos de vanguardia. Características. Utilización.

- Intoxicaciones.

3. INVESTIGACIÓN EN COCINA

- Investigación.

- Técnicas de investigación en cocina.

- Trabajos de investigación e innovación en cocina.

4. DESARROLLO DE PLATOS CREATIVOS

- Métodos creativos.

Conjugar el conocimiento clásico, lo autóctono como estilo, las experiencias e influencias de otras cocinas, las tendencias gastronómicas unidas a la ciencia y tecnología, en la búsqueda de un nuevo concepto de Alta Cocina.

Actividades prácticas propuestas por los estudiantes.

Fusión salado y dulce.

Cambio en las estructuras de los platos.

Asociación, Inspiración, Adaptación.

PROPUESTA METODOLÓGICA

El Docente desarrollará la asignatura C+ID, enmarcando la práctica con los fundamentos tecnológicos. Utilizará un enfoque global, haciendo referencia constantemente a la Legislación Bromatológica Brasileña y Nacional, a la Ley N° 17.250 de los Derechos del Consumidor y a las Buenas Prácticas, en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos.

Brindará el marco teórico y los fundamentos de la investigación y de los procesos creativos, respetando las preparaciones e ingredientes tradicionales

como base de la creación de platos. Documentará en proyecto los desarrollos, las innovaciones y las creaciones.

Crearé responsabilidad en los alumnos sobre el cuidado y manejo adecuado, así como la higiene de equipamientos, maquinarias y útiles, siendo responsabilidad de todos las buenas prácticas.

Formaré brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo, considerando los aspectos higiénicos-sanitarios, socio ambientales e históricos culturales.

Incentivaré la autoevaluación y la autocrítica en cada clase.

Fomentaré conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área.

Incluiré visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos, fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

Participaré de los eventos gastronómicos que cumplan con los requisitos pedagógicos y profesionales contenidos a nivel programático.

Se trabajará a nivel de producción, teniendo en cuenta las demandas y características del Curso.

Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación, ventilación, deberán cumplir las normas vigentes (Ordenanzas Bromatológicas), en cuanto protecciones y seguridad (BSE) y tener la habilitación municipal correspondiente.

El docente brindará el marco teórico y los fundamentos de la investigación y de los procesos creativos, respetando las preparaciones e ingredientes tradicionales como base de la creación de platos. Documentará en proyecto los desarrollos, las innovaciones y las creaciones, teniendo en cuenta la Ley de los Derechos del Consumidor. Fomentaré la investigación, el análisis de mercado, realizará: simulacros y estudios de casos. Constantemente hará referencia a la Ordenanza

Bromatológica Brasileña y Nacional, insistiendo con las BUENAS PRÁCTICAS que son responsabilidad de todos.

EVALUACIÓN

Se realizará evaluación inicial (diagnóstica), la cual será tomada como punto de partida conceptual. Se evaluarán todas las actividades realizadas dentro y fuera del aula, siendo reflexivas y valorativas, utilizando registros para autoevaluación de aprendizajes.

Se realizarán las evaluaciones previstas en el REPAG y evaluación final del curso, teniendo como marco la creación de platos, utilizando nuevas técnicas. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

- Higiene y presentación personal.
- Mise en place correcta.
- Aplicación de técnicas.
- Investigación.
- Creatividad, innovación y desarrollo de productos.
- Planificación, organización, desarrollo de la producción, tiempos, temperaturas, estandarización de porciones.
- El trabajo individual y en equipo

BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA

- ADRIÁ, F., SOLER, J., Y ADRIÁ, A: “Cómo funciona elBulli” Las ideas, los métodos y la creatividad de Ferrán Adriá. 2010. PHAIDON, London.
- HAMILTON, R. TODOLI, V.: “Comida para pensar. Pensar sobre el comer” 2009. ACTAR. España.
- HORNG, J., HU, M.: “The mystery in the kitchen: culinary Creativity.

Creativity Research Journal” 2008. 20(2), 221–230 39.

- IMM. “Reglamento Bromatológico Nacional” Dec. N° 315/994. IMPO. Montevideo.

- LAROUSSE: “Larousse Gastronomique” 1997. Canadá.

- “Legislación Bromatológica do Brasil”.

- Ley 17.250: “Derechos Básicos del Consumidor” IMPO.

- STIERAND, M. y LINCH, P: “The Art of Creating Culinary Innovations”, 2008. Tourism and Hospitality Research, 8 (4), 337-350.

| | | PROGRAMA | | |
|------------------------------------|------------------------|----------------------------|--|---------------------------------------|
| | | Código en SIPE | Descripción en SIPE | |
| TIPO DE CURSO | | 050 | Curso Técnico Terciario | |
| PLAN | | 2015 | 2015 | |
| SECTOR DE ESTUDIO | | 610 | Administración, Comercialización y Servicios | |
| ORIENTACIÓN | | 39B | Gastronomía | |
| MODALIDAD | | ---- | Binacional | |
| AÑO | | ---- | ----- | |
| TRAYECTO | | ---- | ----- | |
| SEMESTRE | | 2DO | Segundo | |
| MÓDULO | | ---- | ----- | |
| ÁREA DE ASIGNATURA | | 9610 | Pastelería | |
| ASIGNATURA | | 31521 | Pastelería I | |
| ESPACIO COMPONENTE CURRICULAR | o | ----- | | |
| MODALIDAD DE APROBACIÓN | DE | ----- | | |
| DURACIÓN DEL CURSO | | Horas totales: 96 horas | Horas semanales: 6 | Cantidad de semanas: 16 semanas |
| Fecha de Presentación: 09/06/15 | N° Resolución del CETP | Exp. N° 3765/15 | Res. N° 1648/15 | Acta N° 27 Fecha 14/10/15 |

FUNDAMENTACIÓN

Técnica. Ciencia. Arte. Actualidad

La Tecnicatura en Gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFsul), “Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional...”¹

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la formación de perfiles cualificados en el área de gastronomía- cocina, que respondan a los retos actuales de la profesión, basados en un enfoque inter y transdisciplinario, abarcando la técnica, la ciencia y el arte de la gastronomía, ejes articuladores de los contenidos curriculares, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario.

La pastelería ha tomado gran protagonismo en la actualidad en el mundo gastronómico y para diferenciarse es necesario conocer las técnicas de base, las clásicas y aplicarlas a las modernas, promover la creatividad y la aplicación al mercado actual con nuevas presentaciones, manejando el equipamiento, las nuevas tendencias y la incorporación de productos propios.

Postres de vanguardia, individuales, petit tours modernos, donde se aplicarán

¹ Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

técnicas como: serificaciones, espumas frías y calientes, aires, gelatinas frías, calientes y rotas, deconstrucciones y todo lo referido a la gastronomía vanguardista o tecnoemocional, sin descuidar los sistemas de producción, la sistematización y el control de los procesos de pastelería, asegurando la inocuidad alimentaria. El chocolate y el caramelo, también presentes, no dejan de ser protagonistas.

La creatividad, innovación y el desarrollo en la pastelería, es una investigación constante, donde se conjugan el conocimiento clásico, lo autóctono como estilo, las experiencias e influencias de otras cocinas, las tendencias unidas a la ciencia y tecnología, en la búsqueda de un nuevo concepto de Alta Cocina Dulce, es balancear la fórmula hasta que quede bien, es buscar, consultar, estudiar, probar, catar, es diseñar y crear en equipo.

Los docentes guiarán los procesos de aprendizaje, estimulando el desarrollo de las habilidades, destrezas, actitudes y conocimientos de la pastelería, en el marco interdisciplinario que promueva la relación entre las áreas del conocimiento. Insistirán en las presentaciones “Mignon”.

OBJETIVOS

- Manipula y mantiene los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas.
- Aplica las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío, embalaje y transporte.
- Identifica y manipula adecuadamente los ingredientes utilizados en la Pastelería.
- Aplica los fundamentos de pastelería en las elaboraciones seleccionadas de acuerdo al género alimentario utilizado.
- Desarrolla las bases de la Pastelería Profesional.

- Promueve acciones la protección del medio ambiente, la seguridad alimentaria y la seguridad laboral.
- Organiza su trabajo, maneja mise en place, desarrolla procesos de pastelería.
- Transforma los alimentos por acción del frío y/o calor, conserva, transporta y presenta.
- Determina calidad y cantidad en la compra de insumos en base a la estandarización de las recetas.
- Define, calcula y controla los insumos que necesita.
- Aplica nuevas técnicas de pastelería.

CONTENIDOS

1. Introducción: 6 horas
2. Frutas y vegetales: 6 horas
3. Salsas, cremas: 6 horas
4. Merengues y masas merengadas: 12 horas
5. Flanes, budines y soufflés: 18 horas
6. Masas batidas: 30 horas.
7. Baños y coberturas: 6 horas
8. Evaluación: 12 horas

1. INTRODUCCIÓN

- Descripción y alcance de la Pastelería.
- Materiales, útiles, herramientas y equipos. Horno, temperaturas, termómetro.
- Seguridad e higiene en el puesto de trabajo.
- Higiene y seguridad. Manipulación de alimentos. ETAs. Buenas Prácticas. Normativas vigentes. Importancia de la indumentaria profesional.
- Vocabulario técnico.

- Pesar y medir ingredientes.

2. FRUTAS Y VEGETALES

- Clasificación de frutas y vegetales. Reconocimiento organoléptico. Utilización en preparaciones dulces y saladas. Higiene: limpieza, desinfección y conservación. Valores nutricionales
- Gelatinas. Hidratación en polvo y en hojas. Agar –agar.
- Flores comestibles.

Actividades prácticas

- Cortes, tallados. Aplicaciones.
- Jugos, zumos, licuados, batidos
- Escarchados, compotas, frutas en almíbar, mermeladas, cáscaras glaceadas, confituras, chips.
- Gelatinas, aspic.

3. SALSAS Y CREMAS

Salsas: Composición de las salsas. Características. Coulis.

Actividades prácticas: Salsas de caramelo, dulce de leche, chocolate. A base frutas, hierbas, coulis.

Cremas: composición básica de las diferentes cremas. Características.

Actividades prácticas:

A base de huevos, de manteca, de crema de leche, de frutas.

Otros: natillas, caramelos.

Aplicadas en elaboraciones en el desarrollo del Curso.

4. MERENGUES Y MASAS MERENGADAS

- Composición de los diferentes merengues. Descripción de los ingredientes.
- Características, merengue francés, industrial, italiano, suizo.
- Masas merengadas características.

Recomendación bromatológica. Prevención de enfermedades – salmonella.

Actividades prácticas:

- Utilización de manga y punteros.
- Merenguitos, merengue de tabla, merengue en plancha, arrollado de merengue
- Merengue para cubierta, baño.
- Isla flotante con salsa sabañón.
- Merengues saborizados: café, azafrán, cacao...
- Vacherin. Pavlova.
- Succés, Progrés, Dacquoise, Macarrons.

Aplicados en elaboraciones en el desarrollo del curso, con cremas y frutas.

5. FLANES, BUDINES Y SOUFFLÉS

Composición básica de: flan, budín y soufflé. Características. Cocciones. Baño de María.

Actividades prácticas:

- Flan de huevos y leche, variantes (Manjar del Cielo). Quindim.
- Budín de: pan, frutas, arroz, coco.
- Soufflés de chocolate, vainilla, frutas, licor.

6. MASAS BATIDAS

Masas batidas aireadas: Composición básica. Características de la elaboración. Cocción y conservación.

Actividades prácticas:

- Plancha fina básica, génoise: arrollada dulce y salada, en capas.
- Plancha gruesa en gâteau (frutillas, moka, chocolate...).
- Plantillas, bizcochitos de anís, bizcotelas.

- Biscuits especiales: jaconde...

Masas batidas cremosas: Composición básica. Cocción y conservación.

Aplicaciones prácticas:

- Tortas básicas de: chocolate, coco, frutas. Cuatro cuartos.
- Panes: banana, nuez, maíz, avena, especias, genovés.
- Budines. Budín inglés. Plum cake.
- Mantecados, magdalenas, muffins, financieros, yo-yo.
- Brownies

Utilizados en elaboraciones en el desarrollo del Curso.

7. BAÑOS, COBERTURAS Y PREPARADOS

- Composición básica de baños y coberturas de: chocolate, azúcar, materia grasa.
- Pastas de azúcar.
- Composición básica de granas. Características.

Actividades: Elaborar baños de:

- Chocolate (con chocolate en polvo, chocolate cobertura): ganaches clásicos, con hierbas, frutos rojos, tropicales, glaçages, nappage, con bebidas alcohólicas.
- Azúcar: glasé.
- Glaçages de frutas.
- Fondant, fondant extendido, pasta de miel, pasta de modelar.

Aplicaciones:

- Gâteau de: chocolate, café, frutas frescas, en almíbar, frutos secos.
- Masitas, arrollados.
- Tortas con motivos sencillos.
- Medallones de menta.

BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA

- ADRIÁ, F., SOLER, J., Y ADRIÁ, A: “Cómo funciona elBulli” Las ideas, los métodos y la creatividad de Ferrán Adriá. 2010. PHAIDON, London.
- BALAGUER, Oriol: “La cocina de los postres” MONTAGUD EDITORES.
- DULCYPASS: “Revistas”.
- DE LA FUENTE, J.: “Manual Práctico de Repostería” Progensa, 1991. Sevilla.
- EVEREST: “El gran Libro de la Repostería”. Everest. 1983. León.
- GROSS, Osvaldo: “Pastelería sin secretos” Buenos Aires.
- GROSS, Osvaldo: “Pastelería Básica”. Utilísima. MEIGASIL. Buenos Aires.
- HAMILTON, R. TODOLI, V.: “Comida para pensar. Pensar sobre el comer” 2009. ACTAR. España.
- HORNG, J., HU, M.: “The mystery in the kitchen: culinary Creativity. Creativity Research Journal” 2008. 20(2), 221–230 39.
- IMM: “Reglamento Bromatológico Nacional” Dec. N° 315/994. IMPO. Montevideo.
- LAROUSSE: “Larousse Gastronomique”. 1997. Canadá.
- LAROUSSE “Postres con frutas” (pdf).
- “Legislación Bromatológica do Brasil”.
- Ley 17.250: “Derechos Básicos del Consumidor” IMPO.
- MASSARI, Iginio: “Programma” MONSA HEGAR. 2000. Barcelona (pdf).
- MAGNIER MORENO, M: “pastelería, escuela de cocina”. GRIJALBO. 2015.
- PÉREZ, Santiago: “Curso de formación completa en pastelería” 2010. Madrid.

- PUERGBÓ, Isidre: “Técnicas de pastelería para la restauración” 1999. cooking Book.
- RUFFEL, Denis: “Tratado artesano de pastelería” I a IV. 1995. UNIGRASF. España.
- THURIES, Yves: “Idea Pastelería” ...2000 Francia IDEA BOOKS.
- TORRELANCA, P: “La cocina dulce” 2013. Grupo VILBO.
- TORRELANCA, P: “7 maestros de la pastelería moderna”. 2010. So Good. Grupo Vilbo. España (pdf).
- STIERAND, M. y LINCH, P.: “The Art of Creating Culinary Innovation”, 2008. Tourism and Hospitality Research, 8 (4), 337-350.

| | | PROGRAMA | |
|------------------------------------|------------------------|----------------------------|---|
| | | Código en SIPE | Descripción en SIPE |
| TIPO DE CURSO | | 050 | Curso Técnico Terciario |
| PLAN | | 2015 | 2015 |
| SECTOR DE ESTUDIO | | 610 | Administración, Comercialización y Servicios |
| ORIENTACIÓN | | 39B | Gastronomía |
| MODALIDAD | | ---- | Binacional |
| AÑO | | ---- | ----- |
| TRAYECTO | | ---- | ----- |
| SEMESTRE | | 3er | Tercer |
| MÓDULO | | ---- | ----- |
| ÁREA DE ASIGNATURA | | 9610 | Pastelería |
| ASIGNATURA | | 31522 | Pastelería II |
| ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR | | ----- | |
| MODALIDAD DE APROBACIÓN | | ----- | |
| DURACIÓN DEL CURSO | | Horas totales: 96 horas | Horas semanales: 6 Cantidad de semanas: 16 |
| Fecha de Presentación: 09/06/15 | Nº Resolución del CETP | Exp. 3765/15 | Nº Res. 1648/15 Acta Nº 27 Fecha 14/10/15 |

FUNDAMENTACIÓN

Técnica. Ciencia. Arte. Actualidad

La Tecnicatura en Gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFsul), “Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional...”¹

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la formación de perfiles cualificados en el área de gastronomía- cocina, que respondan a los retos actuales de la profesión, basados en un enfoque inter y transdisciplinario, abarcando la técnica, la ciencia y el arte de la gastronomía, ejes articuladores de los contenidos curriculares, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario.

La pastelería ha tomado gran protagonismo en la actualidad en el mundo gastronómico y para diferenciarse es necesario conocer las técnicas de base, las clásicas y aplicarlas a las modernas, promover la creatividad y la aplicación al mercado actual con nuevas presentaciones, manejando el equipamiento, las

¹ Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

nuevas tendencias y la incorporación de productos propios.

Postres de vanguardia, individuales, petit tours modernos, donde se aplicarán técnicas como: serificaciones, espumas frías y calientes, aires, gelatinas frías, calientes y rotas, deconstrucciones y todo lo referido a la gastronomía vanguardista o tecnoemocional, sin descuidar los sistemas de producción, la sistematización y el control de los procesos de pastelería, asegurando la inocuidad alimentaria. El chocolate y el caramelo, también presentes, no dejan de ser protagonistas.

La creatividad, innovación y el desarrollo en la pastelería, es una investigación constante, donde se conjugan el conocimiento clásico, lo autóctono como estilo, las experiencias e influencias de otras cocinas, las tendencias unidas a la ciencia y tecnología, en la búsqueda de un nuevo concepto de Alta Cocina Dulce.

Los docentes guiarán los procesos de aprendizaje, estimulando el desarrollo de las habilidades, destrezas, actitudes y conocimientos de la profesión, en el marco interdisciplinario que promueva la relación entre las áreas del conocimiento.

OBJETIVOS

- Manipula y mantiene los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas.
- Aplica las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío, embalaje y transporte.
- Identifica y manipula adecuadamente los ingredientes utilizados en la Pastelería
- Aplica los fundamentos de pastelería en las elaboraciones seleccionadas de acuerdo al género alimentario utilizado.

- Desarrolla las bases de la Pastelería Profesional.
- Promueve acciones la protección del medio ambiente, la seguridad alimentaria y la seguridad laboral.
- Organiza su trabajo, maneja mise en place, desarrolla procesos de pastelería.
- Transforma los alimentos por acción del frío y/o calor, conserva, transporta y presenta.
- Determina calidad y cantidad en la compra de insumos en base a la estandarización de las recetas.
- Define, calcula y controla los insumos que necesita.
- Desarrolla procesos creativos gastronómicos en base a platos dulces regionales.
- Determina tendencias en ofertas gastronómicas.
- Desarrolla productos.
- Aplica nuevas técnicas de pastelería.

CONTENIDOS

1. Pastas semilíquidas, líquidas y para freír: 6 horas.
2. Masa choux: 6 horas
3. Masas quebradas / masas secas / petit four: 18 horas.
4. Masas hojaldradas: 12 horas
5. Masas fermentadas: 30 horas.
6. Otras masas: 12 horas
7. Evaluación: 12 horas

1. PASTAS SEMILÍQUIDAS, LÍQUIDAS Y PARA FREÍR

Composición básica de las diferentes pastas. Características de la elaboración.
Cocción y conservación.

Aplicaciones prácticas

- Pasta para filloas (crêpe), en sus aplicaciones dulces, adornos, arrollados, con frutas.

Blinis

Panqueques soufflés

Pancakes y waffles

Buñuelos en su aplicación dulce y salada (para copetín).

- Aplicados en elaboraciones en el desarrollo del Curso.

2. PÂTE CHOUX

Características de las masas cocidas. Composición básica. Cocción y conservación. Utilizaciones

Aplicaciones prácticas

Elaboraciones dulces y saladas.

Bombas, eclairs, rosquitas de miel, pets de nonne. Saint Honoré.

3. MASAS QUEBRADAS

Masas quebradas. Composición básica. Cocción y conservación. Método de Sablage, método de cremage.

Aplicaciones prácticas

- Cocidas y a blanco. Lemon pie, de manzana, de frutas, cheese cake.

- Tarteletas: dulces y saladas, calientes y frías.

- Streusel, crumble.

Masas secas y galletitas: Composición básica de masas quebradas y de manga.

Características de la elaboración. Cocción y conservación.

Aplicaciones

- Scons y variantes.

- Frola, Lintzer torte y variantes.



Consejo de Educación
Técnico-Profesional
(Universidad del Trabajo del Uruguay)



JOSÉ ARTIGAS
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES
BICENTENARIO.UY

- Alfajores de fécula, arqueados, torta alfajor.
- Masas secas de “corte”.
- Masas secas cortadas con cortantes.
- Masas secas de manga.
- Ori mori (ojitos), polvorones.

Otras masas:

- Pâte: cigarette, tuile: tulipas, lenguas de gato, tirabuzones, tejas, dentelles.
- Pan de queso.
- Tortas fritas, pasteles.
- Coquitos, huevos quimbos.
- Galletitas de manteca, de aceite.
- Masas laminadas. Strudell y philo.

4. MASAS HOJALDRADAS

Composición básica. Características de las materias grasas, puntos de fusión. Procesos de la elaboración. Cocción y conservación.

Actividades prácticas: Hojaldre en sus diferentes aplicaciones: de grasa, manteca, margarina, aceite, ricotta, medio hojaldre.

Aplicaciones

- Elaboraciones para bocaditos y piezas grandes para emplatar.
- Simples: formas recortadas.
- Rellenas: voul-au-vents, cañones, mil hojas.
- Empanadas.
- Pasteles.

5. MASAS FERMENTADAS

Origen. Agentes que favorecen la fermentación. Conocimientos básicos sobre

las materias primas que intervienen. Composición, usos, valores nutricionales. Manejo y conservación. Método directo, esponja, poolish, masa madre.

Aplicaciones prácticas:

- Pan americano, blanco, negro, integral, de verduras, pancitos de diferentes sabores. Pan de viena. Pan marsellés y cuernitos. Pan casero.
- Pizza: simple, rellena, calzzone, focacia.
- Pan con grasa y variaciones; rosca con chicharrones, rosquitas.
- Panes típicos brasileños. Bollos.
- Croissants francés (medias lunas).
- Masa brioche en diferentes formatos.
- Masa mantequilla y variaciones.
- Pan dulce, pandoro.
- Babá al ron. Savarin.

PROPUESTA METODOLÓGICA

El Docente desarrollará la asignatura C+ID, enmarcando la práctica con los fundamentos tecnológicos. Utilizará un enfoque global, haciendo referencia constantemente a la Legislación Bromatológica Brasileña y Nacional, a la Ley N° 17.250 de los Derechos del Consumidor y a las Buenas Prácticas, en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos.

Brindará el marco teórico y los fundamentos de la investigación y de los procesos creativos, respetando las preparaciones e ingredientes tradicionales como base de la creación de platos. Documentará en proyecto los desarrollos, las innovaciones y las creaciones.

Crearé responsabilidad en los alumnos sobre el cuidado y manejo adecuado, así como la higiene de equipamientos, maquinarias y útiles, siendo responsabilidad de todos las buenas prácticas.

Formará brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo, considerando los aspectos higiénicos-sanitarios, socio ambientales e históricos culturales.

Incentivará la autoevaluación y la autocrítica en cada clase. Fomentará la presentación “mignon”.

Fomentará conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área.

Incluirá visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos, fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

Participará de los eventos gastronómicos que cumplan con los requisitos pedagógicos y profesionales contenidos a nivel programático.

Se trabajará a nivel de producción, teniendo en cuenta las demandas y características del Curso.

Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación, ventilación, deberán cumplir las normas vigentes (Ordenanzas Bromatológicas), en cuanto protecciones y seguridad (BSE) y tener la habilitación municipal correspondiente.

El docente brindará el marco teórico y los fundamentos de la investigación y de los procesos creativos, respetando las preparaciones e ingredientes tradicionales como base de la creación de platos. Documentará en proyecto los desarrollos, las innovaciones y las creaciones, teniendo en cuenta la Ley de los Derechos del Consumidor. Fomentará la investigación, el análisis de mercado, realizará: simulacros y estudios de casos. Constantemente hará referencia a la Ordenanza Bromatológica Brasileña y Nacional, insistiendo con las BUENAS PRÁCTICAS que son responsabilidad de todos.

EVALUACIÓN

Se realizará evaluación inicial (diagnóstica), la cual será tomada como punto de

partida conceptual. Se evaluarán todas las actividades realizadas dentro y fuera del aula, siendo reflexivas y valorativas, utilizando registros para autoevaluación de aprendizajes.

Se realizarán las evaluaciones previstas en el REPAG y evaluación final del curso, teniendo como marco la creación de platos, utilizando nuevas técnicas. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

- Higiene y presentación personal.
- Mise en place correcta.
- Aplicación de técnicas.
- Investigación.
- Creatividad, innovación y desarrollo de productos.
- Planificación, organización, desarrollo de la producción, tiempos, temperaturas, estandarización de porciones.
- El trabajo individual y en equipo.

BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA

- ADRIÁ, F., SOLER, J., Y ADRIÁ, A: “Cómo funciona elBulli” Las ideas, los métodos y la creatividad de Ferrán Adriá. 2010. PHAIDON, London.
- BALAGUER, Oriol: “La cocina de los postres” MONTAGUD EDITORES. España.
- CALVEL, Raymond: “El sabor del pan” MONTAGUD EDITORES. Francia.
- COUET, A. y otros: “Panes especiales y decorados” GARRIGA. 1992. España.
- DULCYPASS: “Revistas”.
- DE LA FUENTE, J. “Manual Práctico de Repostería” Progensa, 1991. Sevilla.
- EVEREST: “El gran Libro de la Repostería”. Everest. 1983. León.

- GIAFFRÉ, Rosalba: “El gran libro del gourmet: Chocolate, nuevas armonías” SUSAETA (pdf).
- GROSS, Osvaldo: “Pastelería sin secretos” Buenos Aires.
- GROSS, Osvaldo: “Pastelería Básica”. Utilísima. MEIGASIL. Buenos Aires (pdf).
- HAMILTON, R; TODOLI, V.: “Comida para pensar. Pensar sobre el comer” 2009. ACTAR. España.
- HORNG, J.; HU, M.: “The mystery in the kitchen: culinary Creativity. Creativity Research Journal” 2008. 20(2), 221–230 39.
- IMM: “Reglamento Bromatológico Nacional” Dec. N° 315/994. IMPO. Montevideo.
- LAROUSSE: “Larousse Gastronomique” 1997. Canadá.
- LAROUESSE: “Postres con frutas” (pdf).
- “Legislación Bromatológica do Brasil”.
- Ley 17.250: “Derechos Básicos del Consumidor” IMPO.
- MASSARI, Iginio: “Programma” MONSA HEGAR. 2000. Barcelona (pdf).
- MAGNIER MORENO, M: “pastelería, escuela de cocina” GRIJALBO. 2015.
- PÉREZ, Santiago: “Curso de formación completa en pastelería” 2010. Madrid.
- PUERGBÓ, Isidre: “Técnicas de pastelería para la restauración” 1999. cooking Book.
- RUFFEL, Denis: “Tratado artesano de pastelería” I a IV. 1995. UNIGRASF. España.
- THURIES, Yves: “Idea Pastelería” ...2000 Francia. IDEA BOOKS.
- TORRELANCA, P: “La cocina dulce” 2013. Grupo VILBO.
- TORRELANCA, P: “7 maestros de la pastelería moderna”. 2010. So Good.

Grupo Vilbo. España (pdf).

- STIERAND, M. y LINCH, P: 'The Art of Creating Culinary Innovations', 2008. Tourism and Hospitality Research, 8 (4), 337-350.

| | | PROGRAMA | | | |
|------------------------------------|------------------------|----------------------------|--|------------|--|
| | | Código en SIPE | Descripción en SIPE | | |
| TIPO DE CURSO | | 050 | Curso Técnico Terciario | | |
| PLAN | | 2015 | 2015 | | |
| SECTOR DE ESTUDIO | | 610 | Administración, Comercialización y Servicios | | |
| ORIENTACIÓN | | 39B | Gastronomía | | |
| MODALIDAD | | ---- | Binacional | | |
| AÑO | | ---- | ----- | | |
| TRAYECTO | | ---- | ----- | | |
| SEMESTRE | | 4to | Cuarto | | |
| MÓDULO | | ---- | ----- | | |
| ÁREA DE ASIGNATURA | | 9610 | Pastelería | | |
| ASIGNATURA | | 31523 | Pastelería III | | |
| ESPACIO COMPONENTE CURRICULAR | | o | ----- | | |
| MODALIDAD DE APROBACIÓN | | DE | ----- | | |
| DURACIÓN DEL CURSO | | Horas totales: 96 horas | Horas semanales: 6 | | Cantidad de semanas: 16 semanas |
| Fecha de Presentación: 09/06/15 | Nº Resolución del CETP | Exp. Nº 3765/15 | Res. Nº 1648/15 | Acta Nº 27 | Fecha 14/10/15 |

FUNDAMENTACIÓN

Técnica. Ciencia. Arte. Actualidad

La Tecnicatura en Gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFsul), “Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica

pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional...”¹

El presente plan de estudios, se crea en el marco de los cursos binacionales, establecidos en los límites de Brasil y Uruguay como un proyecto piloto de frontera. No solo responde a una necesidad común, la formación de perfiles cualificados en el área de gastronomía- cocina, que respondan a los retos actuales de la profesión, basados en un enfoque inter y transdisciplinario, abarcando la técnica, la ciencia y el arte de la gastronomía, ejes articuladores de los contenidos curriculares, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario.

La pastelería ha tomado gran protagonismo en la actualidad en el mundo gastronómico y para diferenciarse es necesario conocer las técnicas de base, las clásicas y aplicarlas a las modernas, promover la creatividad y la aplicación al mercado actual con nuevas presentaciones, manejando el equipamiento, las nuevas tendencias y la incorporación de productos propios.

Postres de vanguardia, individuales, petit tours modernos, donde se aplicarán técnicas como: sferificaciones, espumas frías y calientes, aires, gelatinas frías, calientes y rotas, deconstrucciones y todo lo referido a la gastronomía vanguardista o tecnoemocional, sin descuidar los sistemas de producción, la sistematización y el control de los procesos de pastelería, asegurando la

¹ Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

inocuidad alimentaria. El chocolate y el caramelo, también presentes, no dejan de ser protagonistas.

La creatividad, innovación y el desarrollo en la pastelería, es una investigación constante, donde se conjugan el conocimiento clásico, lo autóctono como estilo, las experiencias e influencias de otras cocinas, las tendencias unidas a la ciencia y tecnología, en la búsqueda de un nuevo concepto de Alta Cocina Dulce. Propuestas osadas, fusión dulce-salado, cambio de estructuras en los platos. Asociación, Inspiración, Adaptación, serán las premisas a partir de la pastelería de vanguardia.

Analizar los productos para entender y valorar. Interpretar, personalizar desde la técnica y lo artístico.

Los docentes guiarán los procesos de aprendizaje, estimulando el desarrollo de las habilidades, destrezas, actitudes y conocimientos de la profesión, en el marco interdisciplinario que promueva la relación entre las áreas del conocimiento.

OBJETIVOS

- Manipula y mantiene los diferentes equipos, instrumentos, máquinas y herramientas.
- Aplica las normas de higiene, almacenamiento, cadena de frío, embalaje y transporte.
- Identifica y manipula adecuadamente los ingredientes utilizados en la Pastelería.
- Aplica los fundamentos de pastelería en las elaboraciones seleccionadas de acuerdo al género alimentario utilizado.
- Promueve acciones la protección del medio ambiente, la seguridad alimentaria y la seguridad laboral.

- Organiza su trabajo, maneja mise en place, desarrolla procesos de pastelería.
- Transforma los alimentos por acción del frío y/o calor, conserva, transporta y presenta.
- Determina calidad y cantidad en la compra de insumos en base a la estandarización de las recetas.
- Define, calcula y controla los insumos que necesita.
- Desarrolla procesos creativos gastronómicos en base a platos dulces regionales.
- Determina tendencias en ofertas gastronómicas, con postres de autor.
- Desarrolla productos.
- Aplica nuevas técnicas de pastelería.

CONTENIDOS

1. Semifríos y helados: 18 horas
2. Chocolate: 12 horas
3. Azúcar: 6 horas
4. Pastelería regional: 24 horas
5. Pastelería de vanguardia: 24 horas
6. Evaluación: 12 horas

1. SEMI FRÍOS Y HELADOS

Información básica de mousses, bavarois, cremas heladas, parfait, charlottes y helados. Composición. Conservación.

Aplicaciones

- Terrinas.
- Mousses a base de merengue italiano, pâte à bombe y de sabayón.
- Espumas.

- Bavarois.
- Parfait.
- Charlottes.
- Cremas heladas.
- Helados a base de huevos, granitas, sorbetes. Souflé helado.

2. CHOCOLATE

- Historia del chocolate. Tipos de chocolates. Colorantes liposolubles, manteca de cacao. Chocolate plástico.
- Utensilios. El mundo del chocolate. Técnicas. Métodos de templado.

Aplicaciones

- Decoraciones: filigranas, figuras, transfers, planchado. Chocolate en rama, barritas Bariloche, abanicos.
- Moldeado, tallados. Aterciopelados.
- Bombonería: macizos, rellenos de pastas, de licor.

3. AZÚCAR

- Azúcar. Características. Puntos del azúcar en el caramelo. Temperaturas. Azucarillo.
- Glucosas.
- Isomal. Características, composición, temperaturas.
- Técnicas de colado, estirado, soplado. Importancia del amasado.

Aplicaciones

- Caramelo colado, estirado, soplado, vitrofución.
- Corales de caramelo.
- Azucarillo.
- Isomalt, utilización y aplicaciones.
- Glucosa burbuja (bullé).

- Celofán de caramelo.

4. PASTELERÍA REGIONAL

- Pastelería regional: brasileña y rioplatense. Identificación de platos de cocina dulce. Regionalización. Alimentos y productos autóctonos. Procesos.

- Análisis sensorial de alimentos y elaboraciones autóctonas para hallar la inspiración para crear nuevos productos y sabores.

Aplicaciones:

- Massini, falso chajá, Rogel, Balcarce, Imperial Ruso.

- Quindim, Brigadeiros, Mousse de Maracuyá, Beijinhos, huevo hilado, Ambrosía, Pe de Moleque, Bolos, Amendoin Doce, Canjica, Acaí Na Tigela, Pacoca de amendoin, Pacoquinha, Cocadas Pernambucanas, Cartola, Bolos, Mousse de Maracuyá, Cuzcúz Branco.

5. PASTELERÍA DE VANGUARDIA

Equipos, descripción y características. Técnicas aplicadas a las nuevas tecnologías.

Aplicaciones prácticas propuestas por los estudiantes:

- Deconstrucción de postres típicos, aplicando técnicas y procesos de vanguardia. Cambio de estructuras.

- Creación de postres con palets o cremosos, en base a la pastelería regional, con aplicación de caviars de agar-agar, sferificaciones con alginatos. Aplicación de esponjas, aires, espumas, papeles de frutas, polvos, encapsulados.

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

El Docente desarrollará la asignatura Pastelería III, coordinados con C+ID, enmarcando la práctica con los fundamentos tecnológicos. Fomentará la Alta Cocina Dulce (Pastelería), a través de las elaboraciones “mignon”. Utilizará un

enfoque global, haciendo referencia constantemente a la Legislación Bromatológica Brasileña y Nacional, a la Ley N° 17.250 de los Derechos del Consumidor y a las Buenas Prácticas, en lo que se refiere al área, utilizando distintas estrategias y medios didácticos.

Brindará el marco teórico y los fundamentos de la investigación y de los procesos creativos, respetando las preparaciones e ingredientes tradicionales como base de la creación de platos. Documentará en proyecto los desarrollos, las innovaciones y las creaciones.

Crearé responsabilidad en los alumnos sobre el cuidado y manejo adecuado, así como la higiene de equipamientos, maquinarias y útiles, siendo responsabilidad de todos las buenas prácticas.

Formaré brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo, considerando los aspectos higiénicos-sanitarios, socio ambientales e históricos culturales.

Incentivaré la autoevaluación y la autocrítica en cada clase.

Fomentaré conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área.

Incluiré visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos, fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

Participaré de los eventos gastronómicos que cumplan con los requisitos pedagógicos y profesionales contenidos a nivel programático.

Se trabajará a nivel de producción, teniendo en cuenta las demandas y características del Curso.

Las instalaciones (local), el equipamiento, la iluminación, ventilación, deberán cumplir las normas vigentes (Ordenanzas Bromatológicas), en cuanto protecciones y seguridad (BSE) y tener la habilitación municipal correspondiente.

El docente brindará el marco teórico y los fundamentos de la investigación y de los procesos creativos, respetando las preparaciones e ingredientes tradicionales como base de la creación de platos. Documentará en proyecto los desarrollos, las innovaciones y las creaciones, teniendo en cuenta la Ley de los Derechos del Consumidor. Fomentará la investigación, el análisis de mercado, realizará: simulacros y estudios de casos. Constantemente hará referencia a la Ordenanza Bromatológica Brasileña y Nacional, insistiendo con las BUENAS PRÁCTICAS que son responsabilidad de todos. Recomendará las descargas en pdf gratuitas y eBooks de libros contenidos en la bibliografía.

EVALUACIÓN

Se realizará evaluación inicial (diagnóstica), la cual será tomada como punto de partida conceptual. Se evaluarán todas las actividades realizadas dentro y fuera del aula, siendo reflexivas y valorativas, utilizando registros para autoevaluación de aprendizajes.

Se realizarán las evaluaciones previstas en el REPAG y evaluación final del curso, teniendo como marco la creación de platos, utilizando nuevas técnicas. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales.

Se valorará:

- Higiene y presentación personal.
- Mise en place correcta.
- Aplicación de técnicas.
- Investigación.
- Creatividad, innovación y desarrollo de productos.
- Planificación, organización, desarrollo de la producción, tiempos, temperaturas, estandarización de porciones.

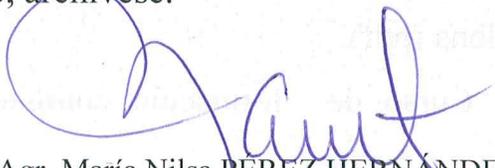
- El trabajo individual y en equipo.

BIBLIOGRAFÍA

- ADRIÁ, F., SOLER, J., Y ADRIÁ, A: “Cómo funciona elBulli” Las ideas, los métodos y la creatividad de Ferrán Adriá. 2010. PHAIDON, London.
- ATALA, Alex: Redescubriendo ingredientes Brasileños) 2013.
- BALAGUER, Oriol: “La cocina de los postres” MONTAGUD (pdf).
- BALAGUER, Oriol: “Obsesión”. BILVO. 2015. España.
- BALAGUER, ABRAHAM: “Pastryrevolution* 12” MONTAGUD. 2015.
- CORVITTO, Angelo: “Secretos del helado” BILBO. 2014. Italia.
- DULCYPASS: “Revistas”.
- GIAFFRÉ, Rosalba: “El gran libro del gourmet: Chocolate, nuevas armonías” SUSAETA (pdf).
- GROSS, Osvaldo: “Pastelería sin secretos” Buenos Aires.
- GROSS, Osvaldo: “Pastelería Básica”. Utilísima. MEIGASIL. Buenos Aires (pdf).
- GUILLÉN, Javier: “Brasil, Brasil” .Dulcypast.
- HAMILTON, R; TODOLI, V.: “Comida para pensar. Pensar sobre el comer” 2009. ACTAR. España.
- HORNG, J., HU, M.: “The mystery in the kitchen: culinary Creativity. Creativity Research Journal” 2008. 20(2), 221–230 39.
- IMM: “Reglamento Bromatológico Nacional” Dec. N° 315/994.IMPO. Montevideo.
- LAROUSSE: “Larousse Gastronomique” 1997. Canadá.
- LAROUSSE: “Postres con frutas” (pdf).
- “Legislación Bromatológica do Brasil”.
- Ley 17.250: “Derechos Básicos del Consumidor” IMPO.

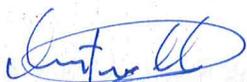
- LOUSADA, PATRICIA: “El libro del chocolate” (pdf).
- MASSARI, Iginio: “Programma” MONSA HEGAR. 2000. Barcelona (pdf).
- MAGNIER MORENO, M: “pastelería, escuela de cocina” GRIJALBO. 2015.
- Mc FADDEN, C; FRANCE, C: “La gran enciclopedia del chocolate” HYMSA. 1998. Barcelona (pdf).
- PÉREZ, Santiago: “Curso de formación completa en pastelería” 2010. Madrid.
- PUERGBÓ, Isidre: “Técnicas de pastelería para la restauración” 1999. cooking Book.
- ROSANO, LAURA: “Recetario de Frutos Nativos” MEC. 2012.
- RUFFEL, Denis: “Tratado artesano de pastelería” I a IV. 1995. UNIGRASF. España.
- THURIES, Yves: “Idea Pastelería”...2000 Francia IDEA BOOKS.
- TORRELANCA, P: “La cocina dulce” 2013. Grupo VILBO.
- TORRELANCA, P: “7 maestros de la pastelería moderna”. 2010. So Good. Grupo Vilbo. España (pdf).
- TORRELANCA, P: “Deja sitio para el postre”. 2014. GRIJALBO.
- TORRELANCA, P: “Colección de piezas de azúcar” 2008. VILBO.
- STIERAND, M. y LINCH, P: “The Art of Creating Culinary Innovations”, 2008. Tourism and Hospitality Research, 8 (4), 337-350.
- WW.AA: “Recetario Heladería Artesana”. VILBO. 2014. Barcelona.
- WASILLIET, Amelia: “Helados: sorbetes, granizados y batidos”. LUNWERG 2014.

2) Pase al Programa de Planeamiento Educativo y a la Dirección de Comunicaciones para su inclusión en la Página Web y siga al Departamento de Administración Documental para comunicar al Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios – Inspección de Gastronomía, a la Mesa Permanente de la Asamblea Técnico Docente y dese cuenta al Consejo Directivo Central. Hecho, archívese.



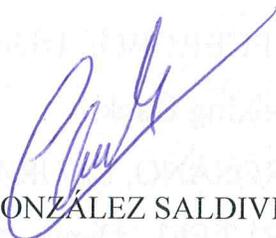
Ing. Agr. María Nilsa PÉREZ HERNÁNDEZ

Directora General



Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO

Consejero



Mtro. Téc. César GONZÁLEZ SALDIVIA

Consejero



Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA

Secretaria General

NC/gr

