

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGEP LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	PROGRAMA ANUAL	2017
---	-----------------------	-------------

Espacio Curricular: Taller de Cocina Familiar	
Área: Prácticas Pre-Profesionales	Modalidad: Técnica
Formato: Taller	Año de cursado: 1°
Curso/s: 1° A – 1° B – 1° C	Ciclo: 2017
Hs semanales: 3	Profesor responsable: Prof. Ing. Marcela Romero Day – Prof. Lic. en Nutrición Silvina Montivero
<p>Capacidades a trabajar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar las habilidades y destrezas básicas del trabajo de cocina y reconocer la problemática que se presenta durante la elaboración, manipulación y conservación de alimentos. • Planificar la producción de alimentos dentro de una cocina, sus utensilios, equipos y métodos, con el fin de manipular, diseñar y elaborar alimentos de origen vegetal. • Seleccionar, emplear y analizar el uso, de distintas técnicas para preparar, manipular y conservar alimentos bajo los estándares normativos de higiene y calidad. • Comprender los nutrientes de los alimentos de origen vegetal y sus beneficios en la salud del consumidor. • Desarrollar hábitos de limpieza, alimentación saludable e higiene. • Adquirir habilidades sociales, de comunicación y de trabajo en equipo. • Comprender las complejas interacciones entre la sociedad y el ambiente, en temas de, residuos (contaminación ambiental industrias de origen vegetal) y agua. • Sensibilizar a los alumnos en temas de responsabilidad y educación ambiental. 	
Cocina Agua y residuos	Unidad 1: Historia y Evolución de la Cocina
	Valoración y comprensión de la gastronomía y la cocina en nuestra vida diaria.
	Recuperación de los conceptos de alimentos y nutrientes . Diferenciación y clasificación de nutrientes .
	Descripción de la cocina, su organización y diseño .
	Identificación de equipos básicos de preparación y conservación de alimentos
	Reconocimiento del correcto uso e higiene de herramientas y utensilios de cocina a través de un uso responsable del agua .
	Valoración y comprensión de las reglas de oro para la preparación higiénica de los alimentos y la correcta disposición de los residuos
	Reconocimiento del agua como nutriente esencial para la vida.
	Identificación y valoración de los usos del agua en la cocina .
	Implementación de hábitos de higiene y presentación personal .
Adquisición y manejo de vocabulario técnico básico	
Cocina, Materia Prima de Origen Vegetal Agua y residuos	Unidad 2: Frutas y verduras
	Identificación de familias de materias primas vegetales y sus zonas de producción en nuestra provincia interpretando su importancia económica, propiedades y beneficios .
	Comprensión y evaluación de los distintos tipos y calidades de las materias primas regionales más usuales para su posterior utilización .
	Valoración de la importancia de las frutas y verduras en la alimentación humana
	Comprensión de fundamentos y técnicas para la conservación del valor nutricional .
Cocina, Materia Prima de Origen Vegetal	Valoración del uso responsable del agua en la producción de alimentos .
	Unidad 3: Operaciones preliminares para el procesamiento de las frutas y verduras
	Descripción de las operaciones preliminares para el procesamiento de las frutas y verduras: Pelar, cortar y lavar haciendo un uso responsable del recurso hídrico y una correcta clasificación y disposición de los RSU .
	Identificación y elaboración de distintos tipos de cortes: brunnoise, juliana, mirepoix

Agua y residuos	y bastones Diferenciación de distintos tipos, modos y puntos de cocción. Cocción en medio seco, húmedo o líquido, graso, mixto o combinado. Determinación de los tiempos de cocción según el tipo de materia prima.
Cocina, Materia Prima de Origen Vegetal	Unidad 4: Los Cereales Identificación de cereales: trigo y maíz Valoración de la importancia de los cereales en la alimentación
Agua y residuos	Elaboración básica de productos panificados
Normas de Higiene y Calidad	Unidad 5: Técnicas y normas básicas de manipulación de alimentos Reconocimiento de técnicas básicas de manipulación (BPM) de los alimentos
Agua y residuos	Interpretación de las normas de higiene relativas a los alimentos
Contenidos Actitudinales a trabajar durante el año	Desarrollo de sensibilidad estética para apreciar la presentación de un plato terminado. Desarrollo de habilidades para el trabajo en equipo y el respeto por los roles de cada uno en la cocina. Desarrollo y capacidad de estudio, aprendizaje e investigación; de trabajo individual y en equipo; de esfuerzo, iniciativa y responsabilidad. Perseverancia en el aprendizaje y mejora progresiva de las habilidades en la cocina. Desarrollo de los hábitos de higiene y alimentación saludable.
Bibliografía del Alumno	Cuadernillos elaborados por la cátedra.
Bibliografía del docente	Normas BPM Comer Sin Riesgos 1. Rey y Silvestre-2000. Ciencia y Tecnología Culinaria- José Bello Gutiérrez- Díaz de Santos-2008 Gran manual de técnicas de Maestros de Cocina- Ariel Rodríguez Palacios- Atlántida-2011 La cocina y la ciencia- Peter Barham- editorial Acribia-2003 Manual de Gastronomía Molecular- Mariana Koppmann-Siglo21-2011 Técnicas Culinarias.-. Gil Martínez, Alfredo. Editorial Akal Técnicas de Cocina Profesional. Sebess, Mariana. Colección Master Cheff Maussi Sebess. Guía Completa de las Técnicas Culinarias- <u>Eric TreuilleJeni Wright</u> -Editorial: <u>Blume</u> Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos- Armendariz Sanz-2009- edit: Paraninfo Páginas web: http://www.tallercocinafamiliarlae.wikispaces.com http://www.365tentaciones.mendoza.gov.ar/ http://www.minagri.gob.ar http://www.laelazoverde.wikispaces.com <u>Eco de Los Andes</u> www.aapatagonia.org.ar www.**irrigacion**.gov.ar www.unicef.org/spanish/wash/index **links**.html www.cricyt.edu.ar www.who.int/topics/water/es/ www.who.int/water_sanitation_health/dwg/guidelines/es/