

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	PROGRAMA ANUAL	2019
Espacio Curricular: Taller de Cocina Profesional		
Área: Prácticas Pre-Profesionales	Modalidad/Orientación: Técnica	
Formato: Taller	Año de cursado: 2°	
Curso/s: 2° A – 2° B – 2° C	Ciclo: 2019	
Hs semanales: 3	Profesor responsable: Brom. Chaab , Verónica – Brom. D’Innocenzo , Silvia – Prof. Lic. Stocco , Alicia - Chef Castro , Lourdes – Prof. Lic en Nutric. Montivero , Silvina – Lic. Enriquez , Verónica	
•		
Unidad 1 Cocina Institucional y BPM	Adquisición y manejo de vocabulario técnico específico . Repaso de técnicas de corte básico en vegetales .	
	Diferenciación entre cocina familiar y cocina institucional . Descripción de la cocina institucional, su organización y diseño .	
	Reconocimiento de equipos básicos utilizados en la cocina institucional .	
	Reconocimiento del correcto uso e higiene de herramientas y utensilios de la cocina institucional .	
	Internalización de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), limpieza y desinfección . Repaso de Técnicas básicas de cocción	
	Comprensión y aplicación de las normas de higiene del personal manipulador de alimentos . Uso responsable del uniforme básico. Valoración e implementación de las reglas de oro para la preparación higiénica de los alimentos y la correcta disposición de los residuos	
Unidad 2: Descripción de productos de origen animal: Carnes, pollo ,pescado y mariscos	Identificación, reconocimiento y evaluación de las materias primas de origen animal (vacunos, aves, pescados), sus subproductos y sus zonas de producción. Visitas a industria .	
	Evaluación bromatológica sensorial de las distintas materias primas de origen animal.	
	Valoración de la importancia de las materias primas de origen animal en la alimentación humana .	
	Comprensión del valor nutricional de materias primas de origen animal y subproductos .	
	Diagrama de flujo del proceso productivo.	
Unidad 3: Técnicas de cocción, conservación e identificación de productos de origen animal	Identificación de los distintos cortes de carne y sus usos. Cortes específicos para asado, empanadas, albóndigas, hamburguesas, lomo, perrito de cerdo, carne a la olla, carne a la masa.	
	Comprensión de fundamentos y técnicas para la conservación del valor nutricional .	
	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 .	
	Comprensión de conservación en frío . Correcta distribución en la heladera .	
Unidad 4: Productos lácteos y huevos	Identificación, reconocimiento y evaluación de los productos lácteos (leche, yogurt, ricota...) y huevos (gallina, codorniz) .	
	Evaluación bromatológica sensorial de los productos lácteos y huevos.	
	Valoración de la importancia de los productos lácteos y los huevos en la alimentación humana	
	Descripción de los procesos para la obtención de quesos, crema, manteca y ricota . Usos y aplicaciones en la cocina. Diagrama de flujo de los procesos productivos.	
Unidad 5: Nociones básicas de ETAs y rotulación de productos alimenticios	Conocer la rotulación de los alimentos y la importancia en cuanto a la calidad de los mismos	
	Comprensión del significado de las principales ETAs transmitidas por los alimentos de origen animal .	
	Identificación de causas que provocan deterioro en los alimentos de origen animal .	
Bibliografía del alumno	Cuadernillos elaborados por la cátedra http://tallercocina2a.wikispaces.com/ https://tallercocina2b.wikispaces.com http://tallercocina2c.wikispaces.com http://www.laelazoverde.wikispaces.com	

	<p> Eco de Los Andes 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/ </p>
<p>Bibliografía del docente</p>	<p> Normas BPM Comer Sin Riesgos 1. Rey y Silvestre-2000. Ciencia y Tecnología Culinaria- José Bello Gutierrez- Diaz 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 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 Resolución 233/98 SENASA Capitulo XXXI — Buenas Practicas de Fabricación (BPF) y Procedimientos Operativos Estandarizados (POES) Código Alimentario Argentino– Capítulo II- Boletín de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento- Dirección Nacional de Alimentos- SAGPyA Páginas web: http://es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario http://sobreconceptos.com/cocina http://www.laelazoverde.wikispaces.com Eco de Los Andes 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/ </p>