

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGEP LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	<b>PROGRAMA ANUAL</b>	<b>2018</b>
---	-----------------------	-------------

<b>Espacio Curricular: Taller de Cocina Familiar</b>	
Área: Prácticas Pre-Profesionales	Modalidad/Orientación: <b>Técnica Específica</b>
Formato: <b>Taller</b>	Año de cursado: <b>1°</b>
Curso/s: 1° A – 1° B – 1° C	Ciclo: <b>2018</b>
Hs semanales: 3	Profesor responsable: Mgter. Prof. Ing. Marcela Romero Day – Prof. Lic. en Nutrición Silvina Montivero
Cocina Agua y residuos	<b>Unidad 1: Historia y Evolución de la Cocina</b>
	Valoración y comprensión de la <b>gastronomía</b> y la <b>cocina</b> en nuestra vida diaria.
	Recuperación de los conceptos de <b>alimentos y nutrientes</b> . Diferenciación y clasificación de <b>nutrientes</b> .
	Descripción de la <b>cocina, su organización y diseño</b> .
	Identificación de <b>equipos básicos de preparación y conservación de alimentos</b>
	Reconocimiento del <b>correcto uso e higiene de herramientas y utensilios de cocina</b> a través de un uso responsable del <b>agua</b> .
	Valoración y comprensión de las <b>reglas de oro para la preparación higiénica de los alimentos</b> y la correcta disposición de los <b>residuos</b>
	Reconocimiento del <b>agua como nutriente</b> esencial para la vida.
	Identificación y valoración de los <b>usos del agua en la cocina</b> .
	Implementación de <b>hábitos de higiene y presentación personal</b> .
Adquisición y manejo de <b>vocabulario técnico básico</b>	
Cocina, Materia Prima de Origen Vegetal Agua y residuos	<b>Unidad 2: Frutas y verduras</b>
	Identificación de <b>familias de materias primas vegetales</b> y sus <b>zonas de producción en nuestra provincia interpretando su importancia económica, propiedades y beneficios</b> .
	Reconocimiento y evaluación de los <b>distintos tipos y calidades de las materias primas regionales más usuales para su posterior utilización</b> .
	Valoración de la <b>importancia de las frutas y verduras en la alimentación humana</b>
	Comprensión de <b>fundamentos y técnicas para la conservación del valor nutricional</b> .
Cocina, Materia Prima de Origen Vegetal Agua y residuos	Valoración del <b>uso responsable del agua en la producción de alimentos</b> .
	<b>Unidad 3: Operaciones preliminares para el procesamiento de las frutas y verduras</b>
	Descripción de las <b>operaciones preliminares</b> para el procesamiento de las frutas y verduras: Pelar, cortar y lavar haciendo un uso responsable del <b>recurso hídrico</b> y una correcta clasificación y disposición de los <b>RSU</b> .
	Identificación y elaboración de distintos <b>tipos de cortes: brunnoise, juliana, mirepoix y bastones .....</b>
Cocina, Materia Prima de Origen Vegetal Agua y residuos	Diferenciación de distintos <b>tipos, modos y puntos de cocción</b> . Cocción en medio <b>seco, húmedo o líquido, graso, mixto o combinado. ....</b>
	Determinación de los <b>tiempos de cocción según el tipo de materia prima</b> .
	<b>Unidad 4: Los Cereales</b>
Cocina, Materia Prima de Origen Vegetal Agua y residuos	Identificación de <b>cereales: trigo y maíz</b>
	Valoración de la <b>importancia de los cereales en la alimentación</b>
	Elaboración básica de <b>productos panificados</b>
Normas de Higiene y Calidad Agua y residuos	<b>Unidad 5:</b>
	<b>Técnicas y normas básicas de manipulación de alimentos</b>
	Reconocimiento de <b>técnicas básicas de manipulación (BPM) de los alimentos</b>
Agua y residuos	Interpretación de las <b>normas de higiene relativas a los alimentos</b>

<b>Contenidos Actitudinales a trabajar durante el año</b>	Desarrollar <b>sensibilidad estética para apreciar la presentación de un plato terminado.</b> Desarrollar habilidades para el <b>trabajo en equipo y el respeto por los roles de cada uno en la cocina.</b> Desarrollar y consolidar <b>capacidades de estudio, aprendizaje e investigación; de trabajo individual y en equipo; de esfuerzo, iniciativa y responsabilidad.</b> Perseverar en el aprendizaje y mejorar progresivamente las <b>habilidades en la cocina.</b> Desarrollar los <b>hábitos de higiene y alimentación saludable.</b>
<b>Bibliografía del Alumno</b>	Cuadernillos elaborados por la cátedra.
<b>Bibliografía del docente</b>	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 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: <u><a href="http://www.365tentaciones.mendoza.gov.ar/">http://www.365tentaciones.mendoza.gov.ar/</a></u> <u><a href="http://www.minagri.gob.ar">http://www.minagri.gob.ar</a></u> <u><a href="http://www.aapatagonia.org.ar">www.aapatagonia.org.ar</a></u> <u><a href="http://www.**irrigacion**.gov.ar">www.**irrigacion**.gov.ar</a></u> <u><a href="http://www.unicef.org/spanish/wash/index**links**.html">www.unicef.org/spanish/wash/index **links**.html</a></u> <u><a href="http://www.cricyt.edu.ar">www.cricyt.edu.ar</a></u> <u><a href="http://www.who.int/topics/water/es/">www.who.int/topics/water/es/</a></u> <u><a href="http://www.who.int/water_sanitation_health/dwg/guidelines/es/">www.who.int/water_sanitation_health/dwg/guidelines/es/</a></u>