

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

Espacio Curricular: Taller de Cocina Familiar	
Área: Prácticas Pre-Profesionales	Modalidad/Orientación: Técnica Específica
Formato: Taller	Año de cursado: 1°
Curso/s: 1° A – 1° B – 1° C	Ciclo: 2018
Hs semanales: 3	Profesor responsable: Mgter. Prof. Ing. Marcela Romero Day – Prof. Lic. en Nutrición Silvina Montivero
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 .
	Reconocimiento 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 Agua y residuos	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 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 Agua y residuos	Unidad 4: Los Cereales
	Identificación de cereales: trigo y maíz
	Valoración de la importancia de los cereales en la alimentación
Normas de Higiene y Calidad Agua y residuos	Elaboración básica de productos panificados
	Unidad 5:
	Técnicas y normas básicas de manipulación de alimentos
Agua y residuos	Reconocimiento de técnicas básicas de manipulación (BPM) de los alimentos
	Interpretación de las normas de higiene relativas a los alimentos

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