

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	PROGRAMA ANUAL	2016
---	----------------	------

Espacio Curricular: Taller de Cocina Profesional

Área: Práctica Preprofesionalizante	Modalidad: Técnica
Formato: Taller	Año de cursado: (2°)
Curso/s: 2°s	Ciclo: 2016
Hs semanales: 3	Profesor responsable: Alicia Stocco – Verónica Chaab – Silvia D’Innocenzo - Lourdes Castro – Silvina Montivero

Capacidades a trabajar:

- 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 animal.
- 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 animal 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 animal) y agua.
- Sensibilizar a los alumnos en temas de responsabilidad y educación ambiental.

Cocina Institucional	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 . Comprensión de conservación en frío. Correcta distribución en la heladera .
	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
	Identificación y valoración de los usos del agua en la cocina institucional .
	Internalización de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), limpieza y desinfección . Repaso de Técnicas básicas de cocción
Cocina, Materia Prima de Origen Animal	Unidad 2: Carnes y subproductos
	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 materia 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 .
Cocina, Materia Prima de Origen Animal	Unidad 3: Técnicas de cocción y conservación de alimentos elaborados
	Diagrama de flujo del proceso productivo.
	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 . Embutidos: Elaboración y análisis sensorial
Cocina, Materia Prima de Origen Animal	Unidad 4: Productos lácteos y huevos
	Identificación, reconocimiento y evaluación de los productos lácteos (leche, yogurt, ricota...) y huevos (gallina, codorniz)

	<p>Evaluación bromatológica sensorial de los productos lácteos y huevos</p> <p>Valoración de la importancia de los productos lácteos y los huevos en la alimentación humana</p> <p>Describir los procesos para la obtención de quesos, crema, manteca y ricota. Usos y aplicaciones en la cocina.</p>
ETAs	<p>Unidad 5: Nociones básicas de ETAs.</p> <p>Identificación de causas que provocan deterioro en los alimentos de origen animal.</p> <p>Comprensión del significado de las principales ETAs transmitidas por los alimentos de origen animal.</p>
Contenidos Actitudinales a trabajar durante el año	<p>Desarrollar sensibilidad estética para apreciar la presentación de un plato terminado.</p> <p>Desarrollar habilidades para el trabajo en equipo y el respeto por los roles de cada uno en la cocina.</p> <p>Desarrollar y consolidar capacidades de estudio, aprendizaje e investigación; de trabajo individual y en equipo; de esfuerzo, iniciativa y responsabilidad.</p> <p>Perseverar en el aprendizaje y mejorar progresivamente las habilidades en la cocina.</p> <p>Desarrollar los hábitos de higiene y alimentación saludable.</p>
Bibliografía del Alumno	<p>Cuadernillos elaborados por la cátedra</p> <p>http://tallercocina2a.wikispaces.com/</p> <p>https://tallercocina2b.wikispaces.com</p> <p>http://tallercocina2c.wikispaces.com</p> <p>http://www.laelazoverde.wikispaces.com</p> <p><u>Eco de Los Andes</u></p> <p>www.aapatagonia.org.ar</p> <p>www.**irrigacion**.gov.ar</p> <p>www.unicef.org/spanish/wash/index**links**.html</p> <p>www.cricyt.edu.ar</p> <p>www.who.int/topics/water/es/</p> <p>www.who.int/water_sanitation_health/dwq/guidelines/es/</p>
Bibliografía del docente	<p>Normas BPM</p> <p>Comer Sin Riesgos 1. Rey y Silvestre-2000.</p> <p>Ciencia y Tecnología Culinaria- José Bello Gutierrez- Diaz de Santos-2008</p> <p>Gran manual de técnicas de Maestros de Cocina- Ariel Rodríguez Palacios- Atlántida-2011</p> <p>La cocina y la ciencia- Peter Barham- editorial Acribia-2003</p> <p>Técnicas de Cocina Profesional. Sebess, Mariana. Colección Master Cheff Maussi Sebess.</p> <p>Guía Completa de las Técnicas Culinarias- <u>Eric TreuilleJeni Wright</u>-Editorial: <u>Blume</u></p> <p>Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos- Armendariz Sanz-2009- edit: Paraninfo</p> <p>Resolución 233/98 SENASA Capitulo XXXI — Buenas Practicas de Fabricación (BPF) y Procedimientos Operativos Estandarizados (POES)</p> <p>Código Alimentario Argentino– Capítulo II-</p> <p>Boletín de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento- Dirección Nacional de Alimentos- SAGPyA</p> <p>Páginas web:</p> <p>http://es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario</p> <p>http://sobreconceptos.com/cocina</p> <p>http://www.laelazoverde.wikispaces.com</p> <p><u>Eco de Los Andes</u></p> <p>www.aapatagonia.org.ar</p> <p>www.**irrigacion**.gov.ar</p> <p>www.unicef.org/spanish/wash/index**links**.html</p> <p>www.cricyt.edu.ar</p> <p>www.who.int/topics/water/es/</p> <p>www.who.int/water_sanitation_health/dwq/guidelines/es/</p>