

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

Espacio Curricular: Taller de Cocina Familiar	
Área: Practicas Preprofesionalizantes	Modalidad: <i>Técnica</i>
Formato: <i>Taller</i>	Año de cursado: 1°
Curso/s: 1ºs	Ciclo: 2016
Hs semanales: 3	Profesor responsable: Prof. Ing. Marcela Romero Day –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 .
Valoración del uso responsable del agua en la producción de alimentos .	
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
Elaboración básica de productos panificados	
Normas de Higiene y Calidad Agua y residuos	Unidad 5:
	Técnicas y normas básicas de manipulación de alimentos
	Reconocimiento de técnicas básicas de manipulación (BPM) de los alimentos
Contenidos	Interpretación de las normas de higiene relativas a los alimentos
	Desarrollar sensibilidad estética para apreciar la presentación de un plato terminado

Actitudinales a trabajar durante el año	<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	Cuadernillos elaborados por la cátedra.
Bibliografía del docente	<p>Normas BPM</p> <p>Comer Sin Riesgos 1. Rey y Silvestre-2000.</p> <p>Ciencia y Tecnología Culinaria- José Bello Gutiérrez- Díaz 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>Manual de Gastronomía Molecular- Mariana Koppmann-Siglo21-2011</p> <p>Técnicas Culinarias.-. Gil Martínez, Alfredo. Editorial Akal</p> <p>Técnicas de Cocina Profesional. Sebess, Mariana. Colección Master Cheff Maussi Sebess.</p> <p>Guía Completa de las Técnicas Culinarias- <u>Eric Treuille Jeni Wright</u>-Editorial: <u>Blume</u></p> <p>Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos- Armendáriz Sanz-2009- edit: Paraninfo</p> <p>Páginas web:</p> <p>http://www.tallercocinafamiliarlae.wikispaces.com</p> <p>http://www.365tentaciones.mendoza.gov.ar/</p> <p>http://www.minagri.gob.ar</p> <p>http://www.laelazoverde.wikispaces.com</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/dwg/guidelines/es/</p>