

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 10/03/2022**

## PROGRAMA ANUAL

<b>ESPACIO CURRICULAR : Taller de Cocina Familiar</b>	
Área: <b>PPP</b>	Ciclo lectivo: <b>2022</b>
Formato: <b>Taller</b>	Año de cursado: <b>1º A-1º B- 1º C</b>
Horas semanales: <b>3</b>	Docentes a cargo: <b>Mariana Calderón -Silvina Montivero</b>
<p>Capacidades:</p> <p>Reconocer las propiedades organolépticas, nutritivas y culinarias de los alimentos de origen vegetal</p> <p>Conocer y aplicar correctamente técnicas de corte y de cocción para cada vegetal estudiado.</p> <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>Reconocer estereotipos de femineidad /masculinidad en roles tradicionales en la cocina.</p> <p>Comprender y valorar los procedimientos de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos</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>Interpretar y ejecutar las actividades de laboratorio de manipulación de los alimentos, conformes a las normas de calidad, higiene, seguridad y ambiente en los procesos alimentarios</p> <p>Realizar e interpretar análisis y ensayos organolépticos de materias primas de origen vegetal</p> <p>Conocer y aplicar las normas de higiene y seguridad, ambientales y de inocuidad en el laboratorio de manipulación de los alimentos.</p>	

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 10/03/2022**

<b>Cocina</b>	<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 a través de un uso responsable del agua</b> .	
	<b>Agua y residuos</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> .
<b>ESI</b>	Adquisición y manejo de <b>vocabulario técnico básico</b>	
	<b>Cocina, Materia Prima de Origen Vegetal</b>	<b>Unidad 2: Frutas y verduras</b>
		Identificación de <b>familias de materias primas vegetales y sus 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 de cocción para la conservación del valor nutricional</b> .
<b>Valoración del rol de cada uno en el trabajo en grupo: identificación-desidentificación del grupo: poder decir que Sí, poder decir que No</b>		

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 10/03/2022**

	Valoración del <b>uso responsable del agua en la producción de alimentos.</b>
<b>Cocina, Materia Prima de Origen Vegetal</b>  <b>Agua y residuos</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>
	Diferenciación de distintos <b>tipos, modos y puntos de cocción. Cocción en medio seco, húmedo o líquido, graso, mixto o combinado. ....</b>
	Determinación de los <b>tiempos de cocción según el tipo de materia prima.</b>
<b>Cocina, Materia Prima de Origen Vegetal</b>  <b>Agua y residuos</b>	<b>Unidad 4: Los Cereales</b>
	Conocimiento de <b>gramíneas y sus propiedades nutritivas y culinarias</b>
	Identificación de <b>cereales: trigo y maíz</b>
	Valoración de <b>la importancia de los cereales en la alimentación</b>
	Elaboración básica de <b>productos panificados</b>
Ejemplificación de <b>roles estereotipados de masculinidad y femineidad en la cocina</b>	
<b>Normas de Higiene y Calidad</b>  <b>Agua y residuos</b>  <b>ESI</b>	<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>
	Interpretación y aplicación de <b>POES en el Laboratorio de Manipulación de los Alimentos.</b>
<b>Bibliografía del Alumno</b>	Cuadernillos elaborados por la cátedra.
<b>Bibliografía del docente</b>	Norma ISO 9001/2015
	Norma POES

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 10/03/2022**

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 Martinez, Alfredo. Editorial Akal

Técnicas de Cocina Profesional. Sebess, Mariana. Colección Master Cheff Maussi Sebess.

Guía Completa de las Técnicas Culinarias- Eric TreuilleJeni Wright-Editorial:

Blume

Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos- Armendariz Sanz-2009- edit: Paraninfo

Aquí no sobra nada. 20 recetas para aprovechar los restos de comida" es un libro de cocina gratuito publicado por el Consorcio del Sector II de la Provincia de Almería para la gestión de residuos (C.R.S.-II).

Páginas web:

<http://www.365tentaciones.mendoza.gov.ar/>

[www.aapatagonia.org.ar](http://www.aapatagonia.org.ar)

[www.\\*\\*irrigacion\\*\\*.gov.ar](http://www.**irrigacion**.gov.ar)

[www.unicef.org/spanish/wash/index \\*\\*links\\*\\*.html](http://www.unicef.org/spanish/wash/index **links**.html)

[www.cricyt.edu.ar](http://www.cricyt.edu.ar)

[www.who.int/topics/water/es/](http://www.who.int/topics/water/es/)

[www.who.int/water\\_sanitation\\_health/dwq/guidelines/es/](http://www.who.int/water_sanitation_health/dwq/guidelines/es/)