

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

PROGRAMA ANUAL

ESPACIO CURRICULAR Taller de Cocina Profesional	
Área: Práctica Pre-Profesionales	Ciclo lectivo: 2024
Formato: Aula Taller Laboratorio	Año de cursado: 2 ° A - 2 ° B - 2 ° C
Horas semanales: 3 horas	Docentes a cargo: Verónica Chaab – Montivero Silvina – Lourdes Castro- Matilde Reboredo-Ángela Algoberro
<p>Capacidades:</p> <p>Capacidades generales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar capacidad de comunicación oral y escrita. • Presentar información de manera ordenada y clara a través de diferentes recursos expresivos, mediante el uso de TIC utilizando herramientas tecnológicas disponibles. • Desarrollar y consolidar capacidades de estudio, aprendizaje; de trabajo individual y en equipo; de esfuerzo, iniciativa y responsabilidad, como condiciones necesarias para el acceso al mundo laboral, los estudios superiores y la educación a lo largo de toda la vida. • A través de las E.S.I. avanzar en la construcción del proyecto del cuidado de la persona basada en los valores de cuidado personal, equidad, responsabilidad y bien común • Comprender los conceptos empleados en el aprendizaje de las distintas técnicas de cocción para poder desenvolverse en pasantías de 4to año y la vida diaria. • Adquirir herramientas que permitan reflexionar sobre la equidad de género y el respeto a la diversidad. • Trabajar sobre prácticas de cuidado y respeto del medio ambiente a través del tratamiento de residuo <p>Capacidades específicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adquisición y manejo de vocabulario técnico específico de la materia • Diferenciar los cortes para poder seleccionar los tipos de cocciones, alimentos a producir • Reconocer los valores nutricionales de cada alimento de origen animal para ser implementado en la nutrición diaria y elaboración de productos • Internalizar la importancia de la higiene, del personal, la limpieza y desinfección de los lugares de trabajo y utensilios como herramienta fundamental para evitar la propagación de enfermedades y producir alimentos bromatológicamente aptos • Diferenciar caracteres organolépticos de alimentos a través de la evaluación sensorial como técnica de control y calidad de alimentos • Aplicar la conservación en frío de forma adecuada para evitar desarrollo de microorganismo y aptitud en el tiempo del alimento • Diferenciar e identificar la diferentes ETAs y alimentos asociados para lograr evitarlas a través de la prevención 	
Eje I	<p>COCINA PROFESIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> — Identificación de Técnicas de corte básico en vegetales. — Reconocimiento de Técnicas básicas de cocción

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

<p>Cocina Institucional y BPM</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Adquisición de vocabulario técnico específico — 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. <p>BPM</p> <ul style="list-style-type: none"> — Internalización de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), limpieza y desinfección. — Comprensión y aplicación de las normas de higiene del personal manipulador de alimentos. Uso responsable del uniforme básico. — ESI - Cuidado personal y aseo — Valoración e implementación de las reglas de oro para la preparación higiénica de los alimentos y — Reconocimiento del correcto uso e higiene de herramientas y utensilios de la cocina institucional. <p>Emergencia Ambiental: correcta disposición de los residuos</p>
<p>Eje II</p> <p>Descripción de productos de origen animal: Carnes, pollo, pescado y mariscos</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Identificación, reconocimiento 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 materias 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. — Diagrama de flujo del proceso productivo.
<p>Eje III</p> <p>Técnicas de cocción, conservación e identificación de productos de origen animal</p>	<ul style="list-style-type: none"> — 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. — Comprensión de conservación en frío. Correcta distribución en la heladera.
<p>Eje IV</p> <p>Productos lácteos y huevos</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Identificación, reconocimiento y evaluación de los productos lácteos (leche, yogurt, ricota...) y huevos (gallina, codorniz). — Evaluación bromatológica sensorial de los productos lácteos y huevos. — Valoración de la importancia de los productos lácteos y los huevos en la alimentación humana — Descripción de los procesos para la obtención de quesos, crema, manteca y ricota.

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

	<ul style="list-style-type: none"> — Usos y aplicaciones en la cocina. Diagrama de flujo de los procesos productivos.
<p>Eje: V: Nociones básicas de ETAs y rotulación de productos alimenticios</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Conocer la rotulación de los alimentos y la importancia en cuanto a la calidad de los mismos — Comprensión del significado de las principales ETAs transmitidas por los alimentos de origen animal. — Identificación de causas que provocan deterioro en los alimentos de origen animal.
Bibliografía del Alumno	Cuadernillos elaborados por la cátedra Código Alimentario Argentino
Bibliografía del Profesor	<p>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 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 Resolución 233/98 SENASA Capitulo XXXI — Buenas Practicas de Fabricación (BPF) y Procedimientos Operativos Estandarizados (POES) Código Alimentario Argentino– Capítulo II- Boletín de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento- Dirección Nacional de Alimentos- SAGPyA</p> <p>Páginas web: http://es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario http://sobreconceptos.com/cocina http://www.laelazoverde.wikispaces.com Eco de Los Andes www.aapatagonia.org.ar</p>