

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

PROGRAMA ANUAL

ESPACIO CURRICULAR: Taller de Cocina Familiar	
Área: PPP	Ciclo lectivo: 2024
Formato: Taller	Año de cursado: 1º A-1º B- 1º C
Horas semanales: 3	Docente a cargo: Silvina Montivero
<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: 12/08/2019

<p>Cocina</p> <p>Agua y residuos</p> <p>ESI</p>	<p>Unidad 1: Historia y Evolución de la Cocina</p>
	<p>Valoración y comprensión de la gastronomía y la cocina en nuestra vida diaria.</p>
	<p>Recuperación de los conceptos de alimentos y nutrientes. Diferenciación y clasificación de nutrientes.</p>
	<p>Descripción de la cocina, su organización y diseño.</p>
	<p>Identificación de equipos básicos de preparación y conservación de alimentos</p>
	<p>Reconocimiento del correcto uso e higiene de herramientas y utensilios de cocina a través de un uso responsable del agua.</p>
	<p>Valoración y comprensión de las reglas de oro para la preparación higiénica de los alimentos y la correcta disposición de los residuos</p>
	<p>Reconocimiento del agua como nutriente esencial para la vida.</p>
	<p>Identificación y valoración de los usos del agua en la cocina.</p>
	<p>Implementación de hábitos de higiene y presentación personal.</p>
<p>Cocina, Materia Prima de Origen Vegetal</p> <p>Agua y residuos</p> <p>ESI</p>	<p>Unidad 2: Frutas y verduras</p>
	<p>Identificación de familias de materias primas vegetales y sus zonas de producción en nuestra provincia interpretando su importancia económica, propiedades y beneficios.</p>
	<p>Reconocimiento y evaluación de los distintos tipos y calidades de las materias primas regionales más usuales para su posterior utilización.</p>
	<p>Valoración de la importancia de las frutas y verduras en la alimentación humana</p>
	<p>Comprensión de fundamentos y técnicas de cocción para la conservación del valor nutricional.</p>
<p>Valoración del rol de cada uno en el trabajo en grupo: identificación-desidentificación del grupo: poder decir que Sí, poder decir que No</p>	

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

	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
	Conocimiento de gramíneas y sus propiedades nutritivas y culinarias
	Identificación de cereales: trigo y maíz
	Valoración de la importancia de los cereales en la alimentación
	Elaboración básica de productos panificados
Ejemplificación de roles estereotipados de masculinidad y femineidad en la cocina	
Normas de Higiene y Calidad Agua y residuos ESI	Unidad 5:
	Técnicas y normas básicas de manipulación de alimentos
	Reconocimiento de técnicas básicas de manipulación (BPM) de los alimentos
	Interpretación y aplicación de POES en el Laboratorio de Manipulación de los Alimentos.
Bibliografía del Alumno	Cuadernillos elaborados por la cátedra.
Bibliografía del docente	Norma ISO 9001/2015
	Norma POES

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

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- 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

www.**irrigacion**.gov.ar

www.unicef.org/spanish/wash/index **links**.html

www.cricyt.edu.ar

www.who.int/topics/water/es/

www.who.int/water_sanitation_health/dwq/guidelines/es/