PROGRAMA ANUAL

ESPACIO CURRICULAR Taller de Cocina Profesional	
Área: Práctica Pre–Profesionales	Ciclo lectivo: 2023
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- Stocco Alicia

Capacidades:
Capacidades generales

- 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 cuidad personal, equidad, responsabilidad y bien común
- Comprender los conceptos empleados en el aprendizaje de las distintas técnicas de cocción para poder desenvolverse n 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

Capacidades especificas

- 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 frio de forma adecuada para evitar desarrollo de microoganismo 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	**COCINA PROFESIONAL** — Identificación de **Técnicas de corte básico en vegetales**. — Reconocimiento de **Técnicas básicas de cocción**

DOCUMENTACIÓN CONFIDENCIAL. Propiedad de LAE – UNCuyo
La difusión no autorizada es una violación a la ley y una falta de ética docente

Cocina Institucional y BPM	— Adquisición de **vocabulario técnico especifico** — 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. **BPM** — 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. **Emergencia Ambiental:** correcta disposición de los residuos
Eje II **Descripción de productos de origen animal: Carnes, pollo ,pescado y mariscos**	— **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**.
Eje III **Técnicas de cocción, conservación e identificación de productos de origen animal**	— Identificación de los distintos **cortes de carne y sus usos**. **Cortes específicos** para asado, empanadas, albóndigas, hamburguesas, lomo, pernil 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.
Eje IV **Productos lácteos y huevos**	— 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.

DOCUMENTACIÓN CONFIDENCIAL. Propiedad de LAE – UNCuyo
La difusión no autorizada es una violación a la ley y una falta de ética docente

	— **Usos y aplicaciones en la cocina**. Diagrama de flujo de los procesos productivos.
Eje: V: Nociones básicas de ETAs y rotulación de productos alimenticios	— 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	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 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

DOCUMENTACIÓN CONFIDENCIAL. Propiedad de LAE – UNCuyo
La difusión no autorizada es una violación a la ley y una falta de ética docente