



INSTITUCION	CENTRO DE FORMACION PROFECIONAL N° 3164 CACHI		
ESPACIO CURRICULAR	Año	Régimen	Hs. Cátedra
Cocina, repostería y panadería artesanal	1	Anual	15 Hs.
Docente: Flores, Dino Ernesto.			

FUNDAMENTACIÓN

Partiendo desde los conceptos de Buenas Practicas de Manufacturas, Procedimiento Operativo Estandarizado de Saneamiento, conceptos de Salud, Nutrición y Alimentación, este espacio curricular estará destinado a que los alumnos incorporen estos conocimientos para elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos, ya que para el ser humano la alimentación varía de acuerdo a numerosos factores, como ser gustos, edad, actividad física ,estado de salud, disponibilidad de alimentos, medios económicos, región y cultura.

La formación que se proponen desarrollar en el módulo requiere que los estudiantes participen en experiencias formativas que involucren las actividades de todas las etapas de los procesos productivos por lo tanto desde este espacio se procurará que el alumno interprete una receta con técnica y métodos gastronómicos, revalorizar recetas regionales con productos ancestrales, la desconstrucción de las mismas de acuerdo a diferentes patologías (diabéticos, celíacos, etc.). Como medicina preventiva y la desconstrucción para nuevas tendencias GOURMET a modo de servicio a la comunidad y a deportistas elite que llegan a la zona a entrenar.

PROPÓSITOS

- ❖ Fomentar la creatividad e innovación en la cocina, valorizando la cultura y la tradición gastronómica regional.
- ❖ Desarrollar habilidades culinarias y nutricionales en los estudiantes para crear productos innovadores.
- ❖ Promover conciencia sobre la importancia de la alimentación saludable y sostenible.
- ❖ Establecer vínculo con la comunidad a través de proyectos de servicios gastronómico.

OBJETIVOS

Que el alumno logre:

- ❖ Adquirir hábitos de limpieza y orden en la cocina.
- ❖ Manipular equipos y utensilios de la forma adecuada.



- ❖ Manejar los tiempos en cocina Identificar diferentes métodos de cocción.
- ❖ Estimular la curiosidad, iniciativa y creatividad para poder innovar.
- ❖ Desarrollar léxico gastronómico.
- ❖ Crear un portafolio de productos regionales que refleje la identidad cultural y regional.
- ❖ Reafirmar el conocimiento teórico con lo práctico.

Estimular la capacidad de resolver los posibles inconvenientes que pudieran presentarse en el ámbito laboral.

CONTENIDOS

MODULO I

Buenas prácticas de manufactura, codex alimentarius, importancia de la higiene personal y buenos hábitos, procedimiento lavado de mano, seguridad personal, control de higiene ambiental, control de higiene de equipo y utensilio (PCC), control de materia prima, contaminación de alimentos, ETA, control de temperatura, pH u aw, la temperatura, BPM elaboración, conservación, congelación, factores que puedan afectar la buena conservación, BPM terminación, equipo de conservación. Salud, ¿qué es la nutrición?, ¿en qué se diferencia de la alimentación?, tiempo de la nutrición, ¿qué es un alimento? ¿En qué se diferencia de un producto alimenticio?, ¿qué es un nutriente o principio nutritivo?, ¿alimentos fuentes? Recetas para deportistas Elite, ¿por qué es importante saber de nutrición en repostería?, ¿a qué se llama alimentación normal?, concepto de dieta equilibrada e identificación de recursos alimenticios de la zona. Valores nutritivos de las comidas regionales clásicas y su posibilidad de transformarla.

MODULO II

Grupo básico de los alimentos según guía de alimentación argentina, lácteos, carnes y huevos, hortalizas y frutas, cereales sus derivados y legumbres, grasas semillas oleaginosas, azúcares, sal, aprovechamiento de las materias prima generadas de la zona en todas sus posibilidades culinarias.

MODULO III cocina

Introducción a la gastronomía, misen place comidas clásicas del lugar en presentaciones tradicional y gourmet. Recetas elaboradas en base a materia prima de la región y estación. Recetas en base a los grupos básico de alimentos, recetas clásicas desconstruidas, cocina de altura, cocina fusión, cocina de vanguardia recetas especiales diabéticos celiacos y con alimentos fuentes para deportistas elite.

MODULO IV panadería

Historia del pan, el trigo, clase de harina, componente de la harina, el agua, la sal, la levadura, el azúcar, mejorantes naturales, huevo, trucos para hacer pan, el gluten, términos relacionados con la dieta sin gluten. Elaboración de masas, hojaldres, panes de viena, panes dulces, panes salados, panes con harinas no convencionales, panes locales, bollos con grasa panes con chicharrón, tortillas a la parrilla.

MODULO V Repostería



Concepto de repostería, masas batidas y su clasificación, masas quebradas, masas secas, diferentes métodos arenados y cremado tortas clásicas, merengues y rellenos. El chocolate, postres regionales deconstrucción de algunos de ellos.

REF: Todos los contenidos requeridos en el proyecto sugerido por CFP 3164 se encuentran dentro del contenido de este proyecto en los diferentes módulos

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

La metodología consistirá en encuentros donde primero se fundamentarán los temas, luego los alumnos en base a la fundamentación harán el desarrollo práctico. Se trabajará integrando todos los módulos respetando su ubicación para relacionar la teoría con la práctica. Durante el desarrollo practico los alumnos trabajaran en grupo de a 3 o 4 integrantes para favorecer la relación interpersonal y el trabajo en equipo con receta entregada por el docente o elaboradas en clase dependiendo de los productos de estación.

RECURSOS DIDÁCTICOS

- Maquinarias, utensilios y equipamientos de gastronomía.
- Elementos de seguridad e higiene.
- Apuntes de cátedras.

CRONOGRAMA

	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre
Unidad 1	x								
Unidad 2		x							
Unidad 3			x	x	x				
Unidad 4						x	x		
Unidad 5								x	x

BIBLIOGRAFÍA

GENERAL			
AUTOR	TÍTULO	EDITORIAL	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN
Escuela de pastelería STPCPCPhyA.	Terminación, conservación almacenaje		Buenos aires-2004.
Escuela de pastelería STPCPCPhyA.	Introducción a la gastronomía		Buenos Aires-2006.



López, Laura Beatriz y Suarez, Marta María.	Fundamento de la nutrición normal.	El ateneo.	Buenos Aires-2003.
Palacio, Ariel Rodríguez	Aves.	Atlántida.	Buenos Aires-2006.

PERFIL DEL EGRESADO

El egresado estará capacitado para desempeñarse en establecimientos donde se produzca la elaboración de alimentos; confiterías, áreas gastronómicas en servicios de alojamientos, restaurantes, bares escuelas, hospitales, patios de comidas, patios de comidas organizando eventos y emprendimientos gastronómico de forma individual, y podrá:

- ❖ Promover el potencial gastronómico regional y local
- ❖ Participar en emprendimientos gastronómicos privados, comunitarios o municipal
- ❖ Identificar y rescatar formas tradicionales de preparaciones de comidas y bebidas típicas, como así también su significación cultural, religiosa y natural.
- ❖ Integrar conocimientos gastronómicos de orden profesional con otros de índole cultural, de manera de conformar una identidad una identidad propia mas profunda, que permita la diferenciación del profesional egresado, respecto de aquel formado en otro ámbito.

Lugar y fecha

FIRMA DEL DOCENTE