

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR N° 6012

El Carril- SALTA

CARRERA:

**Tecnicatura Superior en
Gastronomía Regional y
Cultura Alimentaria**

ESPACIO CURRICULAR:

**PRÁCTICA PROFESIONAL I:
PRODUCTOS Y
TECNOLOGÍAS REGIONALES**

CARRERA: Tecnicatura Superior en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria

ESPACIO CURRICULAR: PRÁCTICA PROFESIONAL I: PRODUCTOS Y TECNOLOGÍAS REGIONALES

Fundamentación:

Considerando la particular situación de nuestra Salta, estratégicamente conectada históricamente y en el tránsito entre poblaciones o centros importantes y dotada de innumerables e inmejorables recursos vegetales, animales, minerales, es menester rescatar sus orígenes, usos, tradiciones, importancia, para valorizar nuestra tierra desde lo gastronómico como representación viva de nuestro tan rico e importante patrimonio.

Herencia que se debe compartir, desde la gastronomía mediante la creación, recreación y preservación de platos distintivos de la tan variada producción de ingredientes locales, nativos, especialmente conocidos e incorporados por nuestra gente, su cocina, sus usos, sus fuegos, sus saberes.

Esta revalorizar ingredientes y tecnologías, originará conductas especiales en los egresados que además de llegar capacitados mediante el conocimiento, la formación técnica específica y la práctica consciente, estarán comprometidos con su tierra, sus riquezas, sus usos y serán innovadores, creativos, de excelencia en los ámbitos que decidan transitar y así podrán desarrollarse como Técnicos destacados y profesionales comprometidos con la Gastronomía Regional.

MARCO TEÓRICO:

La necesidad de preparar profesionales específicos del campo gastronómico con la mirada en lo regional, mediante la preparación de comidas y bebidas típicas, con una mirada imborrable en la significación cultural, religiosa y natural, se basa en coordinar en la Práctica Profesional, los saberes de otros espacios de la carrera imprescindibles para garantizar profesionales con una formación global de cultura alimentaria y de

desarrollo superior en cualquier ámbito gastronómico profesional o servicios afines.

Sin perder de vista la necesidad de enriquecerse y enriquecer este ámbito coquinaro específico, atentos a los recursos naturales típicos, locales, nativos, a las costumbres imperantes en las familias, en las comunidades, a los usos de tecnologías nuevas o desconocidas en el ámbito de la cocina tradicional, a las disposiciones propias de cuestiones de sanidad que aseguren platos de comida ricos, de virtud alimenticia y nutritiva, atractivos, para así poder crear, innovar y afianzar vínculos con sectores, organismos, servicios que cuantifiquen a los futuros técnicos.

El cocinar, el poner en práctica recetas, saberes, herencias, no sólo se centra en una actividad laboral, sino en una conjunción de saberes, técnicas, establecer relaciones de cooperación, coordinación, intercambio y liderazgo, valores morales y éticos necesarios en el ámbito profesional que es aspiración de ésta propuesta teórico/práctica.

OBJETIVOS:

- Redescubrir y valorar productos de la región y utilizarlos en preparaciones coquinaras.
- Identificar y rescatar formas tradicionales de preparación de comidas y bebidas típicas regionales.
- Aprender a respetar las producciones limpias, sanas, justas y estacionales.
- Valorar las producciones de campesinos, familias, ferias, mercados como ingredientes inestimables de preparaciones especiales y características de la cocina regional.
- Adquirir conciencia de la importancia de la incorporación de materias primas y tecnología en preparaciones creativas, de fusión que repercutan en el bienestar y seguridad de los comensales.
- Reconocer la variedad de las tecnologías tradicionales, sus materiales, su proceso y respetar sus derivaciones culturales.
- Generar talleres, ferias y jornadas de elaboración de productos regionales distintivos y aplicar su presentación y servicio en espacios regionales debidamente acondicionados.

PRÁCTICA PROFESIONAL I – PRODUCTOS Y TECNOLOGÍAS REGIONALES

- Desarrollar un herbario de especies aromáticas de la región que justifique su estudio, uso y presentación.
- Elaborar y desarrollar en el transcurso de la práctica sistemas productivos originales: conservas, quesos, uso de harinas especiales, embutidos de carnes nativas.

CONTENIDOS:

UNIDAD 1: El valioso sentido del gusto

El comer como placer de la vida. Medidas alimenticias. El gusto un sentido muy valioso. Nuestros cuerpos absorben los principios nutritivos. Los alimentos y la salud. Varios millones de años de historia. El mundo occidental y su riqueza. Los seres inteligentes saben comer. Los buenos ingredientes. El consumo de alimentos silvestres. El forrajeo.

Texturas de los Alimentos. Sabores y Aromas. Sensorialidad alimentaria. Los 5 sentidos: qué son y cómo funcionan. Taller del gusto.

UNIDAD 2: Aromas nativos

Codiciadas riquezas del mundo antiguo. Alimentos del reino vegetal sanos y limpios. Plantas aromáticas, especias, hierbas aromáticas. Usos y propiedades generales de las hierbas aromáticas, especias y mezclas. Guía para la selección de hierbas según la preparación. Valor nutritivo. Efectos en el organismo. Glosario, las más usadas, las más conocidas, las nativas de la región. Pimienta – Laurel – Mostaza – Ajíes – Orégano- Laurel- Romero – Menta – Perejil – Cilantro – Poleo – Incayuyo – Burro – Arcayuyo – y otros. Infusiones. Bebidas. Preparaciones culinarias.

UNIDAD 3: El oro de América y otras riquezas

El maíz. Origen, características, importancia, tipos y usos. Tipos de molido y su uso en platos especiales. Harinas. Harinas de colores. Otras harinas. Uso en panes y bollería.

PRÁCTICA PROFESIONAL I – PRODUCTOS Y TECNOLOGÍAS REGIONALES

Las papas, ocas y ullucos. Origen, características, importancia, usos. Variedades nativas. Recetas novedosas y de fusión.

Otras raíces y tubérculos: yacón, batatas, remolachas, nabos, rábanos.

Vainas y semillas llamativas: porotos (frijoles) chauchas (ejotes), alubias, pallares, habas, soja.

Granos de América: quinoa, amaranto, tarwi, kiwicha. Características distintivas, usos. Elaboraciones tradicionales y novedosas.

Otros frutos nativos: zapallos, cayotes, docas, achojchas, chiltos, algarrobas, mato, piquillín, frutos de tala, moras.

Las hojas: llantén, diente de león, lengua de vaca, berro, borraja, ortiga, nabillo, achicoria silvestre, bolsa de pastor.

La Miel. Importancia, características, usos. Mieles especiales. Arropes: de chañar, de algarroba, de maíz.

UNIDAD 4 : Comidas carnosas

Qué son las carnes. Condiciones especiales de la carne en general.

Seguridad con la carne. Cómo comprar carnes. Cómo guardarlas.

Preparación de las carnes para cocinar. Carnes tiernas, carnes duras.

Cocción de las carnes. Fundamentos de la cocina con carnes.

Carne vacuna, porcina, ovina, caprina, de conejo, llama y guanaco.

Carnes alternativas, animales de caza, de corral, de pesca, de recolección: liebre, pecarí, gallo, pollo, gallina, pato, pintada o gallina de guinea, pavas del monte, charatas, sábalos, pejerreyes, truchas, quirquinchos, vizcachas, perdices, codornices, palomas.

Métodos de cocción para carnes: Parrilla y grill, Barbacoas, Asado a la estaca, Asado al horno, Carne frita, salteada y asada en sartén, Carne escalfada, confit y cocinado al vacío, Guisos a fuego lento y estofados.

Cómo servir las carnes.

Embutidos. Chacinados. Conservas de carne.

PRÁCTICA PROFESIONAL I – PRODUCTOS Y TECNOLOGÍAS REGIONALES

Brozas, despojos, menudencias o achuras: lengua, mollejas, riñones, sesos, rabo y corazón, hígado, chinchulín, tripa gorda, mondongo, ubre, criadillas, bofe, crepiné.

El charqui. La chalona. Generalidades. Preparación. Usos.

Preparaciones características regionales, fusión de técnicas e ingredientes, uso de tecnologías especiales de la regionalidad.

UNIDAD 5: Versiones sólidas de leches

Los quesos. Características generales. Tipos de quesos. Clasificación según la dureza de la masa, la maduración, el tenor graso. Quesos más utilizados en gastronomía. Quesos de la región. Leches especiales.

Quesillo. Requesón. Ricotta. Yogur. Cuajada.

La cocina de los quesos y con quesos. Consideraciones generales. Preparaciones distintivas con productos lácteos.

UNIDAD 6: Cocción ancestral

El uso de los fuegos. Historia del uso y evolución en el uso del fuego para preparar alimentos.

Fuego directo o llama, fuego de leña, fuego de carbón, fuego de briquetas, cocción por humos.

Técnicas de cocción aplicables según el ingrediente a utilizar.

Uso de planchas, piedras, parrillas, domo, horno, tierra, pozos.

Cuencos, ollas, cacerolas, planchas de diferentes materiales. Uso de hojas: banana, mora, parra, repollo, llantén. Adición de hierbas, semillas, especias para mejorar las cocciones.

UNIDAD 7: A la mesa!

Nociones de Protocolo y etiqueta de la mesa.

La dignidad de la mesa. La educación de las buenas maneras.

La naturalidad: clave de éxito para cualquier celebración.

Almuerzo, comida o cena: cuestión semántica, cuestión práctica.

Número de invitados. Manera de servir. Con ayuda, sin ayuda.

Fechas, hora, invitaciones. Planificación de la comida. Elaboración de la carta-menú. Las bebidas y su servicio. El pan. El “planning”.

Adornos. Tendido de la mesa. Mantel, servilletas, vajilla, vasos y copas. Cubertería. Decoración.

El aperitivo. Servicios de buffet, medio buffet y cóctel. Ejemplos de cartas-menú y servicios.

Meriendas, barbacoa, mariscada, brunch, cena de picar, fiesta infantil, fiesta temática, fiestas especiales, ceremoniales.

Servicios de salón, de cafetería, bar, restaurants, banquetes, hoteles, eventos, jornadas, ferias, presentaciones, concursos, celebraciones.

METODOLOGÍA DE TRABAJO

Estrategias de Enseñanza- aprendizaje

- Clases expositivas, explicativas, demostrativas.
- Análisis de referencias bibliográficas, comparaciones, ejemplificaciones. Ejecución de preparaciones y /o recetas.
- Contenidos puestos en práctica en instancias de trabajos prácticos, de ejecución y producción grupales.
- Contenidos volcados en experiencia de talleres prácticos.
- Producción de productos elaborados en taller, con uso de ingredientes y técnicas aprendidas.
- Utilización de terminología específica relacionada a la materia y en transversalidad con otros espacios curriculares, principalmente con el espacio Introducción a la cocina profesional y artesanal.

PRÁCTICA PROFESIONAL I – PRODUCTOS Y TECNOLOGÍAS REGIONALES

- Visita y análisis en mercados, ferias, exposiciones de productos locales. Adquisición de productos locales.
- Prácticas sensoriales de productos de diversos orígenes.
- Evaluaciones sensoriales y talleres de calidad de productos elaborados en taller.
- Elaboraciones de productos representativos de la coquinaría local.
- Instancias prácticas simuladas a diversos servicios de comidas.
- Desarrollo de conductas y hábitos de limpieza, orden y cooperación en el lugar de trabajo.
- Taller Teórico-Práctico de Primeros Auxilios: se coordinarán acciones con el Ministerio de Turismo de la provincia para participar de la capacitación prevista según agenda del mismo. Previamente se realizará una Jornada teórico-práctica del espacio curricular para concluir con el armado del Botiquín necesario para las actividades de la materia. Se coordinará de manera específica con el espacio Introducción a la Cocina profesional y Artesanal.

RECURSOS

Elementos tecnológicos en clases teóricas: PC, proyector, pantallas.

Fuentes bibliográficas, herramientas Tics, recursos multimedia como soporte.

Elementos de equipamiento, instalaciones y utensilios propios de la actividad gastronómica.

Ingredientes variados para la elaboración de recetas representativas de los bloques o unidades temáticas.

Vestimenta adecuada a la actividad de práctica gastronómica. Delantal, cofia, guantes de ser necesario, utensilios de uso personal (cuchillos), repasador.

EVALUACIÓN

Evaluaciones escritas temáticas. Al finalizar cada Unidad Curricular se realizará una evaluación escrita pertinente al tema finalizado.

Evaluaciones orales de proceso.

Coloquios. Auto-evaluaciones grupales.

Talleres prácticos: Elaboraciones, Degustaciones, Servicio, Sensorialidad.

Búsqueda de información, producción. Indagación de contenidos propios de la cocina profesional. Recetarios locales, antiguos, rescate de tradición.

Presentación y servicio de elaboraciones.

Producción y simulación de emprendimientos.

CONDICIONES DE REGULARIDAD

- 90% Asistencia a clases teórico-prácticas.
- 80% Presentación de trabajos prácticos escritos. Indagaciones de saberes propios.
- 90% Asistencia a salidas, trabajos de campo, ferias, mercados, jornadas.
- Exámenes parciales por bloques curriculares aprobados con nota igual o superior a seis (6).
- Exámenes parciales recuperatorios aprobados con nota igual o superior a 7(siete).

BIBLIOGRAFÍA

- ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOTELERÍA, Kye-Sung Chon- Raymond T. Sparrowe, Ed. Paraninfo, España, 2001.
- DICCIONARIO DE HOSTELERÍA, Jesús Felipe Gallego y otro, Ed Paraninfo, Madrid, 2004.
- DICCIONARIO DE GASTRONOMÍA Y HOSTELERÍA- Inglés- Español, Ignacio Méndez-Trelles, Ed. Paraninfo, Madrid, 2005.
- DICCIONARIO FRANCÉS-ESPAÑOL.

PRÁCTICA PROFESIONAL I – PRODUCTOS Y TECNOLOGÍAS REGIONALES

- GUÍA DEL SABER VIVIR, GEORGE SEDDON/ JACKIE BURROW, SALVAT EDITORES, BARCELONA, 1985.
- COCINA SILVESTRE, ELENA IAKOVLEVA. Ecoval Ediciones, Córdoba, 2021.
- ALIMENTACIÓN INTELIGENTE, Fernando Valdivia, Paidós, Bs As, 2018.
- MITOS Y VERDADES DE LOS ALIMENTOS, Sebastian Oddone y otros, ed B, CABA , 2017.
- LA COCINA DE LAS 4 ESTACIONES – COCINA AROMÁTICA, Mc Cormick, CECSA, México, 1997.
- PLANTAS AROMATICAS Y MEDICINALES EN LA COCINA, Eugenio G. Vaga, Ed de Vecchi, Barcelona, 1976.
- EL LIBRO GUÍA DE LA ALIMENTACIÓN NATURAL, George Seddon/ Jackie Burrow, Salvat editores, Barcelona, 1978.
- COCINA VISOR, Ed Papyrus SA, BsAs 1969.
- COLECCIÓN HIERBAS Y ESPECIAS, Grupo Editorial Norma, Colombia, 2007.
- PESTO & CHUTNEY, NGV, impreso en China.
- LA BUENA COCINA, Harold Mc Gee, Ed. Sudamericana, Buenos Aires, 2010.
- MANUAL DE CAPACITACIÓN GASTRONÓMICA COMUNITARIA, Fundación MABRA, Gob. de Salta, Salta, 2016.
- EL HABITAT DEL COCINERO, Pepe Molina, Unión de Chefs Argentinos, Buenos Aires, 2003.
- CeReT, Apuntes de cátedra, Salta, 2003.
- CALIDAD Y LAS NORMAS ISO ,Luis Otero, el Ateneo, Bs As 1997)
- ALIMENTOS: manual de HACCP (SAGPyA – Ed El Obrador)
- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, Ramón, Vargas, Cravero, Gráfico, Salta, 2005.
- PANADERIA CASERA, Choly Berreteaga-Marcelo Vallejo, Ed Atlántida,Buenos Aires, 1998.
- IL MONDO DELLE API E DEL MIELLE- Manual Slow Food, Cinzia Scaffidi, Slow Food Editore, Ascoli- Piceno, 2019.
-
- ALIMENTACIÓN INTELIGENTE, Fernando Valdivia, Paidós, Bs As, 2018.

PRÁCTICA PROFESIONAL I – PRODUCTOS Y TECNOLOGÍAS REGIONALES

- MITOS Y VERDADES DE LOS ALIMENTOS, Sebastian Oddone y otros, ed B, CABA , 2017.
- LA COCINA DE LAS 4 ESTACIONES, Berta Furer, Planeta, Buenos Aires, 1993.
- FUNDAMENTOS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, Marta Julia Jiménez y otro, Ed Millor, Salta, 2016.
- LA ENCICLOPEDIA DE LOS SABORES, Niki Segnit, Bs As, Debate, 2012.
- GOOGLE ACADÉMICO.

.....
Prof. Ana Valentina Chávez
Chef profesional