

Planificación Anual: Práctica Profesional II. Gastronomía

Institución: Instituto Superior de Formación Docente N°6012 – El Carril

Espacio Curricular: Practica Profesional II. Gastronomía Regional

Docente a cargo: Chef. Franco Hernán Tolaba Garcés

Carrera: Tecnicatura Superior en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria

Año: 2do

División: 1ra

Turno: Vespertino

Régimen: Anual

Periodo Lectivo: 2024

Fundamentación:

La Gastronomía Regional está llena de matices y sabores. Es muy habitual que en cada región se cocine un producto concreto y sepa diferente en función de la zona en que los desgustes. El hecho de que no contemos con tan amplia variedad de alimentos como hoy en día, favoreció a crear un recetario muy amplio con ingredientes básicos. Por otra parte no se puede valorar, y que por lo tanto no se puede amar lo que no se conoce. Por eso es necesario estudiar las más encumbrados y los más humildes lugares, desde el norte subtropical hasta el sur patagónico, observando los secretos de la cocina criolla, nuestra cocina que revela el rasgo común de todos los habitantes de esta tierra: La hospitalidad.

La cocina regional argentina, tan variada como los paisajes del país, es esencialmente una cocina hospitalaria, condensa todos los granos, todos los sabores, todas las matices de la sabiduría ancestral encerrado en nuestra cocina y al brindarlas así generosamente a todos los que se acerquen a la mesa convida a disfrutar de tantos manjares distintos.

No hay rincón de nuestra tierra que no se caracterice por los detalles del paisaje, del habla o de la cocina. Una cocina nada

uniforme, quizás porque a la vieja herencia hispana-indígena se agregaron los valiosos aportes de la inmigración. El extranjero asimila al gaucho y hay ciertas pastas y salsas que no nacieran aquí, tienen carta de ciudadanía muy merecida. Las otras fueron salpicando aromas y sabores por doquier; por ejemplo las esplendidas carnes de caza de la Patagonia, se enriquecieron con tratamientos, adobas y aderezos muy centroeuropeos, los pescados y mariscos de nuestra costa atlántica son preparados con toda la satisfacción posible. Otra cosa son los peces de los grandes ríos como el Bermejo, Pilcomayo, Paraná, Río de la Plata ubicados en el norte y el litoral con los Andes, se preparan excelentes platillos siguiendo novedosos métodos de comida fusionadas con las técnicas culinarias de nuestros aborígenes de la zona.

Muchas comidas representan las costumbres de la gente de esta tierra; algunas adquiridas en la época colonial, otros como, de origen aborígenes que se conectan en un secretismo gastronómico que dan origen a nuestra gastronomía nacional.

Si nos centramos en el norte argentino encontramos las empanadas y sus diversas formas y rellenos, que si nos vamos a la historia podemos conocer que son de orígenes árabes o griegos, suelo acogido por España y traídos a América durante la conquista. El locro, picante que derivan de platos españoles como el cocido madrileño o la olla podrida, tamales de origen americano y re versionados a lo largo y ancho de todo nuestro continente.

Dicho esto es importante aclarar que la Propuesta anual busca desde la materia: Práctica Profesional II. Cocina Regional que los alumnos de la Carrera Tecnicatura Profesional en Gastronomía Regional y cultura conozcan y aprendan el origen de la cocina regional, sus características, la diversidad de materia prima que cada región determina y las influencias extranjeras, con sus aportes culinarios, técnicas y métodos de cocción, hacer de esto una cultura culinaria importante, las buenas prácticas de manutención, el uso adecuado e importancia de la higiene y tratamiento de la materia prima,

ingredientes, los diferentes tipos de restaurantes, como así también sus características y diferencias. Los diferentes contextos en los que el futuro profesional gastronómico se va a desenvolver, adquiera el sentido de la estética gastronómico, desarrolle la rapidez dentro de una cocina, compañerismo, adquiero la iniciativa y curiosidad a la hora de cocinar. Estas son las principales características que el estudiante debe tener en su trayectoria académica, ya que su profesión se lo demande y el ambiente laboral donde se inserte también.

Se busca en la propuesta que el estudiante aprenda lo suficiente para poder tener éxito a futuro, implementando lo aprendido durante su formación y entienda la importancia y se sienta identificado con lo nuestro.

El instructor docente por su parte actúa como un guía, creando un ambiente cómodo en donde cocinar se hacen buenas recetas y asegura el proceso de enseñanza y aprendizaje. También va a enseñar el trabajo en equipo e individual, realizará trabajos prácticos, escritos, orales y muestras formales de los platillos a desarrollar a lo largo del cursado. El objetivo final es preparar personas capacitadas para que sigan con las recetas clásicas pero aplicando métodos novedosos a la hora de cocinar y hacer magia con la bella cocina regional argentina.

Contextualización:

Considerando las nuevas exigencias contextuales que atraviesa el país en estos tiempos por los avances tecnológicos, científicos y los cambios sociales, es necesario que la educación sea orientada para el progreso y desarrollo regional y nacional, preparando a los jóvenes estudiantes no solo con los conocimientos básicos que requiere la educación, sino la educación debe estar relacionado con

el mundo del trabajo con los procesos de globalización y competencias en el mundo del mercado, adaptando contenidos educativos a la realidad ecológica y cultural de los estudiantes, es decir desarrollar contenidos temáticos en sesiones de aprendizajes a través de ejemplos de su vida cotidiana.

Expectativas de logros:

- Ofrecen a los estudiantes la más alta experiencia gastronómica educativa, capaz de motivarlos y de permitirles alcanzar metas valiosas, mediante el desarrollo de sus potenciales de habilidades culinarias.
- Formar e instruir a los estudiantes para que sean capaces de actuar con solidez y responsabilidad.
- Que domine las técnicas culinarias y las aplique en diferentes entornos.,

Selección de Contenidos:

Unidad 1: Historia de la Cocina Nacional Argentina

- El sincretismo Gastronómico durante la conquista española del siglo XV – XVI
- La cocina autóctona aborígen
- Nuevas técnicas y métodos de cocción.
- La cocina regional en los tiempos de las colonias españolas.
- Costumbres y tradiciones de nuestra cocina
- Las brasas.

- La cocina criolla.
- Crisol de cocinas.

Unidad 2: la importancia de la higiene y las buenas prácticas de manufacturas dentro de la Gastronomía.

- Los BPM dentro del ambiente gastronómico.
De contaminación (directa – indirecta)
- Contaminación física, biológico, química,, natural.
- Higiene personal.
- Contaminación cruzada

Unidad 3: Cocina del Noroeste Argentina

- Introducción a la cocina del noroeste argentina,
- El sabor norteño (quesos, vinos, carnes, legumbres y cereales)
- Empanadas y sus diversos rellenos (Orígenes y llegada al continente americano).
- Carnes en cocciones largas (braseadas, guisadas, estofados).
- Locro: su historia y origen.
- Picante: su historia y origen.
- Carbonada
- Humita
- Tamales
- Pucherito norteño
- Lechón adobado al horno
- La quinua y sus diversas preparaciones.
- Sopa de zapallo y habas.
- Pescados: Diversas preparaciones:
Rollo de pejerrey en salsa verde y gratín de queso de cabra con papas a la provenzal
- Sábalo al horno con vegetales de estación salteadas
- Papillote de trucha en salsa de torrontés, acompañados con papines andinas rellenas.

- Asado tradicional – guarniciones clásicas.
- Postres y Panadería Norteña.
- Bollos caseros, buñuelos tradicionales, gaznates, copias, turrón Salteño, pancitos saborizados con especias, alfajores nortños con harina de algarroba, alfajores de maicena, torta de queso de cobra y tuna, etc.

Unidad 4: Cocina del NEA. Región Litoral

- Introducción a la gastronomía del litoral Argentina
- Pancitos de chipa y tomates confitadas
- Empandas de boga
- Pescados: Surubí o bagre a la rúcula con vegetales salteados.
- Boga o sábalo gratinado con cebolla caramelizada.
- Carnes: Bondiola de cerdo al licor y timbal de arroz. Lomo al horno con papas, asado a la olla, pastel de mandioca, carne vacuna y queso de cabra.
- Empanadas de harina de mandioca y carne de cerdo.
- Postres: pastelitos con membrillo en almíbar
- Budín de pan y naranjas con granita de yerba mate.
- Torta de nuez y miel, con helado de chocolate

Unidad 5: Cocina de la Región de Cuyo

- Introducción a la cocina cuyana
- Elaboración de Empanadas Sanjuaninas, Mendocinas.
- Cebollas rellenas
- Carnes: Pavo a la Jardinera y pollo Sanjuanino. Costillas vacunas con reducción de Malbec y zapallo dulce al romero.
- Cazuela cuyana de cerdo y papas acordeón
- Riñones al vino blanco
- Colita de cuadril, salsa de vino tinto merlot, con paquetitos de verduras en hojas de parra

- Postres y panes de Cuyo.
- Torta fría de uvas
- Queso y dulce de membrillo con caramelo
- Bombones con nuez y chocolate
- Tortillas criollas - Rosquillas cuyanas. Bizcochitos de grasa.

Unidad 6: Cocina de la Región Patagónica

- Introducción a la cocina Patagónica.
- Preparación de recetas: Sorrentinos rellenos de merluza con salsa de pimientos asados.
- Pastel de cordero y legumbres
- Guiso de cordero o cabrito
- Estofado de patagónico
- Solanillo de cerdo con chutney de pera y taco de polenta
- Pescados: preparación de Lomo de merluza a la plancha con hortalizas grilladas y chimichurri
- Trucha regional con pesto y popines
- Merluza en chan faina rosas, de manzanas y whisky.
- Scons Galeses – budín inglés.

En todas las unidades se tendrán en cuenta contenidos relevantes tales como:

- Valoración y comprensión de la gastronomía y la cocina en nuestra vida diaria.
- Identificación de equipos básicos de preparación y conservación de alimentos.

- Reconocimiento del correcto uso e higiene de herramientas y utensilios de cocina a través de un uso responsable del agua.
- Valoración y comprensión de las reglas de oro para la preparación higiénica de los alimentos y la correcta disposición de los residuos.
- Implementación de hábitos y presentación personal
- Adquisición y manejo de vocabulario técnico correcto.

Perfil del alumno:

- Sea un profesional capaz de innovar y crear su propio estilo con óptimos rendimientos.
- Domine las técnicas culinarias y las aplique a diferentes entornos
- Conozca un amplio repertorio de la gastronomía regional nacional.
- Tenga la capacidad de trabajar en equipo.

Metodología de trabajo:

- Dialogo – Explicación. Ejercitación, práctico y resolución de actividades planteadas en clase. Consejos información, recomendaciones generales, sugerencias y elaboración de recetas regionales.

Actividades del docente:

Guía, acompañamiento al alumno, orientador en tareas practicas durante la elaboración de comidas, facilitador de conocimientos relacionados a la temática.

Actividades del alumno:

Actividades grupales, realización de tareas prácticas vinculadas a la cocina, realizar investigaciones sobre gastronomía regional.
Elaboración guiada de diferentes comidas.

Criterios de evaluación:

- Un examen parcial teórico al finalizar el primer cuatrimestre contenido conceptual y trabajos desarrollado por los alumnos. La asignatura no tiene posibilidad de promoción directa, por la cual todos tendrán una instancia final en el segundo cuatrimestre en la cual se integran los contenidos y la evaluación será escrita y práctica, con defensa oral del trabajo desarrollado.

Acreditación: Se aprobará con

- a) 80% de asistencia
- b) Evaluación al final del 1º cuatrimestre aprobando con 60%
- c) Evaluación final (porcentaje mínimo de aprobación 60%)

Bibliografía:

- a) Gastronomía Regional Argentina (1º Edición Bs As 2016)
- b) Cartilla de Higiene y seguridad (Instituto Argentino de Gastronomía – Salta 2008)
- c) Aroma y Deleites de nuestra cocina – 1ª Bs As 2009

