

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD
PLAN 2008
PROGRAMA DE ESTUDIOS

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|------------------|
| 1. Asignatura | : Gastronomía II |
| 2. Semestre | : Sexto |
| 3. Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 2 horas |
| 3.2. Clases practicas | : 3 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 32 horas |
| 4.2. Clases practicas | : 48 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

El estudiante aplicará los conocimientos adquiridos en el nivel anterior de esta asignatura, perfeccionará el trabajo en grupo en la cocina e incorporará los conocimientos de cocción de los alimentos a la elaboración de las recetas.

III. - OBJETIVOS

1. Identificar diferentes tipos de carne.
2. Explicar técnicas de cocción de las carnes.
3. Describir características de las carnes.
4. Capacitar al estudiante en la producción de alimentos.
5. Enseñar al estudiante a cocinar diferentes tipos de carnes.

IV. - PRE – REQUISITO

1. Gastronomía I

V. - CONTENIDO

Las carnes. Características. Carne vacuna, porcina, aves, pescados, frutos de mar. Manipulación, cortes, preparación y cocción. Recetas.

5.1. UNIDADES PROGRAMÁTICAS

1. Carnes Rojas.
2. Carnes Vacunas.
3. El lomo.
4. El cerdo.
5. Las aves.
6. Pescados.
7. Frutos de mar.

5.2. CONTENIDO DE LAS UNIDADES PROGRAMÁTICAS

- 1. Carnes Rojas.**
 - 1.1 Glucógeno.
 - 1.2 Glucosa.
 - 1.3 Colores de la carne.
 - 1.4 Características de calidad.
 - 1.5 Rigor Mortis.
- 2. Carnes Vacunas**
 - 2.1 Clasificación.
 - 2.2 Mamona.
 - 2.3 Ternera.
 - 2.4 Vaquillona.
 - 2.5 Novillito.
 - 2.6 Novillo.
 - 2.7 Vaca.
 - 2.8 Toro.
- 3. El lomo**
 - 3.1 Ubicación en la res.
 - 3.2 Límites.
 - 3.3 Características.
 - 3.4 Forma.
 - 3.5 Trazados o cortes.

- 3.6 Comercialización.
- 3.7 Almacenamiento.
- 3.8 Limpieza.
- 3.9 Técnicas de cocción.
- 3.10 Terrinas y Patés.

4. El cerdo

- 4.1 Generalidades.
- 4.2 Clasificación del cerdo.
- 4.3 Características de frescura.
- 4.4 Estructura ósea.
- 4.5 Cortes.
- 4.6 Cortes del bife de costilla de cerdo.
- 4.7 Técnicas de cocción

5. Las aves

- 5.1 Comercialización.
- 5.2 Almacenamiento.
- 5.3 Limpieza.
- 5.4 Cortes y Partes.
- 5.5 Deshuesado.
- 5.6 Bridado.
- 5.7 Técnicas de cocción.

6. Pescados

- 6.1 Pescados de río.
- 6.2 Pescados de mar.
- 6.3 Pescados de cría.
- 6.4 Calidad y frescura.
- 6.5 Conservación.
- 6.6 Técnicas de cocción.

7. Frutos de mar

- 7.1 Crustáceos.
- 7.2 Moluscos.
- 7.3 Pulpos.
- 7.4 Calidad y frescura.
- 7.5 Limpieza.
- 7.6 Conservación.
- 7.7 Técnicas de cocción.

VI. - ESTRATEGIA METODOLÓGICA

- 1. Lectura comentada
- 2. Discusión, debate
- 3. Investigación
- 4. Visitas a empresas turísticas.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

- 1. Equipo multimedia
- 2. Laboratorio GDS Amadeus
- 3. Material bibliográfico

VIII. - EVALUACIÓN

Acorde a la Reglamentación y Normativas vigentes en la Facultad Politécnica.

IX. - BIBLIOGRAFÍAS

- Hotelería y Turismo – Asistencia y Guía de Grupo – Monica Cabo Nadal – Madrid 2004
- Fundamentos Teóricos y Gestión Practica de las Agencias de Viajes – Maria Angeles Cobreros – Madrid 1997
- Manual de entrenamiento – Curso Básico de Reservas AMADEUS – Alberto Brugada – Paraguay 2006