

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

Resolución N° 17/07/18-00 Acta N° 995/27/03/2017 - ANEXO 03

I. - IDENTIFICACIÓN

1.	Asignatura	: Alimentos y Bebidas I
2.	Semestre	: Tercer
3.	Horas semanales	: 5 horas
3.1.	Clases teóricas	: 3 horas
3.2.	Clases prácticas	: 2 horas
4.	Total real de horas disponibles	: 80 horas
4.1.	Clases teóricas	: 48 horas
4.2.	Clases prácticas	: 32 horas

II. - JUSTIFICACIÓN.

En esta asignatura se dará apertura a temas relacionados al origen y evolución de la gastronomía debido a la importancia para la correcta formación del futuro profesional del área.

Los estudiantes analizarán conceptos, características, clasificación e importancia de los alimentos y bebidas.

Se revisarán las diferentes técnicas en la elaboración de alimentos y bebidas para desenvolverse en los ambientes gastronómicos con solvencia profesional a lo largo de su carrera.

III. - OBJETIVOS.

1. Investigar la evolución de los alimentos en las diferentes etapas de la historia.
2. Analizar el concepto de alimentos y bebidas y su importancia.
3. Describir la organización del área de alimentos y bebidas
4. Definir las características de los productos cárnicos, lácteos, quesos y cereales.
5. Identificar los diferentes tipos de bebidas: origen, características y clasificación.
6. Enumerar los procesos de manipulación para el tratamiento de alimentos y bebidas
7. Desarrollar recetas sencillas de alimentos, bebidas y su presentación

IV. - PRE-REQUISITOS.

No tiene

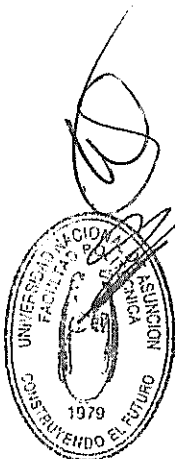
V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Antecedentes de la gastronomía
2. Alimentos y bebidas. Organización
3. Los alimentos. Clasificación
4. Las bebidas. Clasificación
5. Manipulación y tratamiento de los alimentos

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

- 5.2.1 Antecedentes de la gastronomía**
- 5.2.1.1 Concepto.
 - 5.2.1.2 Qué comen los humanos?
 - 5.2.1.3 La cocina como expresión de cultura.
 - 5.2.1.4 El medio ambiente como base del desarrollo de la cocina.
 - 5.2.1.5 Criterios alimenticios.
 - 5.2.1.6 Materias primas. Procedencia
 - 5.2.1.7 Utensilios
 - 5.2.1.8 Desarrollo técnico.
 - 5.2.1.9 Prehistoria.
 - 5.2.1.9.1 Antes del fuego.
 - 5.2.1.9.2 Después del fuego.
 - 5.2.1.10 Edad antigua.
 - 5.2.1.10.1 El pueblo egipcio.
 - 5.2.1.10.2 El pueblo hebreo.
 - 5.2.1.10.3 Pueblo griego.



- 5.2.1.10.4 Pueblo romano.
- 5.2.1.11 Edad media.
- 5.2.1.12 Renacimiento.
- 5.2.1.13 Siglos XVII y XVIII.
- 5.2.1.14 Nuevas tierras.
- 5.2.1.14.1 América
- 5.2.1.14.2 Origen del hombre en América.
- 5.2.1.14.3 Su proyección en el Continente.
- 5.2.1.14.4 La Cocina Azteca.
- 5.2.1.14.5 La Cocina Maya.
- 5.2.1.14.6 La Cocina Inca.
- 5.2.1.14.7 La Cocina Guaraní.
- 5.2.1.14.8 La cocina española.
- 5.2.1.14.9 La cocina criolla.
- 5.2.1.15 Asia.
- 5.2.1.15.1 Japonesa
- 5.2.1.15.2 Tailandesa
- 5.2.1.15.3 Hindú
- 5.2.1.15.4 Marroquí
- 5.2.1.15.5 China
- 5.2.1.15.6 Árabe

5.2.2 Alimentos y bebidas

- 5.2.2.1 Definición.
- 5.2.2.2 Importancia.
- 5.2.2.3 El gerente de alimentos y bebidas.
- 5.2.2.4 Organización del área de cocina
- 5.2.2.4.1 Composición de la brigada
- 5.2.2.4.2 Cargos y funciones del personal del área

5.2.3 Los alimentos.

- 5.2.3.1 Definición.
- 5.2.3.2 Clasificación.
- 5.2.3.3 Los sabores en la nutrición.
- 5.2.3.4. Conocimientos de los productos
- 5.2.3.4 Carnes.
- 5.2.3.5 Aves.
- 5.2.3.6 Pescados.
- 5.2.3.7 Mariscos.
- 5.2.3.8 Lácteos.
- 5.2.3.9 Legumbres.
- 5.2.3.10 Frutas.
- 5.2.3.11 La leche.
- 5.2.3.11.1 Composición.
- 5.2.3.11.2 Propiedades.
- 5.2.3.11.3 Leches modificadas.
- 5.2.3.11.3.1 Leche en polvo.
- 5.2.3.11.3.2 Leche condensada.
- 5.2.3.11.3.3 Leches ácidas.
- 5.2.3.11.3.4 Yogurt.
- 5.2.3.11.3.4.1 Elaboración.
- 5.2.3.11.3.4.2 Buttermilk.
- 5.2.3.11.3.4.3 Cuajada.
- 5.2.3.11.3.4.4 Leche cultivada beneficios.
- 5.2.3.11.3.4.4.1 Valor nutritivo.
- 5.2.3.12 Los quesos.
- 5.2.3.12.1 Origen.
- 5.2.3.12.2 Definición.
- 5.2.3.12.3 Clasificación.
- 5.2.3.12.3.1 Quesos franceses.
- 5.2.3.12.3.2 Quesos italianos.
- 5.2.3.12.3.3 Quesos españoles.
- 5.2.3.12.3.4 Quesos argentinos.
- 5.2.3.12.3.5 Degustación de quesos.
- 5.2.3.13 Cereales.
- 5.2.3.13.1 El trigo.
- 5.2.3.13.1.1 Harina.
- 5.2.3.13.1.2 Derivados de las harinas.
- 5.2.3.13.1.2.1 El pan.

- 5.2.3.13.1.2.2 Las pastas.
- 5.2.3.13.1.2.3 Las tortas.
- 5.2.3.13.1.3 Grados de molturación y clases de harina.
- 5.2.3.14 Féculas.
- 5.2.3.15. Otros cereales.
- 5.2.3.15.1 El arroz.
- 5.2.3.15.2 La avena.
- 5.2.3.15.3 La cebada.
- 5.2.3.15.4 El Centeno.
- 5.2.3.15.5 El Maíz.
- 5.2.3.15.6 El Alforfón o trigo Sarraceno.
- 5.2.3.15.7 La soja.

5.2.4 Las Bebidas

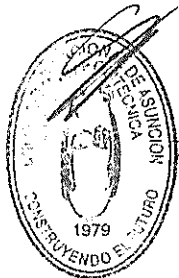
- 5.2.4.1 Bebidas fermentadas.
 - 5.2.4.3 Fermentación.
 - 5.2.4.4 Levaduras.
 - 5.2.4.5 Bebidas destiladas.
 - 5.2.4.5.1 Destilación.
 - 5.2.4.5.2 Agente.
 - 5.2.4.6.1 El vino.
 - 5.2.4.6.2 Origen.
 - 5.2.4.6.3 Características.
 - 5.2.4.6.4 Clasificación.
 - 5.2.4.6.5 Geografía del vino.
 - 5.2.4.6.5.1 Regiones de Francia.
 - 5.2.4.6.5.2 Comentarios sobre vinos de Francia.
 - 5.2.4.6.5.3 Regiones de Italia.
 - 5.2.4.6.5.4 Regiones en América
 - 5.2.4.6.5.5 Las uvas.
 - 5.2.4.6.5.6 Variedades.
 - 5.2.4.7. Elaboración del vino.
 - 5.2.4.7.1 Vino Blanco.
 - 5.2.4.7.2 Vino tinto
 - 5.2.4.7.3 Protocolo del vino.
 - 5.2.4.7.3 Cata de vinos.
 - 5.2.4.8. Champagne.
 - 5.2.4.8.1 Origen.
 - 5.2.4.8.2 Clasificación.
 - 5.2.4.8.3 Características.
 - 5.2.4.9. La cerveza.
 - 5.2.4.9.1 Levaduras.
 - 5.2.4.9.2 Elaboración.
 - 5.2.4.9.3 Tipos de cervezas.
 - 5.2.4.10 El whisky.
 - 5.2.4.10.1 Elaboración.
 - 5.2.4.10.2 Tipos de whisky.
 - 5.2.4.10.3 Catas.
- 5.2.5. Operación para manipulación y tratamiento de los alimentos
- 5.2.5.1 Procedimientos mecánicos: corte, mezcla, rallado, picado, triturado, pisado
 - 5.2.5.2 Procedimientos físicos: temperatura, calor, refrigeración, cocción
 - 5.2.5.2 Procedimientos higiénico-sanitarios

5.2.6. Cocina

- 5.2.6.1. Preparación de recetas sencillas.
- 5.2.6.2. Presentación del plato.
- 5.2.6.3. Preparación de tabla de quesos.
- 5.2.6.4. Vinos sugeridos (Maridaje).

VI - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada, procesamiento de la información.
2. Discusión y debate.
3. Uso de medios audiovisuales
4. Presentación de platos elaborados.
5. Visita a un restaurante
6. Visitas a carnicerías, panaderías, cantinas, importadores y distribuidores de bebidas, etc.



VII.- MEDIOS AUXILIARES

1. Recursos audiovisuales
2. Revistas de hotelería, restaurantes.
3. Folletos.
4. Equipo multimedia

VIII.- EVALUACIÓN

La evaluación del progreso y conocimiento del estudiante se efectuará teniendo en cuenta los siguientes factores:

1. Asistencia y trabajo en clases.
2. Trabajos prácticos.
3. Exámenes parciales y finales.
4. Informe de visitas técnicas

IX.- BIBLIOGRAFÍA

1. Armendariz, J. L. (2006). *Técnicas de cocina para profesionales*. Madrid. España: Editorial Paraninfo
2. Cerra, J. Curso de servicios hoteleros Tomos del 1 al 5. España : Paraninfo S.A. ISBN 84-283-1845-X.
3. Comblence, Lambertine L. *Administración de bar, cafetería y restaurante*. México : Continental ISBN 968-26-0342-0.
4. De la Torre, F. (1994). *Administración Hotelera 2. Alimentos y Bebidas*. México. México: Editorial Trillas.
5. Fischer, R. (2003). *Juntos podemos. Manual de Servicios para Hoteles y Restaurantes. (3ª ed.), corregida y ampliada del libro Excelencia en el Servicio*. WSA Consultores y Gobierno Regional, Región Metropolitana de Santiago y el Servicio Nacional de Turismo – SERNATUR. Santiago de Chile. Chile.
6. Hartjen. (2010). *El manejo de restaurantes. Guía para gerentes y propietarios*. México. México: Editorial Limusa.
7. Lopez Alonso, A.; Carabias, L & Diaz, E. (2011). *Ofertas gastronómicas*. Madrid. España: Editorial Paraninfo.
8. Lundberg, D.E. Organización de Hoteles y Restaurants. Madrid : CENTRUM, 1982. -- 258 p.
9. Medin, S & Medin, R. (2011). *Alimentos. Introducción. Técnica y Seguridad*. (4ta Ed.). Buenos Aires. Argentina: Ediciones Turísticas.
10. Pérez, N & Civera, J.J. (2012). *Gestión de la producción en cocina*. Madrid. España: Editorial Síntesis.
11. Segrado Pavón, R. (2011). *Principios de Cocina I*. DDS. Cozumel. México: Universidad de Quintana Roo.
12. Segrado Pavón, R. (2007). *Principios de Cocina II*. DDS, Cozumel. México: Universidad de Quintana Roo.

