

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

I. - IDENTIFICACIÓN

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

II. - JUSTIFICACIÓN

La Gastronomía es una actividad de gran importancia en la industria Hotelera. Los restaurantes forman parte de la hotelería y quienes los operan deben tener conocimientos de cocina, desarrollo de recetas, elaboración de platos, manejo y manipulación de las materias primas. Lo estudiado en las asignaturas Alimentos y Bebidas, Hotel, Sanidad y Nutrición, converge en Gastronomía para que el estudiante tenga los conocimientos que le permitan funcionar como cocinero o como administrador de una cocina.

III. - OBJETIVOS

1. Adquirir conocimientos sobre el funcionamiento de las cocinas.
2. Reconocer los diversos aspectos de la producción de alimentos.
3. Describir la organización de la cocina como lugar de trabajo y preparación de los alimentos
4. Demostrar habilidad en la producción de los alimentos
5. Aplicar conocimientos en el desempeño en una cocina

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

- 1 Organización Gastronómica.
- 2 Equipamientos de Cocina.
- 3 Preparación Higiénica de los alimentos.
- 4 Pardeamientos Enzimáticos y pH.
- 5 Métodos de Cocción.
- 6 Los vegetales.
- 7 Los pigmentos.
- 8 Las papas.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Organización Gastronómica.
 - 1.1 El uniforme.
 - 1.2 Aspecto personal.
 - 1.3 Organización de la cocina.
 - 1.4 Organigramas.
 - 1.5 Cargos Jerárquicos.
 - 1.6 Partidas de trabajo.
 - 1.7 La Mise en place.
2. Equipamiento de Cocina.
 - 2.1 Generalidades.
 - 2.2 Normas Gastronómicas.
 - 2.3 Los materiales en la cocina.
 - 2.4 Baterías de Cocina.
 - 2.5 Equipos de Cocina.
 - 2.6 Los cuchillos.
3. Preparación Higiénica de los alimentos.
 - 3.1 Fuentes.
 - 3.2 Cocción.
 - 3.3 Consumo y almacenamiento.
 - 3.4 Contaminación Cruzada.
 - 3.5 Sanitación.

- 3.6 Conservación.
- 3.7 Factores causantes de ETAS.
- 4. Pardeamientos Enzimáticos y pH
 - 4.1 Conceptos.
 - 4.2 Precaución del pardeamientos enzimáticos.
 - 4.3 Pardeamientos más comunes y prevención en crudo.
 - 4.4 PH de los alimentos.
 - 4.5 Clasificación del pH.
- 5. Métodos de Cocción.
 - 5.1 Transferencia de Calor.
 - 5.2 Clasificación de los métodos de cocción: húmedo, secos, mixtas.
 - 5.3 Reacciones por cocción.
 - 5.3.1 De maillard.
 - 5.3.2 De caramelización.
 - 5.4 Blanquear
 - 5.5 Hervir
 - 5.6 Pochar (Escalfar)
 - 5.7 Vapor
 - 5.8 Estofar
 - 5.9 Microondas
 - 5.10 Glasear
 - 5.11 Brasear
 - 5.12 Saltear
 - 5.13 Asar
 - 5.14 Freír
 - 5.15 Horneear
 - 5.16 Gratinar
 - 5.17 Rôti
 - 5.18 Spiedo
- 6. Los vegetales.
 - 6.1 Generalidades.
 - 6.2 Clasificación.
 - 6.3 Cortes de vegetales
 - 6.3.1 Brunoise
 - 6.3.2 Macedonia
 - 6.3.3 Concasse
 - 6.3.4 Juliana
 - 6.3.5 Bastones
 - 6.3.6 Vichy
 - 6.3.7 Chifonade
 - 6.3.8 Cejado
 - 6.3.9 Plumas
 - 6.3.10 Brunoise
- 7. Los pigmentos.
 - 7.1 Generalidades.
 - 7.2 Las clorofilas.
 - 7.3 Degradación de las clorofilas.
 - 7.4 Los carotenoides
 - 7.5 Degradación de los carotenoides.
 - 7.6 Los flavonoides
 - 7.7 Degradación de los flavonoides
- 8. Las papas
 - 8.1 Generalidades
 - 8.2 Clasificación
 - 8.3 Tratamiento
 - 8.4 Cortes de papas
 - 8.4.1 Paille
 - 8.4.2 Allumetes
 - 8.4.3 Bastones
 - 8.4.4 Pont – Neuf
 - 8.4.5 Pomentier
 - 8.4.6 Elaboración de platos
 - 8.4.7 Noisettes
 - 8.4.8 Parisienne
 - 8.4.9 Inglesa
 - 8.4.10 Gaufretes
 - 8.4.11 Españoles
 - 8.4.12 Chip
 - 8.4.13 Elaboración de platos
 - 8.4.13.1 Papas de masa puré.
 - 8.4.13.2 Duquesa

- 8.4.13.3 Croqueta
- 8.4.13.4 Williams
- 8.4.13.5 Berny
- 8.4.13.6 Macaire
- 8.4.13.7 Panphine

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada.
2. Discusión y debate.
3. Análisis, reflexión, evaluación y apropiación de marcos teóricos.
4. Uso de materiales audio - visuales.
5. Visitas a carnicerías, panaderías, cantinas, importadores y distribuidores de bebidas, etc.
6. Pasantías en cocinas de restaurantes y hoteles.
7. Investigación en equipo.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Videos educativos.
2. Revistas de viajes.
3. Folletos.
4. Equipo multimedia.

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Larousse Gastronómico
- Manual básico de técnicas y procedimientos gastronómicos. autor: Sergio Nuñez Bravo
- Técnicas básicas del maestro de cocina. autor: Ariel Rodríguez Palacios
- Química culinaria autor: A.Coenders.