

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

Resolución N° 21/16/04-00 Acta N° 1112/09/08/2021 - ANEXO 02

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|------|---------------------------------|-------------------------|
| 1. | Asignatura | : Alimentos y Bebidas I |
| 2. | Semestre | : Tercero |
| 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
3. Los alimentos
4. Las bebidas
5. Operación para manipulación y tratamiento de los alimentos
6. Cocina.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Antecedentes de la gastronomía
 - 1.1. Concepto
 - 1.2. ¿Qué comen los humanos?
 - 1.3. La cocina como expresión de cultura
 - 1.4. El medio ambiente como base del desarrollo de la cocina
 - 1.5. Criterios alimenticios
 - 1.6. Materias primas. Procedencia
 - 1.7. Utensilios
 - 1.8. Desarrollo técnico
 - 1.9. Prehistoria
 - 1.9.1. Antes del fuego.
 - 1.9.2. Después del fuego
 - 1.10. Edad antigua
 - 1.10.1. El pueblo egipcio
 - 1.10.2. El pueblo hebreo
 - 1.10.3. Pueblo griego



- 1.10.4. Pueblo romano
- 1.11. Edad media
- 1.12. Renacimiento
- 1.13. Siglos XVII y XVIII
- 1.14. Nuevas tierras
 - 1.14.1. América
 - 1.14.2. Origen del hombre en América
 - 1.14.3. Su proyección en el Continente
 - 1.14.4. La Cocina Azteca
 - 1.14.5. La Cocina Maya
 - 1.14.6. La Cocina Inca
 - 1.14.7. La Cocina Guaraní
 - 1.14.8. La cocina española
 - 1.14.9. La cocina criolla
- 1.15. Asia
 - 1.15.1. Japonesa
 - 1.15.2. Tailandesa
 - 1.15.3. Hindú
 - 1.15.4. Marroquí
 - 1.15.5. China
 - 1.15.6. Árabe

2. Alimentos y bebidas

- 2.1. Definición
- 2.2. Importancia
- 2.3. El gerente de alimentos y bebidas
- 2.4. Organización del área de cocina
 - 2.4.1. Composición de la brigada
 - 2.4.2. Cargos y funciones del personal del área

3. Los alimentos.

- 3.1. Definición
 - 3.2. Clasificación
 - 3.3. Los sabores en la nutrición
 - 3.4. Conocimientos de los productos
 - 3.5. Carnes
 - 3.6. Aves
 - 3.7. Pescados
 - 3.8. Mariscos
 - 3.9. Lácteos
 - 3.10. Legumbres
 - 3.11. Frutas
 - 3.12. La leche
 - 3.12.1. Composición
 - 3.12.2. Propiedades
 - 3.12.3. Leches modificadas
 - 3.12.3.1. Leche en polvo
 - 3.12.3.2. Leche condensada
 - 3.12.3.3. Leches ácidas
 - 3.12.3.4. Yogurt
 - 3.12.3.4.1. Elaboración
 - 3.12.3.4.2. Buttermilk
 - 3.12.3.4.3. Cuajada
 - 3.12.3.4.4. Leche cultivada beneficios
 - 3.12.3.4.4.1. Valor nutritivo
- 3.13. Los quesos
 - 3.13.1. Origen
 - 3.13.2. Definición
 - 3.13.3. Clasificación
 - 3.13.3.1. Quesos franceses
 - 3.13.3.2. Quesos italianos
 - 3.13.3.3. Quesos españoles
 - 3.13.3.4. Quesos argentinos
 - 3.13.3.5. Degustación de quesos
- 3.14. Cereales
 - 3.14.1. El trigo
 - 3.14.1.1. Harina
 - 3.14.1.2. Derivados de las harinas
 - 3.14.1.2.1. El pan



- 3.14.1.2.2. Las pastas
- 3.14.1.2.3. Las tortas
- 3.14.1.3. Grados de molturación y clases de harina
- 3.15. Féculas
- 3.16. Otros cereales
 - 3.16.1. El arroz
 - 3.16.2. La avena
 - 3.16.3. La cebada
 - 3.16.4. El Centeno
 - 3.16.5. El Maíz
 - 3.16.6. El Alforfón o trigo Sarraceno
 - 3.16.7. La soja

4. Las Bebidas

- 4.1. Bebidas fermentadas
- 4.2. Fermentación
- 4.3. Levaduras
- 4.4. Bebidas destiladas
 - 4.4.1. Destilación.
 - 4.4.2. Agente
 - 4.4.3. El vino
 - 4.4.3.1. Origen
 - 4.4.3.2. Características
 - 4.4.3.3. Clasificación
 - 4.4.3.4. Geografía del vino
 - 4.4.3.4.1. Regiones de Francia
 - 4.4.3.4.2. Comentarios sobre vinos de Francia.
 - 4.4.3.4.3. Regiones de Italia
 - 4.4.3.4.4. Regiones en América
 - 4.4.3.5. Las uvas
 - 4.4.3.5.1. Variedades
 - 4.4.3.6. Elaboración del vino
 - 4.4.3.6.1. Vino Blanco
 - 4.4.3.6.2. Vino tinto
 - 4.4.3.7. 5.2.4.7.3 Protocolo del vino
 - 4.4.3.8. 5.2.4.7.3 Cata de vinos
 - 4.4.4. Champagne
 - 4.4.4.1. Origen
 - 4.4.4.2. Clasificación
 - 4.4.4.3. Características
 - 4.4.5. La cerveza
 - 4.4.5.1. Levaduras
 - 4.4.5.2. Elaboración
 - 4.4.5.3. Tipos de cervezas
 - 4.4.6. El whisky
 - 4.4.6.1. Elaboración
 - 4.4.6.2. Tipos de whisky
 - 4.4.6.3. Catas.

5. Operación para manipulación y tratamiento de los alimentos

- 5.1. Procedimientos mecánicos: corte, mezcla, rallado, picado, triturado, pisado
- 5.2. Procedimientos físicos: temperatura, calor, refrigeración, cocción
- 5.3. Procedimientos higiénico-sanitarios

6. Cocina

- 6.1. Preparación de recetas sencillas
- 6.2. Presentación del plato
- 6.3. Preparación de tabla de quesos
- 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

Acorde la Reglamentación y Normativas vigentes en la Facultad Politécnica.

IX.- BIBLIOGRAFÍA

- ☐ Aftyka, R. (2018). *Pasión Cerveza*. Gribaljo.
- ☐ Armendáriz Sanz, J. L. (2005). *Procesos de cocina*. Canberra: Thomson.
- ☐ Armendáriz Sanz, J. L. (2016). *Productos culinarios*. Madrid: Paraninfo
- ☐ Armendáriz Sanz, J. L. (2016). *Técnicas de cocina para profesionales*. Madrid. España: Editorial Parainfo
- ☐ Dos Santos, C. N. (2017). *Somos lo que comemos*. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180713889006.pdf>
- ☐ Fischer, R. (2003). *Juntos podemos. Manual de Servicios para Hoteles y Restaurantes*. (3° Ed.). Disponible en: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/03/32-juntos-podemos-hoteleria-y-restaurant.pdf>
- ☐ Gutierrez de Alva, C. I. (2012). *Historia de la Gastronomía*. México: Red Tercer Milenio S.C. Disponible en: http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- ☐ Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson.
- ☐ Medin, R. y Medin, S. (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- ☐ Pollan, M. (2017). *El dilema del omnívoro*. Disponible en <https://docer.com.ar/doc/8080e>
- ☐ Segrado, R. (2007). *Principios de cocina II*. México: Universidad de Quintana Roo
- ☐ Segrado, R. (2011). *Principios de cocina I*. México: Universidad de Quintana Roo
- ☐ Velilla de Aquino, J. (1999). *Tembí'u Paraguay: comida paraguaya*. (12° Ed.). Asunción: RP ediciones

