

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 | : 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

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

- 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 Paraninfo
- Badui Dergal, S. (2015). *La ciencia de los alimentos en la práctica*. (2° Ed.). México: Pearson Educación.
- Bravo Martínez, F. (2006). *El manejo higiénico de los alimentos: guía para la obtención del distintivo H*. México: Limusa
- Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson.
- Medin, R. & Medin, S. (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Medin, S. (2009). *Alimentos seguros: manipulación*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Montagné, P. (1965). *Larousse gastronomique*. New York: CROWN PUBLISHERS
- Requena Peláez, J. M. (Coord.). (2014). *Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (cocineros)*. (2° Ed.). Madrid: ICB.
- Segrado, R. (2011). *Principios de cocina I*. México: Universidad de Quintana Roo
- Segrado, R. (2011). *Principios de cocina I*. México: Universidad de Quintana Roo
- Torre Marina, M. y Covadonga (2017). *La ciencia de los alimentos: lo que hay detrás de las recetas de cocina*. México: Trillas
- Veilla de Aquino, Josefina (1999). *Tembí'u Paraguay: comida paraguaya*. (12° Ed.). Asunción: RP ediciones