



Programas Año Académico 2007

## UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUYO SEDE SAN LUIS

### Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

Programa de Estudio de la Asignatura: **COCINA IV** correspondiente a la carrera de: Licenciatura en Hotelería y Turismo, correspondiente al ciclo lectivo: **2008, SEGUNDO** cuatrimestre.

**Profesor/a a Cargo: ZIEGLER FEDERICO**

**Código de Asignatura:**

**1. Contenidos Mínimos del Plan de Estudios, según Res HCSUCC y Res ME**

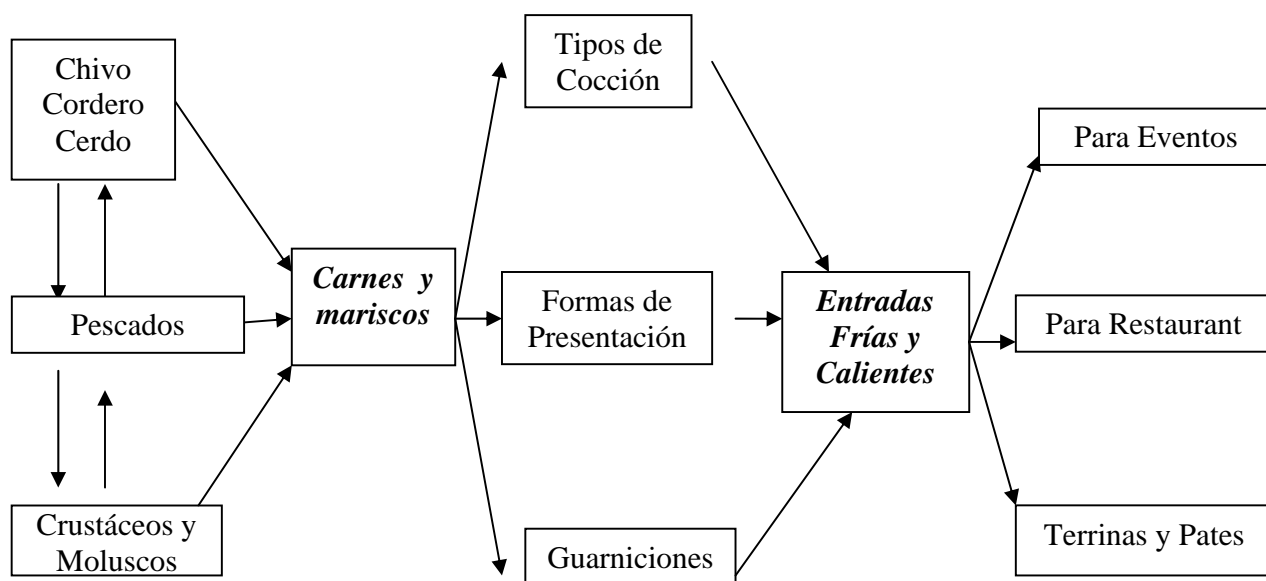
**Que el alumno logre conocer métodos, materias primas y técnicas para la cocina Internacional además de preparaciones para buffet.**



Programas Año Académico 2007

## 2. El marco de referencia y el esquema del programa

-Esquema:



-**Correlatividades:** COCINA I, COCINA II, COCINA III, ALIMENTOS Y GASTRONOMÍA (SEGUNDO AÑO)

### -Objetivo del Programa

Que el alumno logre conocer métodos, técnicas y materias primas para la cocina Internacional y preparaciones de buffet.

### -Prerrequisitos

Conocimientos básicos de métodos de cocción y técnicas y manipulación de alimentos.

### -Justificación de Temas

La sociedad actual requiere profesionales, con una cabal de conocimiento, de su área. Esta materia es una presentación al mundo de la gastronomía y la idea central es que los mismos sean aprendidos no solo en la teoría si no que también en la practica.-



### Programas Año Académico 2007

#### **-Conocimientos y comportamientos esperados**

Se espera que el alumno al estudiar esta asignatura sea capaz de:

- Conocer los platos más representativos de la cocina Internacional así como las técnicas utilizadas en su elaboración.
- Identificar cada zona geográfica relacionándola con su cultura gastronómica.
- Reconocer productos típicos de cada zona y aplicarlos en preparaciones culinarias.
- Revalorizar la cocina latinoamericana como propias de nuestra identidad cultural.
- Fusionar recetas típicas con técnicas y presentaciones modernas.

**-Conocimientos requeridos por asignaturas posteriores:** Que el alumno sepa con lo anterior manejar tiempos de cocción, presentación de platos y recetas elaboradas, tanto nacionales como Internacionales.-

### **3. Unidades didácticas**

#### **Unidad 1:**

Carne caprina, carne ovina, diferentes cortes, tipos de cocción, fondos, formas de presentación, guarniciones, Países cuyos platos típicos se elaboran con estas carnes.-

#### **Unidad 2:**

Carnes Vacunas, cortes especiales como ojo de bife, lomo, diferentes tipos de cocción, platos para restaurante y para eventos, diferentes combinaciones de salsas, guarniciones, cortes mas usados, medición de temperatura interna y diferentes preparaciones de platos típicos con estos cortes.-

#### **Unidad 3:**

Pescados, salmón, preparación de sushi, ceviche, cortes, tipos de cocción, características del salmón, guarniciones para pescados, Países donde estos productos conforman sus platos típicos

#### **Unidad 4:**

Crustáceos y moluscos, diferencias, formas de cocción, ejemplos y características de cada uno, limpieza de los mismos.

#### **Unidad 5:**

Tacos, quesadillas, arepas, diferentes preparaciones con tortilla de maíz, comida típica mexicana, diferentes salsas, y preparaciones.-



**Programas Año Académico 2007**

**Unidad 6:**

Entradas frías y calientes, para eventos y para restaurant, según el tipo de producto de estación. Combinaciones con frutas y diversas vinagretas. Presentaciones.

Elaboración de terrinas y pates. Combinación con frutas, formas de elaboración y presentación, conservación.-

**4. Esquema temporal del dictado de contenidos, evaluaciones y otras actividades de cátedra**

Contenidos - Evaluaciones - Actividades	SEMANAS													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>Unidad N°1</b>														
Carne Caprina		-												
Carne Ovina			-											
Platos típicos			-											
<b>Unidad N°2</b>														
Cortes especiales carne vacuna				-										
Deshuesado y Presentación					-									
Diferentes guarniciones y salsas					-									
Elaboración platos típicos					-									
<b>Unidad N° 3</b>														
Preparación con salmón						-								
Sushi							-							
Ceviche							-							
Clases de Revisión							-							
<b>Primer Examen Parcial (15/09/08)</b>								-						
Entrega de Notas								-						
<b>Unidad N° 4</b>														
Crustáceos									-					
Moluscos									-					
Platos típicos										-				
<b>Unidad N° 5</b>														
Comida mexicana											-			
Tacos, quesadillas, salsas											-			
<b>Unidad N° 6</b>														
Entradas frías y calientes												-		
Terrinas y pates													-	





**Programas Año Académico 2007**

Al finalizar el ciclo lectivo, se dará a los alumnos la posibilidad de que plasmen por escrito y en forma anónima las dificultades que se le presentaron, como también sus apreciaciones y observaciones sobre el desarrollo de las clases.

**Evaluación final e integradora:**

Se deberá rendir un examen final, que involucrará todos los temas teóricos y prácticos incluidos en las unidades de estudio del programa de examen. Esta evaluación se calificará mediante la asignación de un valor comprendido en el rango de 1 (uno) a 1 (diez). Se aprobará con 4 (cuatro).

**5. Bibliografía**

**BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA**

<b>Título</b>	<b>Editorial</b>	<b>Autor</b>	<b>Año</b>
La cocina del Mundo: México	Everest	Julia Fernández	2004
Larousse de la cocina	Larousse	Sylvie Girard y Frederique Longuepee	2000
Cocina del Mundo: Argentina	Everest	Martha Muti de Malazzo	2000
Le Cordon Blue. Cocina Completa		Kim Rowny, Jane Price	2005
El gran libro de la cocina internacional	Everest	Christian Teubner	2000

**6. Actividad del Cuerpo docente de la cátedra**

	<b>Apellido</b>	<b>Nombres</b>
Profesor Titular:	Ziegler	Federico
Profesor Asociado:		
Profesor Adjunto:	Adorno, Fioretto	José Maria, Fabio
Jefe de Trabajos Prácticos:		
Ayudante Diplomado:		
Auxiliar Alumno Ad-honorem		



**Programas Año Académico 2007**

**Reuniones de Cátedra:** Se realizarán reuniones todos los primeros lunes de mes  
El horario: será todos los Lunes a las 18hs.

Temas a tratar:

Formas de dictado de clases y como mejorar las mismas.-

Participación de los alumnos en clase.-

Interés en la materia por parte de los alumnos.-

Trabajos Prácticos, formas de interactuar entre el profesor y el alumno

Manejo de bibliografía específica de la materia.-

Capacidad de los alumnos en adquirir los conocimientos de la materia.-

Nivel académico del curso.-

**Resumen del estado del arte de la especialidad:** Técnicas y Métodos de la cocina moderna  
Utensillos y materiales modernos de nueva generación utilizados en la cocina de hoy.

Prácticas y nuevos puestos de trabajo de la cocina de vanguardia.

Fusión entre la química y la gastronomía.

Formas de utilizar la materia prima obteniendo nuevas texturas y sabores.-

Tendencias de la cocina del mundo.-

**Actividades científico técnicas en curso y planeadas durante el período:**

**Fusión entre la química y la gastronomía:** Todos los ítem mencionados se darán en forma práctica y teórica para que el alumno tenga un conocimiento de estas nuevas técnicas de cocción que existe hoy en día en la cocina moderna, Se Utilizará bibliografía especializada en el tema presentándola con *Power Point* de manera de explicar la teoría en una forma didáctica.- Se dará información sobre *sitios de Internet* especializados en el tema para que los alumnos realicen un trabajo práctico.-

**Tendencias de la cocina del mundo:** *Aplicar* en las clases tanto teóricas y prácticas las *tendencias* de la nueva gastronomía enseñando las distintas formas de preparación y presentación de los platos elaborados en la materia.-

Firma del Profesor a Cargo:
Aclaración de Firma:
Fecha: