

## **PROGRAMA DE LA CARRERA – MAESTRO COCINERO**

Contenidos:

### **MÓDULO 1 – COCINA BÁSICA**

1-Principios de la manipulación segura de los alimentos, nociones de higiene y seguridad en la gastronomía. Buenas prácticas de manufactura.

Este módulo comprende los conocimientos de la manipulación segura de los alimentos, contaminación, enfermedades transmitidas por alimentos y como evitarlas. Interpretación y reconocimiento de reglas y obligaciones básicas en Seguridad e Higiene, antes, durante y después de haber realizado las tareas correspondientes en la cocina. Cómo actuar e interactuar en la cocina. Accidentes dentro del ámbito laboral y buenas prácticas de manufactura.

2-Nociones introductorias de la actividad gastronómica, funciones del cocinero, elementos de trabajo.

Conocer el desarrollo del perfil del cocinero en relación con el establecimiento donde desempeñara sus tareas. Funciones de control, verificación, aprobación, observación y supervisión de todo lo atinente a la cocina. Identificar escalafones que prosiguen al cocinero en el ámbito de la cocina.

Historia de la cocina. Primera cocina que se conoce. Cocina de Egipto.

Conocimiento integral de la batería y utensilios de cocina. Cuchillo. Tipos, formas, utilidad, partes. Demás utensilios y elementos que componen una cocina. Maquinarias. Cocina Caliente. Cámara frigorífica. Vocabulario gastronómico. Idioma Francés en el arte gastronómico. Mise en place. Definición. Armado. Clasificación. Pesar sin balanza.

3-Características organolépticas de las materias primas. Conocer y aplicar procesos y técnicas de corte de alimentos. Métodos de cocción y transferencia de calor. Conocimiento de las diferentes materias primas que se utilizaran en diferentes preparaciones. Tipo de materia prima. Características de los alimentos. Aprendizaje de la técnica y aplicación de corte de diferentes productos. Hortalizas. Hortalizas subterráneas. Liliáceas. Hortalizas de tallo. Hortaliza de hoja. Hortalizas de fruto. Hortalizas de flor. Corte de hortalizas. Cortes básicos para diferentes hortalizas. Corte de papa y tubérculos. Corte de cebolla, verdeo y puerro. Setas comestibles. Corte de frutas. Denominación C.A.A. Fruta fresca. Fruta seca. Fruta deshidratada. Tomate y champiñón. La cocción en los alimentos. Métodos de cocción. Concentración, extracción y mixto. Cocción en elemento húmedo. Cocción en calor seco. Cocción en microondas. Cocción en elemento graso. Cocción mixta. Transferencia de calor. Transferencia por conducción, contacto directo, por convección, movimiento de los fluidos. Radiación, energía de calor radiante y el microondas.

4-Utilidad e influencia del agua, huevo, sal y azúcares en la gastronomía. Realizar caldos de cocina, sopas y fondos. Reconocimiento de cereales y legumbres. Identificar productos lácteos, alcoholes, lípidos y emulsiones. Conocer métodos de liga. Agua. Función en el hombre. Estructura del agua. Tipos, ligada, vecinal, másica. Actividad del agua en los alimentos. Alimentos perecederos, semi perecederos, no perecederos. Sal, su importancia y uso en gastronomía. Azúcares, Propiedades. Solubilidad. Poder edulcorante. Higroscopicidad. Cristalización. Actividad del agua. Huevo. Estructura. Conformación. Propiedades. Conservación. Utilidad en gastronomía. Preparación de caldos de cocina. Tipos de caldos. Caldo claro y oscuro. Diferencias. Fumet, Consomé. Almidones. Estructura. Comportamiento del almidón en la cocción. Retrogradación del almidón. Sopas y potajes. Legumbres. Legumbres secas. Valor nutritivo. Su conservación. Cocción. Guarnición Aromática. Definición, tipos, utilización. Cereales. Clasificación, tipos, utilización en gastronomía y en cocina industrial. Productos Lácteos. Leche. Composición química. Estado físico químico. Composición química de las fases. Clasificación según contenido graso. Clasificación según contenido de agua. Productos lácteos simples. Manteca. Margarina. Alcohol. Definición. Utilización en gastronomía. Métodos de liga. El roux. Lípidos. Definición. Grasa según C.A.A. Grasa bovina, grasa porcina. Aceites comestibles; clasificación, método obtención del aceite. Vinagre, elaboración. Emulsiones, definición. Estables e inestables. Vinagreta.

5-Técnicas de producción, montaje y presentación de platos. Métodos y fases de producción. Presentación, montaje y equilibrio de los platos. Componentes. Proteína, guarnición de almidón, guarnición de verduras, salsa, decoraciones. Montaje tradicional, no tradicional.

## MÓDULO 2 – PANADERÍA Y PASTELERÍA

1-Conocer tipos de harinas. Adquirir y aplicar conocimientos de panadería y pastelería básica e internacional. Elaborar pastas simples y rellenas. Harinas. Breve reseña histórica. Clasificación Y tipos. Función en la Panadería y Pastelería. Gluten, función. Reseña histórica. Pan. Poolish. Cacao, definición, usos. Te. Aditivos. Mejorantes naturales. Levadura, clasificación, importancia en la gastronomía. Agua. Sal. Masas laminadas, masas batidas, livianas y pesadas. Merengues. Masas quebradas o friables, clasificación, usos. Crema, definición, tipos. Con base de huevo. Con base de leche. Con base de crema de leche. Preparaciones y recetas emblemáticas de la Panadería y Pastelería Internacional. Pastas, tipos, variedad. Pasta fresca. Pasta enriquecida. Pasta rellena. Preparación, formas. Tipos de salsas. Salsas clásicas. Salsas del mundo.

## MÓDULO 3 – CARNES, AVES, PESCADOS Y MARISCOS

1-Identificar carnes rojas, aves, pescados y mariscos. Selección y conservación. Técnicas de corte y cocción. Identificar y conocer tipos de carnes. Ganado ovino, porcino, bovino. Su utilidad en gastronomía. Cortes

aplicables a cada tipo de ganado. Su conservación. Proteína. Pescados, clasificación. De mar o de río, planos o redondos. Utilidad y conservación. Mariscos. Clasificación, conservación.

#### MÓDULO 4 – GASTRONOMÍA REGIONAL E INTERNACIONAL

1-Adquirir y aplicar conocimientos de la gastronomía regional e internacional. Francia como país emblemático de la Cocina Internacional. La llamada Nueva Cocina Francesa. Influencia en distintas cocinas del mundo. España. Sus preparaciones tradicionales. España Moderna. Italia. Preparaciones. Influencia en nuestro País. Breve reseña histórica. Cocina Regional y tradicional Argentina. Productos regionales. Zona Norte. Zona Noroeste. Zona Nordeste. Zona sur.