

PROPUESTA CURRICULAR:

GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO

BOLIVIA

2012



1. FUNDAMENTACION

La sociedad humana ha sufrido una profunda transformación en las últimas décadas; del mismo modo la gastronomía, la restauración y su entorno no han permanecido inalterables, máxime cuando la alimentación, es, precisamente, el marco que registra, de una manera más sensible, el fenómeno de los cambios sociales.

Pero, *¿qué es la restauración?*

1.1 Restauración

Se le denomina así al entorno que crea la necesidad del hombre para recuperar o recobrar sus energías.

La palabra “**restauración**” procede el latín “**Restauratio**”: **recuperar o recobrar**, y para adaptar más aún el sentido de estas palabras, buscamos la primera vez que se utiliza “**Restaurant**”, encontrando que es en el siglo XVIII, por M.Boulanger, que se hace famoso por uno de sus guisos: “**Pies de Cordero con salsa blanca**” y a los cuales él llama, **guisos restauradores** llegando a anunciarse en la puerta de su casa como “**Boulanger facilita restauradores divinos**” y que él adopta este nombre de un pasaje latino culinario que decía “**Venite ad me; vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos**”.

El concepto de restauración se asemeja con las afirmaciones que realiza Leonardo Da Vinci; en 1530 indicando que la vida era como una llama que se mantiene para la combustión de determinadas sustancias, que más tarde en 1780 explicaría Antoine-Laurent de Lavoisier con su “**Teoría termodinámica de la nutrición**”, en la que fijaba tres principios fundamentales:

1. La necesidad del oxígeno o cuerpo comburente
2. La realidad de un cuerpo vivo
3. Los alimentos para REPONER, recuperar o recobrar las energías.

En la restauración se puede contemplar un modelo de programa único que se deriva del ciclo formado por la propia materia prima, y que sólo se diferencia por los diferentes medios de apoyo que tengan dependiendo del tipo de restauración que se adopte, ofreciendo por lo tanto diferentes resultados.

En el desarrollo diario de la actividad de restauración, conviene enumerar las carencias que se observan:

La principal y más notable, está en la falta de conocimientos de los aspectos básicos que componen la restauración, es decir, hay un desequilibrio en los directores de restauración, desconociendo técnicas aplicadas de trabajo en las distintas áreas que sin duda son obstáculos en su organización; incluso en la parte comunicativa.

Falta de objetivos concretos, formación, especialización por áreas, calidades, higiene, control equipamiento, instalaciones, etc.

Por tanto el restaurante o las áreas de alimentos y bebidas para enfrentar estos cambios tienen que estar preparados, y con él, los elementos técnicos y humanos que lo dirigen y ponen en marcha, para

aceptar a una clientela que no se reduce a comer bien; quiere además, verse rodeada de una serie de atenciones personales, exigencia de la nueva filosofía manifestada dentro del cuerpo social.

Por otro lado, se están produciendo cambios en la cantidad y calidad de los jóvenes y se prevé que éstos cambios se agudicen en el futuro, asimismo en Bolivia está cambiando la Estructura Educativa un tanto empujada por la nueva tecnología y la cualificación nos plantea un problema, no sólo científico sino de mentalidad, lo que los antropólogos llaman cultura de entender que la lógica de las profesiones está cambiando. Una buena parte de los que nosotros definíamos como profesionalidad de ciertas personas, se está incorporando a máquinas. Es que el concepto de profesión se ha unido excesivamente a los contenidos técnicos de la profesión, mientras están creciendo los aspectos sociales y la capacidad de iniciativa, que son aquellas que son difícilmente incorporables a la nueva tecnología (o máquinas)

Esto nos permite demostrar que es necesario desarrollar perfiles profesionales no tradicionales, ligados a estos cambios que el mundo afronta, pero con sentido humano y de servicio calificado, que revalore al hombre y trabaje en función del desarrollo de personal y del país en general.

En el caso de la alimentación; ya no se trata sólo de los establecimientos de preparación y expendio de alimentos y bebidas, sino de toda la rama que involucra a la gastronomía en general y al arte culinario en particular.

Analizando cuál es la realidad de ésta rama como profesión, podríamos indicar que estaba reducida a como preparar los alimentos o desarrollar diversas recetas. Actualmente esta altamente tecnificada en función de una masificación y de necesidades de tipo colectivo, superiores a los que un simple cocinero sin la debida formación pueda asumir.

Hasta hace algunos años la gastronomía como arte y como oficio, de manera solitaria, formaba parte exclusiva de la hotelería y turismo, pero el avance de las investigaciones en materia alimentaria y el desarrollo de la técnica exigen que se considere la necesidad de que el personal que se dediquen a éstas áreas sean profesionales, que se formen no sólo como buenos cocineros o pasteleros sino que sean capaces de asumir el reto que el avance de la ciencia les exige. Para asumir éstos retos es necesaria la formación de profesionales en la rama de la gastronomía.

Una formación que empieza con el conocimiento de los productos, que conozca su origen, composición bromatológica, dietética y nutricional; que aprenda las técnicas de manipulación y transformación, que lo relacione con la salud pública, el medio ambiente y la contaminación imperante; las formas y técnicas del envasado, la industrialización y las técnicas y métodos de expendio de alimentos, y, por supuesto la preparación o transformación en potajes debidamente balanceados, acorde a las regiones, a los climas y a su relación con las bebidas (sean licores u otros); con una presentación excelente y decorativa que demuestre no sólo su conocimiento científico sino su creatividad y desarrollo de un estilo propio. Además de lo indicado, el profesional deberá conocer los aspectos administrativos, contables, de mantenimiento, de costeo, de equipamiento, de utilización de utensilios, equipos y, fundamentalmente, que sea capaz de formar empresa, generar empleo y brindar servicio docente a fin de que nuestros empresarios que invierten en este rubro no recurran a la mano de obra extranjera.

El consumo de bienes y servicios, en los que, de manera prioritaria, se encuentra **el consumo de alimentos y bebidas**. Esto lo interpretamos en el sentido que la gastronomía se ha convertido en el servicio más importante y exigente del quehacer turístico.

Por tanto ya no se trata solamente de brindar el servicio de alimentación en restaurantes y bares; si no se trata de brindar un servicio de calidad, con profesionalismo, que contribuya a crear fuentes de empleo, a mejorar el turismo en Ascensión de Guarayos y a rescatar los valores culturales y costumbrísticos, en particular, de la Cocina Boliviana.

El rubro correspondiente a la alimentación, es muy importante dentro del turismo y para la vida del propio poblador en Ascensión de Guarayos y que mejor si lo conducen personas preparadas, con el rigor que exige una profesión y la disposición de servicio calificado, contribuirá a una mejor atención al turista, sea éste nacional o extranjero, dará a conocer nuestra riqueza culinaria con profesionalismo y le permitirá opinar y ponerse al servicio de nuestro país Bolivia con el convencimiento de que su intervención será de provecho para el desarrollo alimentario y el reconocimiento de nuestros recursos naturales, su utilización y también su industrialización.

Este análisis nos lleva a la conclusión de que la propuesta de nuestra institución educativa es válida y se enmarca dentro de las necesidades de formación profesional del país.

El perfil diseñado demuestra que la formación cualitativa y cuantitativa de los recursos humanos necesarios para satisfacer eficientemente los requerimientos exigidos por los distintos niveles ocupacionales de la actividad gastronómica y suplir las necesidades de las empresas que conforman el sector, puede ser atendida por los alumnos egresados de nuestra institución educativa.

En nuestra provincia Guarayos y específicamente en Ascensión como capital no existía ningún centro de formación específica en este rubro. Nuestra Unidad Educativa “Santa Teresita – 3” de Fe y Alegría, ha suplido esta deficiencia, es pionero en formación de técnicos en pastelería; de la que egresará personal capacitado pero, que requieren una profundización de estudios y ampliar sus conocimientos no sólo en la parte operativa sino en la parte administrativa y científica; precisamente ésta experiencia y la infraestructura educativa nos faculta a plantear esta nueva carrera.

Adicionalmente, estamos en condiciones de capacitar al personal existente en nuestras propias instalaciones, formar nuevos técnicos profesionales y que éstas acciones tengan consecuencias multiplicadoras favorables al país.

1.2 Descripción

La Carrera de **Gastronomía y Arte Culinario**; no requiere de mayor explicación, pues la alimentación no sólo es uno de los aspectos de la vida cotidiana, sino que es un aspecto importante, junto con la diversión, de un programa turístico.

Por este motivo la hemos diseñado en el **nivel Técnico Profesional** que se involucre no sólo en el aspecto de cocinar o saber preparar diferentes recetas, sino que el egresado de esta carrera sea capaz de crear y fomentar empleo, de participar en la alimentación y nutrición de los habitantes en la provincia Guarayos, de intervenir en la industrialización de todo tipo de alimentos, de coadyuvar a la salud del preparando y ofertando alimentos sanos, nutritivos y de bajo costo, usando las técnicas

adecuados de la manipulación y la cocción y seguir recomendaciones médicas en tratamientos de enfermos que necesitan una alimentación específica.

Para ejercer este tipo de actividades la carrera se ejecuta en tres años (6 semestres académicos), la práctica pre - profesional no está dentro del currículo; éstas se realizan fuera de ella y con estricta vigilancia académica por parte del profesor.

El Plan Curricular comprende las áreas de formación general, básica e instrumental.

De tal manera que el egresado tenga los elementos formativos, culturales, técnicos y profesionales, además de conocer y aplicar los instrumentos necesarios para ejercer la profesión, manejar todo tipo de equipos técnicas de industrialización de alimentos y, fundamentalmente, los instrumentos para gerenciar establecimientos, que permita desarrollar en los alumnos las habilidades administrativas que les faciliten el análisis y la toma de decisiones.

Para brindar la formación profesional en **Gastronomía y Arte Culinario**, nuestra unidad educativa cuenta con el equipo didáctico, la adecuada infraestructura educativa, de tal manera que los estudiantes tienen las comodidades que exige esta profesión. Asimismo, la unidad educativa cuenta con técnicos de experiencia en este rubro.

Precisamente esta carrera marcaría el **inicio de la formación de recursos humanos que podrán dedicarse a la docencia en la amplia gama de la Gastronomía y Arte culinario.**

2. PERFIL PROFESIONAL

El o la profesional del/a egresado/a de la carrera de **Gastronomía y Arte Culinario**, tendrá una sólida base científica y tecnológica, y estará capacitado para manejar las técnicas e instrumentos de las Gastronomía, será un experto en técnicas de cocina y pastelería, así como del área alimentaria en general; todo ello dentro de un concepto general de dignificación de la persona humana y de servicio a la sociedad en general. Se encontrará en la capacidad de desarrollar las actividades profesionales siguientes:

- ✓ Ejecutar proyectos gastronómicos, considerando las técnicas y los reglamentos sanitarios vigentes.
- ✓ Planificar, dominar y aplicar las técnicas culinarias y de pastelería adaptados a la realidad nacional.
- ✓ Planificar, organizar y ejecutar correctamente el repertorio gastronómico tanto nacional como internacional.
- ✓ Dominar y poner en funcionamiento todos los utensilios y máquinas al servicio de la cocina.
- ✓ Organizar, dirigir y coordinar el funcionamiento de una cocina, (como departamento de producción), en Restaurantes, Hoteles y afines.

- ✓ Planificar, Organizar y dirigir el trabajo de brigadas de cocina y personal de alimentos y bebidas, inculcándoles y transmitiéndoles de forma constante el rigor, disciplina y respeto por la profesión.
- ✓ Determinar el costo de las materias primas y la incidencia de este en el precio de los productos terminados.
- ✓ Elaborar técnicas para el exhaustivo control del ingreso de las mercaderías y comprobar la calidad de las mismas.
- ✓ Perfeccionar, la utilización correcta de las materias primas buscando el óptimo rendimiento de las mismas.
- ✓ Crear y elaborar de forma completa la carta de un restaurante basándola en los productos que brinda la despensa local e imprimiendo en ella una personalidad definida, un estilo propio y creatividad.
- ✓ Intervenir en el procesamiento de todo tipo de alimentos, con la finalidad de potenciar la elaboración artesanal de alimentos procesados.
- ✓ Planificar, organizar y preparar buffets para todo tipo de eventos nacionales e internacionales.
- ✓ Organizar y dirigir comedores o cocinas de internados, hospitales, clubes y otros.
- ✓ Establecer y preparar menús dietéticos y nutritivos de acuerdo a recomendaciones médicas.
- ✓ Participar en la formulación de políticas de alimentación y nutrición colectiva o comunitaria
- ✓ Participar en educación alimentaria.
- ✓ Formar su propia empresa gastronómica, restaurante o afín

3. PLAN CURRICULAR

3.1 Mapa de contenidos por asignatura

1er. SEMESTRE

ASIGNATURAS	CARGA HORARIA
Historia de la Gastronomía	100
Introducción a la Administración de Cocina	60
Tecnología de Bar y de Comedor	60
Bromatología I	60
Dietética y Nutrición I	60
Psicología	60
TOTAL	400

2do. SEMESTRE

ASIGNATURAS	CARGA HORARIA
Bromatología II	60
Dietética y Nutrición II	60
Técnicas de Procesamiento de Alimentos I	60
Compras y Almacén	60
Legislación Aplicada	100
Teoría de la Comunicación	60
TOTAL	400

3er. SEMESTRE

ASIGNATURAS	CARGA HORARIA
Técnicas de Procesamiento de Alimentos II	60
Mantenimiento de Equipos	60
Toxicología de alimentos	100
Costos	100
Pastelería I	100
	80
TOTAL	400

4to. SEMESTRE

ASIGNATURAS	CARGA HORARIA
Técnicas de Procesamiento de Alimentos III	60
Pastelería II	45
Historia de la Cocina Boliviana	60
Tecnología de Alimentos	45
Laboratorio de Investigación	45
Enología	45
TOTAL	300

5to. SEMESTRE

ASIGNATURAS	CARGA HORARIA
Técnicas de Procesamiento de Alimentos IV	60
Pastelería III	90
Cocina Boliviana	100
Control de calidad de alimentos	100
Seguridad y prevención de accidentes	100
TOTAL	450

6to. SEMESTRE

ASIGNATURAS	CARGA HORARIA
Técnicas de Procesamiento de Alimentos V	60
Taller de Decoración en Cocina y Pastelería	60
Pastelería Boliviana	60
Administración de Recursos Humanos	70
Proyectos de inversión gastronómicos	100
Gestión empresarial	100
TOTAL	450

NOTA: 1er – 2do. Semestres culminados hacen el Técnico Básico (TB)
 3er – 4to. Concluidos cuatro semestres hacen el Técnico Auxiliar (TA)
 5to – 6to. Concluidos todos los semestres hacen el Técnico Medio (TM)

3.2 Programación analítica**1er. SEMESTRE**HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

Objetivo: Conocer la historia de la gastronomía desde sus inicios, desarrollo y avances registrados hasta la actualidad. Conocer todo lo referente a la historia de la gastronomía desde sus inicios hasta la época moderna y cómo la amplitud de este tema, ha hecho que se distinga la cocina de la pastelería, en forma especial la historia gastronómica boliviana.

Contenido:

1. Historia de la gastronomía. Inicios y tradiciones: Francia, Italia, España
2. Evolución histórica de la alimentación y la nutrición
3. Incorporación de la gastronomía al turismo
4. Avances técnicos y la división entre cocina y pastelería
5. El futuro de la alimentación
6. La gastronomía en Bolivia. Técnicas usadas. Costumbres. Gastronomía por regiones
7. La restauración. Nuevas tendencias en el mundo y en Bolivia.

INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN DE COCINA

Objetivo: Obtener los conocimientos integrales para dominar todas las tareas inherentes a las funciones en la cocina y sus ámbitos, incluyendo el desarrollo de normas, conocimiento del vocabulario de cocina, utensilios, materiales, principales equipos de cocina, etc.

Contenido:

1. Definiciones básicas, principios y técnicas de la administración de la cocina
2. Funcionamiento de una cocina, utensilios y equipos principales
3. Casuística de cocina

TECNOLOGÍA DE BAR Y DE COMEDOR

Objetivo: Reconocer las diferentes técnicas y la correcta y utilización de la cristalería, utensilios y equipos de un bar. Preparar diferentes tipos de bebidas y cócteles. Desempeñarse correctamente en la atención en un bar. Presentar correctamente el servicio de comedor y montaje de mesas. Elaborar adecuadamente la Mise en Place, según técnicas internacionales.

Contenido:

1. El Bar, tipos
2. Equipamiento
3. Utensilios, cristalería
4. Bebidas, cócteles, clasificación. Medidas
5. Aguardientes notables
6. Aperitivos
7. Coctelería nacional e Internacional. Preparación de diversos cócteles
8. La palabra servicio
9. Organigrama de alimentos y bebidas
10. Clases de servicios
11. La carta
12. Funciones del personal de restaurantes
13. Introducción en el conocimiento y uso de: cubiertos, vajilla, cristalería
14. Mise en place
15. Secuencia del servicio. Protocolo
16. Prácticas intensivas sobre manejo de bandejas y montaje de mesas
17. Presentación de la factura o boleta

BROMATOLOGÍA I

Objetivo: Adquirir un conjunto de conocimiento teórico prácticos que le permitirá familiarizarse con el campo de los alimentos; lo cual comprende la preparación o extracción, composición, alteraciones o enfermedades y conservación de los alimentos o bebidas, incluyendo la aplicación de análisis de control de calidad y la familiarización con la reglamentación sanitaria vigente en nuestro país.

Contenido:

1. Conceptos generales sobre bromatología y los alimentos. Principios nutritivos básicos. Clases, alimentos según su composición

2. Los alimentos y su valor nutritivo. Energéticos, prácticos, vitamínicos. Tratamiento culinario de los alimentos
3. Alteraciones de los alimentos. Causas, fermentación, Defectos y alteraciones producidos por microbios, por levaduras, por mohos.
4. Infecciones, parasitismo y tóxico - infecciosos de origen alimenticio
5. Técnicas de tratamiento higiénico y de conservación de los alimentos.
6. Almacenamiento refrigerado de productos perecederos. Descomposición de los alimentos almacenados.

DIETÉTICA Y NUTRICIÓN I

Objetivo: Conocer y dominar los principios básicos de nutrición y su aplicación en el crecimiento, desarrollo y mantenimiento de la salud y calidad de vida en los diversos estados fisiológicos del hombre. Confeccionar menús balanceados de diversos costos, así como recetas balanceadas de diversos postres y pasteles.

Contenido:

1. Definición, Clasificación de nutrientes, bases
2. Célula, fisiología. Proteínas. Metabolismo, digestión, absorción, excreción
3. Lípidos, clasificación, fuentes, necesidades y requerimientos. Funciones
4. Vitaminas. Definición, clasificación, funciones, estudio de cada uno de ellos
5. Hábitos alimentarios regionales en Bolivia.
6. Alimentación balanceada. Criterios de costo y aporte nutricional. Ejemplos y prácticas
7. Alimentación infantil. Requerimientos nutricionales de un lactante
8. Alimentación del adolescente y adulto joven, adulto normal, tercera edad
9. Alimentación en el embarazo
10. Alimentación en los deportes
11. Lectura adecuada de las etiquetas
12. Alimentos: factores educativos, costo y selección
13. Elaboración de un menú normal y balanceado con alimentos nativos

PSICOLOGÍA

Objetivo: Reconocer los principios básicos de la Psicología para su aplicación en el ejercicio de la profesión.

Contenido:

1. Concepto de Psicología
2. Los prejuicios como fenómeno general
3. La psicología ambiental, ecológica. Ocio ecológico
4. Orientación personal
5. Mapas mentales del turista

2do. SEMESTRE

BROMATOLOGÍA II

Objetivo: Adquirir conocimientos teóricos prácticos que permitan aplicar los métodos de conservación y manipulación de alimentos, con una base científica.

Contenido:

1. Microorganismos que descomponen los alimentos. Métodos de conservación
2. Conservación de alimentos por congelación
3. Conservación por secado
4. Conservación por envasado
5. Conservación por fermentación y encurtido
6. Conservación de alimentos por concentración de azúcar
7. Conservación de alimentos por aditivos químicos
8. Prácticas
9. Conservación de alimentos por radiaciones ionizantes.

DIETÉTICA Y NUTRICIÓN II

Objetivo: Seleccionar los alimentos, calcular peso y volumen de manera visual y a través de medidas caseras. Manejar los factores de conversión de los alimentos crudos o cocidos y el porcentaje de desperdicio de los principales alimentos para poder dosificar su uso por ración y aplicarlos a preparaciones masivas.

Contenido:

1. Selección de alimentos, instrumentos usados para medir alimentos. Peso bruto, peso neto
2. Uso de las tablas de conversión de alimentos. Medidas caseras
3. Dosificación de los principales alimentos por ración teniendo en cuenta el criterio de necesidades nutricionales. Aplicación de la dosificación a la pastelería masiva
4. Dietoterapia. Tipos de dietas más usadas
5. Dietas para diabéticos. Dietas bajas en colesterol. Dieta para insuficiencia renal y gota.

TECNICAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I

Objetivo: Conocer la organización del área de producción de alimentos y bebidas. Conocer los productos, su utilización, comercialización, origen, valores y procedencia.

Contenido:

1. Generalidades, conceptos y disposiciones
2. Organización del área de alimentos y bebidas, funciones
3. Terminología gastronómica
4. Identificación del equipo de producción
5. Producto: identificación, estructura, valores

6. Conocimiento del producto: repartición, compras, control, consumo, almacenaje
7. Alimentos cárnicos, alimentos de origen animal, vegetal
8. Alimentos de origen animal: quesos, grasas, etc.
9. Alimentos de origen vegetal: grasas y aceites
10. Cereales, leguminosas
11. Pastas alimenticias
12. Legumbres, verduras, tubérculos y champiñones comestibles y no comestibles

COMPRAS Y ALMACÉN

Objetivo: Adquirir las técnicas para la compra y almacén de los alimentos, así como el control y reposición de los materiales dentro de la estructura organizativa de la empresa culinaria. Realizar prácticas con inventarios, la recepción, el almacenamiento, despacho, catalogación y codificación, libro de almacén y bodega, libro de pedidos, libro de recepción de mercadería, control de stocks mínimos, etc.

Contenido:

1. Administración de los insumos
2. El ciclo de las materias primas y materiales
3. Las compras, cantidad y calidad requerida, descuentos, registros, informes, cotizaciones, presupuestos, etc.
4. Libro de pedidos
5. Estructura del almacén
6. Inventario permanente
7. Organización interior del almacén
8. Recepción: Almacenamiento, despacho, catalogación y codificación
9. Libro de almacén y bodegas
10. Propuestas de pedidos
11. Libro de recepción de mercancías

LEGISLACIÓN APLICADA

Objetivo: Conocer y aplicar las normas vigentes que regulan a las empresas que se dedican al expendio de alimentos y bebidas, así como las normas que emiten el ministerio de Salud y las disposiciones municipales.

Contenido:

1. Estudio y análisis de las normas que rigen las empresas que se dedican al expendio de alimentos
2. Prácticas de aplicación de normas

TEORÍA DE LA COMUNICACIÓN

Objetivo: Adquirir los conocimientos básicos sobre la comunicación, sus componentes, mecanismos y canales adecuados; que le permita utilizarlos con habilidad y destreza en el campo de su labor profesional.

Contenido:

1. Mecanismos de comunicación, sus componentes
2. El mensaje, el canal
3. Comunicación y aprendizaje
4. La empatía
5. La comunicación interpersonal, colectiva

3er. SEMESTRE

TECNICAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II

Objetivo: Elaborar las primeras recetas de acuerdo a los alimentos estudiados y las técnicas culinarias empleadas; así como la preparación de la mercadería.

Contenido:

1. Condimentos y especias
2. Estimulantes
3. Arte culinario y tecnología culinaria
4. Fenómenos físicos y químicos
5. Preparación de mercadería: Levantar filetes, cortar crustáceos, deshuesar, bridar aves con y sin aguja, cortar aves, cortas papas, legumbres.
6. Temperaturas de los cuerpos grasosos
7. Métodos de conservación
8. Práctica de cocina: desarrollo de recetario

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Objetivo: Adquirir técnicas sobre gestión del mantenimiento de los equipos usados en el área de alimentos y bebidas y determinar la programación del requerimiento de mantenimiento de los mismos.

Contenido:

1. Conocimiento de los equipos, funcionamiento y tipos de mantenimiento
2. Equipos de generación eléctrica
3. Sistemas de refrigeración
4. Acondicionamiento de ambientes
5. Planificación y programación del mantenimiento de equipos

TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS

Objetivo: Identificar los procesos de intoxicación y las medidas preventivas en relación a los alimentos y bebidas. Interpretar resultados de un análisis y evaluar la calidad de los alimentos.

Contenido:

1. Tóxicos en alimentos Intoxicación, procesos, actitudes de emergencia
2. Reconocimiento de intoxicaciones por consumo de alimentos
3. Breve estudio del manejo de equipos y materiales reactivos para el análisis toxicológico
4. Evaluación de la calidad del alimento
5. Prevención de intoxicaciones por consumo de alimentos y bebidas

COSTOS

Objetivo: Adquirir conocimientos fundamentales de la matemática utilizada en los costos como instrumento de control administrativo. Por consiguiente el alumno deberá estar en condiciones de formular un análisis integral de los sistemas de costos que puedan ser utilizados de acuerdo con su sistema operativo.

Contenido:

1. Aritmética, porcentajes, proporciones, tasas de descuento
2. Elementos de costo de producción
3. Costo comercial y costo industrial
4. Naturaleza de los costos
5. Relación costo - volumen utilidad
6. Valoración de stocks
7. Sistema de costos
8. Control de costos

PASTELERÍA I

Objetivo: Adquirir el conocimiento de la pastelería y de los principales ingredientes para formar masas (harinas), levaduras, estabilizadores, chocolate, café y té. Recetas historia y formas de confección.

Contenido: Parte teórica

1. Recetas. Historia y explicación. Los postres
2. Harinas. Tipos, usos en las recetas
3. Microbios. Tipos y eliminación
4. Estabilizadores, levaduras P'hygiene du helado y sorbet
5. Chocolate. Usos
6. Café. Tipos, usos
7. Té. Tipos y usos
8. Iniciación en la decoración

Contenido: Parte práctica

1. Preparación de bases: Brisee, sucee. Sablé, masa-crema de almendras, crema de chocolate, sables bretons.
2. Pasta a choux. Eclairs – choux. Masa: Crema de pastelería, Crema de chantilly, acabado: caramelo – fondant
3. Pastas hojaldre: Detallista la pasta. Las galletas – la tarta fina de manzana
4. Las pastas a genoise: Crema de mantequilla, crema ganache. Entremeses – decoración
5. Cremá inglés: Isla flotante. Mouse de chocolate, queque de frutas al limón, caramelo
6. Pasta al croissant
7. Pasta bollo. Fabricación: bollo con cabeza, bollo con azúcar, bollo de nantesse
8. Helado y Sorbete. Fabricación: crema inglés, pulpa de fruta para sorbete, puesta a punto de los sorbetes. Merengue
9. Bocaditos: tartaletas de frutas, pasta a choux – ganache
10. Bocaditos secos: tejas de almendras, cigarrettes, bastones de marechaux
11. Pequeño postre: La tarta limón merengue, barquetas marrones, tartas de fresas, madeleines
12. Postre de Francia: St Honore, Paris Brest, Par Breton, Tartas al Piñones, Postre Basque
13. El entremés crema de mantequilla. Fabricación: La genoise, la crema de mantequilla. Decoración
14. Fraissier y Opera. Fabricación: de genoise, gioconda, crema muselina, crema de mantequilla, ganache.

4to. SEMESTRETECNICAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III

Objetivo: Identificar los métodos y técnicas de cocción y el convenience food. Desarrollar recetas básicas. Se inicia en la preparación de buffets. Aplicar técnicas de decoración.

Contenido:

1. Métodos de cocción: blanquear, escalfar, hervir, freír, saltear, gratinar, brasear, etc.
2. Convenience food: nociones, aplicaciones, grados de preparación, métodos de regeneración y rentabilidad
3. Recetas básicas: marinadas, geles, panades, farces, duxelles, beurres composés, liaison, fonds de cuisine
4. Prácticas en cada uno de las recetas establecidas en la teoría, decoración
5. Técnicas decorativas y uso de instrumentos para decoración

PASTELERÍA II

Objetivo: Identificar la conservación natural y artificial de las masas, postres y pastas. Conocer el chocolate y sus usos, los aromas, las recetas y los métodos de fermentación. Realizar prácticas de recetas y e iniciarse en confección de panes.

Contenido: Parte teórica

1. Recetas. Técnicas de confección. Costeo y balance nutricional
2. Conservación natural y artificial de pastas y masas
3. Métodos de fermentación natural
4. Las aromas. Presentaciones de produits de confiserie
5. Métodos de conservación del chocolate
6. Pedrinas
7. Mise au point de sorbet et higiene de glaces

Contenido: Parte práctica

1. Preparación de Base: Tartas: Kiwi, mango, pera, tarta chantilly de frutas varias, tarta chocolate, tartas de manzana y naranja
2. La pasta choux: Choux caramelo, eclaires, salambos, cirnes. Crema de pastelería – café o chocolate. Decoración fondant
3. Pasta hojaldre. Vol au vent – darquois de manzanas – pithiviers – compota de manzana – crema de almendras.
4. Los biscuits. Cuchara, genoise, gioconde, chocolate sable canela. Preparación de cremas interiores
5. Los entremeses. Fraisier, moka, manzana, café, canela, charlotte de pera
6. Pasta croissants. Fabricación: croissant, pan de chocolate, pan de pasas
7. Helado, sorbete, crema iriyo. Fabricación: inglesa, jugo de frutas, maise an point. Crema inglesa, jugo de frutas, merengue. Decoración
8. Postres de Restaurants. Fabricación: Tarta chocolate, frambuesa y croustillant, fondant chocolate caliente y crema inglesa, crema fondante a la canella y mermelada fría de pimienta y strudel, minestrone de frutas, granos a la albahaca y sorbete de limón verde; carpaccio de frutas, torta de pistacho y helado de almendras
9. Chocolate. Mise au point, moulages, ganache, temperajes trufas
10. Las confituras, las mermeladas, postre de frutas, helado, mermelada, confitura
11. Les petitsfours de frutas. Pasta a choux, tartaletas de frutas, chibouste, ganache macaron
12. Les bouches de noel. Fabricación: Buches roulies creme au beurze, Baches modernas – chocolate praliné.

HISTORIA DE LA COCINA BOLIVIANA

Objetivo: Conocer, desde su origen, el arte culinario boliviano, los usos y costumbres en la alimentación de los ancestros bolivianos y los cambios operados por la intervención de los ingredientes europeos.

Contenido:

1. Antecedentes históricos de la cocina boliviana
2. Tipos de alimentación en Bolivia: origen animal y vegetal
3. Procesamiento y conservación de alimentos. Inhibidores químicos utilizados en Bolivia.
4. Tipos de almacenaje de alimentos utilizados en el incanato: colkas, depósitos
5. Elementos inertes: Métodos naturales: Soasado, hervido, acción bacterial, congelación, deshidratación solar

6. Preparación de algunos potajes típicos

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Objetivo: Dominar las técnicas para la formulación, procesamiento y control de los productos vegetales. Identificar la tecnología moderna para la conservación, transformación, deshidratación y preservación de alimentos ya sea en su estado natural o en algún producto derivado del mismo. Elaboración de jugos y néctares; pastas de tomates; mermeladas; deshidratación de frutas y hortalizas. Elaborar vinos de frutos macerados y licores de fantasía.

Contenido:

1. Procesamiento de productos vegetales
2. Uso de tecnología moderna en la conservación, deshidratación, transformación y preservación de alimentos
3. Prácticas en procesamiento y transformación de alimentos

LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN

Objetivo: Adquirir los conceptos básicos, las técnicas y metodología de la investigación a fin de conseguir una dinámica adecuada cuando realice labores de análisis e investigación en Gastronomía. Elaborar planes de trabajo, monografías. Como aspecto teórico y realizar prácticas de confección, en laboratorio de temas de cocina, pastelería, maquetas, presentación de platos como decoración; etc.

Contenido:

1. Bases de la investigación
2. Métodos, técnicas y procedimientos en la investigación
3. Instrumentos de investigación: series, encuestas, experimentos de laboratorio, análisis de contenido documental, cómputo y análisis de datos
4. Trabajo en laboratorio usando las técnicas respectivas
5. Confección de maquetas, representaciones en cerámica, decorados
6. Elaboración de conclusiones y recomendaciones como producto de su investigación

ENOLOGÍA

Objetivo: Conocer la historia del Vino y sus variedades. Realizar prácticas sobre técnicas de cata de vinos. Elaborar listas de vinos de acuerdo a los majares servidos por el establecimiento.

Contenido:

1. Historia del vino
2. Elementos del vino. Suelo, clima, cepa
3. Elaboración del vino. Tipos
4. Clasificación de los vinos
5. Lenguaje de la ética

6. Regiones productoras de vino
7. Sommelier
8. Catación, técnicas
9. Confección de cartas o listas de vinos de acuerdo a los manjares servidos por el establecimiento

5to. SEMESTRE

TECNICAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTO IV

Objetivo: Elaborar todo tipo de salsas, sopas y otros alimentos fríos y calientes. Entradas. Huevos, pescados y mariscos. Elaborar menús de cocina nacional e internacional

Contenido:

1. Salsas y derivados
2. Sopas: claras, consomés, ligadas, especiales y nacionales
3. Hors D'œuvre fríos y calientes
4. Huevos
5. Pescados, mariscos
6. Entradas
7. Platos nacionales: suiza, alemana, británica, americana, italiana, austríaca, húngaros. Recetas desarrolladas por chefs invitados.
8. Preparación de cada uno de los platos nacionales y de los temas descritos en la teoría

PASTELERÍA III

Objetivo: Adquirir la técnica para la preparación de todas las pastas de tartas, decoración floral, azúcar, pasta de azúcar. Elaborar buffets para celebraciones diferentes. Preparar diferentes tipos de panes.

Contenido: Parte práctica

1. Todas las pastas de tartas: 10 tartas modernas y clásicas
2. Pasta hojaldre: Diversos bocaditos salados
3. Pequeños postres modernos: 10 maneras
4. Chocolate y trufas
5. Presentación de mariage et celebration/matrimonio y celebraciones especiales
6. Nougatine et Sucre Tire. Decoración floral y en azúcar
7. Presentación comercial de pastelería y postres
8. Pan blanco, pan de miga. Pan completo. Pan de miel
9. Masas saladas
10. Les fours secs 10 variedades – Tuiles, cigarettes, macarons, financier. Tejas, piruline, financieros
11. Entremeses modernos. 10 variedades. Diferentes biscuits, bavaoises originales
12. Presentación de buffet

13. 15 diferentes modelos y presentaciones
14. Presentación de buffet. Piezas en chocolate

COCINA BOLIVIANA

Objetivo: Conocer las prácticas culinarias usadas en la culturas bolivianas y los procedimientos para preparar sus alimentos. Conocer también el aporte americano a la alimentación europea.

Contenido:

1. Prácticas culinarias en las culturas bolivianas
2. Preparación de las comidas: asoleado, soasado, asoasado con piedras, torrado, cocidos en agua, guisados, mazamorra, bebidas (chicha)
3. Aportes de América al viejo mundo
4. Preparación de platos en base a: maíz, frejol, papa, pallares, etc.
5. Cocina en la época Republicana. Platos típicos

CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

Objetivo: Identificar perfectamente los métodos para realizar el control de la calidad de los alimentos procesados y las normas bromatológicas oficiales que sirven para evaluar la calidad de un alimento fresco y/o procesado.

Contenido:

1. Control de calidad, métodos y aplicaciones
2. Normas bromatológicas de evaluación de calidad de alimentos procesados y fresco
3. Análisis sensorial

SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

Objetivo: Conocer y ejecutar prácticas acerca de las medidas de seguridad y prevención de riesgos en las empresas en general y en particular del ramo gastronómico. Identificar normas y suscripciones a entidades dedicadas a la seguridad empresarial e industrial.

Contenido:

1. Seguridad y prevención de riesgos
2. Prevención para casos de: Robos, fallas eléctricas, sismos, paros, accidentes de personal, incendios, inundaciones, etc.
3. Primeros auxilios, utilización de equipos básicos de primeros auxilios
4. Vigilancia y prevención de seguridad, normas que la regulan
5. Prácticas y visitas a entidades como Defensa Civil, Cruz Roja, etc.

6to. SEMETRE

TECNICAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS V

Objetivo: Preparar cualquier tipo de comida sea nacional o internacional fría o caliente. Estudiar el menú y armar los platos. Se complementa con la práctica en restaurantes y la participación de chefs especializados invitados.

Contenido:

1. Establecimiento de Menú: planificación, orden, planificación de banquete, presentación de cartas de manjares y de días, armado de platos, ortografía de menú
2. Elaboración de recetas de cocina internacional, incluye pastelería: francesa, española, belga, Luxemburgo, rusa, árabe, griega, hindú, mexicana, etc.
3. Cuisine froide. Catering et buffet

TALLER DE DECORACION EN COCINA Y PASTELERIA

Objetivo: Desarrollar la creatividad, aplicar la destreza y conocimientos de decoración para mejorar la presentación del producto.

Contenido:

1. Cocina artística: creación de representaciones en diversos tipos de alimentos
2. Pastelería Artística: Hielo, chocolate, azúcar, etc.
3. Decoración de buffets
4. Preparación de bocaditos. Diferentes estilos y formas. Dulces y salados
5. Trabajos libres y aplicación de decoración por temas y ocasiones

PASTELERÍA NACIONAL

Objetivo: Conocer la historia, el origen, los ingredientes que intervienen y la preparación de los principales postres bolivianos, repostería de la época colonial y republicana, postres y dulces de las regiones de Bolivia.

Contenido:

1. Antecedentes históricos de la repostería BOLIVIANA. Técnicas aplicadas.
2. Principales postres bolivianos tradicionales y de la colonia
3. Prácticas de elaboración de postres bolivianos.
4. Dulces de Convento: Historia. Preparación de: Dulces finos, pastas de almendras, bizcochos, bolas de oro, bollos, almendras bañadas, buñuelitos, alfajores de yemas, bienmesabe, huevo chimbo o tajadón.

ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Objetivo: Identificar las principales variables del comportamiento humano en una empresa, así como los procedimientos más importantes del sistema de personal

Contenido:

1. Manejo de las técnicas y procedimientos de personal
2. Bases para el reclutamiento, selección, evaluación
3. Orientación, evaluación en sus funciones
4. Motivación, disciplina y capacitación

PROYECTOS DE INVERSIÓN GASTRONÓMICOS

Objetivo: Ejecutar proyectos gastronómicos y culinarios, específicamente del área alimentaria. Formular y Evaluar proyectos. Identificar normas de procedimientos para obtener asistencia técnica y financiera nacional e internacional. Conocer las fuentes cooperantes.

Contenido:

1. Planificación de proyectos gastronómicos
2. Formulación y evaluación de proyectos
3. Asistencia técnica, fuentes cooperantes
4. Factibilidad de proyectos de inversión
5. Preparación de un proyecto gastronómico

GESTIÓN EMPRESARIAL

Objetivo: Adquirir conocimientos sobre los fundamentos de administración de empresas dedicadas a la gastronomía. Conocer la legislación vigente en materia de organización y tributación para las empresas del ramo y las modalidades de comercialización.

Contenido:

1. Fundamentos de administración de empresas dedicadas a la gastronomía, leyes que la regulan
2. Dispositivos legales de organización de empresas, tributación y funcionamiento de empresas del ramo gastronómico
3. Comercialización. Introducción al diseño y gestión de proyectos empresariales

4. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

Las estrategias metodológicas consideran básicamente la relación práctica-teórica-productiva en todo momento del proceso educativo sociocomunitario productivo.

Y, se consideran las siguientes:

4.1 Estrategia de Transdisciplinariedad

- ✓ Complementa y articula los saberes y conocimientos
- ✓ Articula Actividad – Contenido

4.2 Adaptaciones curriculares

- ✓ De acuerdo a las características socioculturales de la región
- ✓ De acuerdo a los diferentes ritmos de aprendizaje de los alumnos

4.4 Planificación participativa comunitaria

- ✓ Recoger las necesidades de la comunidad mediante la investigación.
- ✓ Identificar las potencialidades socio-productivas relacionadas al turismo
- ✓ Proponer actividades consecuentes con lo anterior

4.5 Socialización de procesos y productos

- ✓ Se rescatan experiencias de saberes y conocimientos para fortalecer el trabajo socio-comunitario productivo

4.6 Orientaciones y diálogo permanente y continuo

- ✓ Apoyo constante al educando en su formación integral

4.7 Integración curricular de las tecnologías de información y comunicación en procesos de aprendizaje y enseñanza

- ✓ En todos los niveles
- ✓ En todas las áreas

Las estrategias están enfocadas desde las dimensiones del ser, saber, hacer y trascender (decidir). Se aplican de manera continua en las clases prácticas-teóricas-productivas las cuales mencionamos: el método de **aprendizaje cooperativo**, el método inductivo, el **método de proyectos** y el **método natural comunitario**, orientados a la producción y desarrollo de la actividad turística.

5. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

Considerar las visitas hacia diferentes atractivos turísticos sea de carácter natural, cultural, histórico y monumental, y actividades de esparcimiento y recreación, donde tiene importancia la gastronomía y arte culinario.

- ✓ Aulas de apoyo: salas audiovisuales, laboratorios (computación, Ingles, Hotelería, agencias operadoras)
- ✓ Espacios para el desarrollo productivo de carácter (turismo rural, turismo comunitario, agroturismo, ecoturismo, turismo de aventura, etc.) turístico, restaurantes, etc.
- ✓ Viajes, excursiones, visitas a museos, parques nacionales, centros industriales, áreas protegidas, talleres artesanales, etc.

Las estrategias didácticas a considerar en el área de Turismo y Gastronomía, son:

- ✓ Aprendizaje participativo y sociocultural
- ✓ Investigación educativa desde la culinaria

- ✓ Producción a la inversa (práctica-teoría-producción)
- ✓ Aprendizaje cooperativo y comunitario desde la cultura
- ✓ Proyectos turísticos productivos y de servicios alimentarios
- ✓ Comprensión y producción de materiales y textos
- ✓ Motivación en el aprendizaje
- ✓ Desarrollo Progresivo
- ✓ Ferias de exposición gastronómica
- ✓ Carpetas de aprendizaje
- ✓ Portafolio docente
- ✓ Experiencias vivenciales
- ✓ Resolución de Problemas

El método de proyectos socioproductivos (PSP), inserta la actividad, en donde los alumnos comparten experiencias en proyectos turísticos y gastronómicos de su comunidad, y evalúan y plantean interrogantes para comprender primero de forma individual y llegar a conclusiones comunitarias de los saberes y conocimientos de la culinaria.

El aprendizaje cooperativo, hace partícipe al estudiante para compartir sus experiencias en el ámbito turístico y gastronómico hacia el grupo, pretendiendo llegar a un beneficio mutuo de aprendizajes en comunidad a partir de diferentes percepciones para concluir de forma comunitaria.

La enseñanza problémica, surge a partir de la situación problemática del turismo y la cultura culinaria en la comunidad, actividad que desarrolla un pensamiento productivo en los estudiantes y promueve el interés cognoscitivo para investigar y plantear soluciones a la problemática identificada de su entorno.

5. ORIENTACIONES RESPECTO A LA APLICACIÓN DE LOS EJES ARTICULADORES

5.1 Educación Intracultural, Intercultural y Plurilingüe

Educación Intracultural

El presente currículo para la Educación Comunitaria Productiva, en la disciplina de Turismo y Gastronomía, es Intracultural porque responde al Sistema Educativo Plurinacional, a partir de la recuperación y revalorización de saberes, conocimientos, valores ancestrales, reciprocidad y complementariedad con las tecnologías de trabajo, el sistema político, las formas de economía, la organización social y los símbolos culturales propios de cada nación.

Educación Intercultural

Es intercultural porque en la práctica productiva existe interrelación y convivencia en igualdad de oportunidades a través de la valoración y respeto recíproco entre las culturas de nuestro Estado plurinacional y del mundo.

La formación en la educación comunitaria productiva debe asumir y desarrollar tecnologías a partir de los saberes, conocimientos y prácticas de dialogo entre las culturas de identidad diferente para conservar, proyectarse y universalizar las culturas propias, donde se practica el arte de la cocina entre mujeres y varones indistintamente.

Educación Plurilingüe

El diseño curricular es plurilingüe porque puede desarrollar una comunicación fluida en su medio interno así como externo en distintos idiomas o lenguas, e intercambiar saberes y conocimientos. Se establece el manejo y dominio de tres idiomas como mínimo: el español, un idioma nativo guarayo según el contexto regional sociolingüístico y un idioma extranjero como lengua instrumental para llevar a cabo una comunicación e información hacia grupos e individuos de lenguas extranjeras, preferentemente el inglés.

5.2 Educación en Valores Sociocomunitarios

La Educación Comunitaria Productiva en turismo y gastronomía desarrolla valores fundamentales como: la práctica de la equidad, complementariedad, reciprocidad, solidaridad y respeto a la identidad y forma de pensar, para lograr comunidades con valores, ética y conciencia de convivencia en equilibrio con su entorno social y el cosmos.

La formación comunitaria productiva se constituirá en el agente encargado de promover, conservar y preservar la unidad plurinacional en este país diverso, en su sociedad, cultura, economía y política. Puesto que el turismo y la Gastronomía actúan como medios de comunicación e información del potencial cultural donde los alumnos son responsables, preservadores de su identidad, y alto sentido de pertenencia, conscientes de la diversidad territorial, social y cultural.

11. Bibliografía

- Memorias de los Talleres participativos proCAP-CEE, (2011 – 2012).
- Plan curricular del Colegio “Santa Teresita 3” Fe y Alegría de Ascensión de Guarayos. 2011.
- Iriarte, Gregorio, (1999) “Análisis Crítico de la Realidad”.
- Ministerio de Educación (2011) Diseño Curricular Base de la Nueva Educación Boliviana
- Ministerio de Producción y Microempresas. Viceministerio de Turismo. Estadísticas de Turismo, (1996-2007), La Paz – Bolivia.
- Ministerio de Planificación del Desarrollo. Plan Nacional de Desarrollo.2006.
- Nueva Constitución Política del Estado, (2008) Ed. Sagitario. La Paz - Bolivia.
- Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación la Ciencia y la Cultura, (1997), Observatorio de la educación iberoamericana, OEI-Programas-Observatorio-Sistemas educativos nacionales-Bolivia.
- Posnansky, Arthur. (1943) ¿Las Américas son un nuevo Mundo o un Mundo mucho más antiguo que EUROPA Y ASIA?”. Ed. Instituto “Tihuanacu” de Antropología, Etnografía y Prehistoria.