UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES

CARRERA: ADMINISTRACION HOTELERA

ASIGNATURA: GASTRONOMIA HOTELERA II

CARGA HORARIA: 2 (dos) horas semanales

UBICACION DE LA ASIGNATURA: 3er. cuatrimestre de la carrera

CORRELATIVAS: Gastronomía Hotelera I

TIPO DE ASIGNATURA: Teórico-práctica

PROFESORES: Hector León
Jean Christophe Puppo Capodano

OBJETIVOS:

- Identificar las características de una cocina profesional en todos sus aspectos: diseño, equipamiento, personal, producción, operaciones, tipos de comida y servicios generales a cumplir.

- Planificar los servicios de producción gastronómica tanto en el sector de Alimentos y Bebidas de una empresa hotelera, como de establecimientos gastronómicos independientes y servicios de catering.

CONTENIDOS:

UNIDAD I:

- LA COCINA: EQUIPAMIENTO.

Distribución de espacios. Maquinarias. Tipos y características. Mantenimiento. Sistemas de ventilación. Campanas de extracción. Pisos: resistencia a golpes. Limpieza y presentación. Bachas: de cristalería, loza, ollas. Tamaños, formatos y materiales. Equipamiento para cocción: hornallas, planchas, salamandras, hornos convencionales, convectores, microondas. Conexiones requeridas. Fríos: heladeras mostrador con vitrina o ciegas. Temperaturas para cada grupo de alimentos. Herramientas y utensilios. Normas de seguridad con relación al equipamiento.

UNIDAD II:

-LA COCINA: ORGANIZACION

La cocina profesional. Organización. Organigramas. Puestos y funciones. Conformación de las partidas de producción. Planeación, coordinación y control. Normas de higiene y seguridad con respecto al personal. Distribución del trabajo en cocinas de Hoteles y restaurantes.

UNIDAD III:

- LA COCINA: LOS ALIMENTOS.

Las carnes: Clasificación. Cortes vacunos, porcinos, ovinos, aves, pescados y mariscos. Reconocimiento del animal, ubicación de cada corte. Formas de aporcionamiento. Descartes y despojos: costeo y recuperación Aprovechamiento óseo de "fondos" de caldos o reducciones para salsas.

FOLIO 3

UNIDAD IV:

LOS ALIMENTOS. Las verduras.

Clasificación de los diferentes vegetales y su utilización en la cocina.
Cortes, tallados para decoraciones de platos y fuentes.
Aplicaciones en cocina fría y caliente.

UNIDAD V:

LOS ALIMENTOS. Fondos y salsas.

Los fondos de cocción: tipos, formas de elaboración y aplicaciones.
Salsas frías y calientes. Simples y compuestas. Salsas bases y derivadas.
Las salsas de la Novel Cuisine y la clásica cocina internacional.

UNIDAD VI:

LOS ALIMENTOS. Seguridad e higiene

Formas de cocción. Tiempos de cocción de cada alimento.
Temperaturas y riesgos.
Manejo de productos perecederos enlatados. Vencimientos.
Bromatología. Prevención de contaminación. La contaminación cruzada.
La cadena de fríos. Heladeras y Cámaras. Temperaturas para cada tipo de alimento. Formas de almacenamiento. Alimentos congelados.

UNIDAD VII:

EL MENÚ

Composición del menú. Planeación. Confección de cartas.
El menú cíclico. Elaboración y presentación de platos.
La receta standard. Costeo de platos. Planeación de la producción. Comandas. Requisición de insumos.
Elaboración de menú para eventos y banquetes.

UNIDAD VIII:

LOS POSTRES

Variedad de productos dulces elaborados en el Hotel.
Masas, frutas, dulces, helados, chocolates.
Maquinarias del sector. Planeación y organización del trabajo en el sector de pastelería. Decoraciones y armados clásicos.

FOLIO 4

BIBLIOGRAFÍA:

- Regidor, Vicente. COCINA. Madrid. Mc.Graw Hill. 1995

- Centeno. COCINA PROFESIONAL. 2T. España. Ed.Paraninfo. 1994

- Shugart, Grace. COMO PREPARAR BANQUETES DE 25 A 500 PERSONAS. México. Limusa. 1993.

-Garcés. CURSO DE COCINA PROFESIONAL. 2T. España. Ed. Paraninfo. 1994

EVALUACION:

PROMOCION SIN EXAMEN FINAL:
- 75% de asistencia a clases.
- Aprobación de 2 parciales con un mínimo de 7 puntos en cada uno de ellos.
- Aprobación de trabajos prácticos asignados.

+

APROBACION DE LA CURSADA:
- 70% de asistencia a clases.
- Aprobación de 2 parciales con un mínimo de 4 puntos en cada uno de ellos.
- Aprobación de trabajos prácticos asignados.

Con la aprobación de la cursada, el estudiante se puede presentar al examen final.

Visto

Prof. MARIA ELISA COUSTE
Directora
Carrera de Administración Hotelera
Universidad Nacional de Quilmes