

1991

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

DEPARTAMENTO DE HUMANIDADES Y CIENCIAS SOCIALES

CARRERA: TECNICO EN ADMINISTRACION HOTELERA

PROGRAMA DE INICIACION CULINARIA:

= ALIMENTOS, NUTRICION

- Funciones; objetivos; (hambre/apetito)
- Grupo de alimentos
- Alimentos protectores
- Manejo de los alimentos
- Operaciones (subdivisión, unión, aplicación de calor, tipos de cocción, etc.)
- Leyes de la alimentación
- Tiempo de la nutrición : digestión - metabolismo - excreción - masticación - deglución, etc.
- Camino de los alimentos
- Metabolismo: Hidratos de carbono - proteínas - grasas.

= VITAMINAS

Funciones
Fuentes
Carencias

Vitaminas solubles en grasa : A; D; E; K.

Vitaminas solubles en agua : C; complejo vitamínico B

= MINERALES:

Funciones
Fuentes
Carencias

Calcio; fósforo; hierro; yodo;
potasio; cloro.

= INTERPRETACION DE RECETAS: (a la crema, gratén, kino, aspic, escal-
dar, etc.)

= CONDIMENTOS

= SERVICIO GASTRONOMICO

- Origen
- Bases del negocio
- Tipos de establecimientos
- Tendencias del negocio

= ORGANIZACION GASTRONOMICA DE DIFERENTES ESTABLECIMIENTOS

= GRAN HOTEL

- Personal: chef o jefe de cocina; 2º chef, chef operativo, tipos de cocineros, etc.

-Funciones, organigrama de funciones.

=SERVICIO GASTRONOMICO DE UNIVERSIDAD

-Cargos, Personal: (director, administrador, ayudante del administrador, personal de cocina, etc.)

=SERVICIO GASTRONOMICO DE UN HOSPITAL

-Funciones, organigrama de funciones

-Personal (director de dietética, dietista, etc.)

=SERVICIO GASTRONOMICO DE UN GRAN RESTAURANT

-Servicio de apoyo

-Director

-Cajeros

-Administrador

-Personal de cocina

-Funciones, dependencias

#HABITOS ALIMENTARIOS DE GRUPOS PERTENECIENTES A DISTINTAS CULTURAS

-Griegos, turcos, sirios

-Italianos

-Americanos

-Chinos

-Mexicanos

-Judios

-Características, alimentos mas usados, posibles deficiencias.

=CORTES DE CARNE VACUNA

-Bovino adulto; ternera

-Diferentes tipos de cortes (carrón, nalga, pecheto, cuadril, etc.)

-Ubicación

-Formas de cocción mas adecuadas

=HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA COCINA

-Envenenamiento producido por alimentos

-Enfermedades causadas por alimentos en malas condiciones

-Tipos de intoxicaciones : Bacteriana
Química

Plantas y animales venenosos

-Reglas prácticas para prevenir el envenenamiento bacteriano

=OTRAS ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

-Diarrea, disenteria, triquinosis, tenia del cerdo, del ganado vacuno, tuberculosis.

-Botulismo

-Cólera

-Rata

-Cucaracha

-Mosca

-Reglas higiénicas para el personal que manipula los alimentos.

PRECAUCIONES HIGIENICAS Y DE SEGURIDAD DEL PERSONAL Y EQUIPO DE

COCINA

-Higiene personal

-Medidas de precaución para la seguridad personal

-Accidentes costosos

-Higiene y seguridad de los equipos

-Reglas

-Heladeras, parrillas, mezcladoras eléctricas, cafeteras, máquinas de freír, ollas, cortadora de alimentos, lavadores de hortalizas, sartenes de vapor, tablas de cocina, picadora de carne y hortalizas, cortadora de carne, sierra de carne, máquina lavadora de platos, etc.

ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DE LOS ALIMENTOS

-Reglas fundamentales para el almacenamiento

-Almacenamiento en las heladeras, temperaturas, etc.

a) Inventarios, objetivos, tipos

Inventario de control fortivo

Inventario perpetuo

Inventario de fin de mes

b) Entrega de productos alimenticios

Objetivos, horarios

Pedidos de entrega

Tarjeta de registro de mercadería, informe diario supervisor

4) BIBLIOGRAFIA OBLIGATORIA:

- Gastronomía Profesional para establecimientos e instituciones. (James P. Coffman)
- Gastronomía Profesional almacenamiento y bodega. (Jule Wilkinson)
- Cultura Gastronómica. (Benjamín Gamboa)
- Nutrición Adecuada y alimentos. (Seymour M. Farber)

5) BIBLIOGRAFIA GENERAL:

- Nutrición Humana. (Gil Mill)
- Nutrición. (Roberto E. Pupi)(Osvaldo Brusco)
- Dietoterapia con Fundamentos Fisiopatológicos. (Osvaldo Brusco-Graciela Albisim)
- Tablas Dietéticas Kasdorf. (Walter Kasdorf-Fran-cisco Schmidt)
- Apoyo Nutricional. (Charles Weissman)
- Los Alimentos y su manejo. (Dr. Ubaldo Garimaldi)
- Simplificación del Trabajo en la producción alimentaria. (Lynne Nannen Ross)

6) METODOLOGIA: Técnicas a utilizar para el desarrollo de las clases:

- Presentaciones teóricas.
- Análisis de textos.
- Visitas a centros.
- Discusión de contenido y reprogramación.

7) EVALUACION: Dos parciales recuperables, ambos una sola vez
Alumnos regulares: examen final oral.
Alumnos libres: Examen final, escrito y oral.

8) ASISTENCIA: Como alumno regular deberá contar con un mínimo de 75% de asistencia.