

A. IDIOMA DE ELABORACIÓN

Español

B. OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA

Analizar los métodos de manipulación alimentaria y procedimientos culinarios básicos, mediante el estudio de las especificaciones y efectos de las técnicas para la obtención de alimentos inocuos y con propiedades organolépticas óptimas.
--

C. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

<p>El curso de Técnicas Culinarias es la primera asignatura de formación profesional que permite al estudiante tener un acercamiento teórico-práctico con la manipulación y preparación de los alimentos. En este curso se estudia generalidades sobre los alimentos y su clasificación acorde a su origen y a sus grupos alimentarios. También, se revisa las normas básicas de manipulación alimentaria y su importancia en la preparación de alimentos inocuos. Finalmente, los conocimientos teóricos son puestos en práctica en el laboratorio donde se reproducen las técnicas culinarias básicas y se visualizan los cambios físicos y organolépticos en los alimentos.</p> <p>Esta materia aporta a los siguientes conocimientos y competencias de ACEND:</p> <p>KRDN 4.5 Aplica principios de seguridad y sanitización respecto a los alimentos, personal y consumidores.</p> <p>KRDN 4.6 Explicar los procesos involucrados en la prestación de servicios de alimentación y nutrición de calidad.</p> <p>CRDN 1.1 Selecciona indicadores de calidad del programa y/o de atención al cliente y mide el cumplimiento de objetivos.</p> <p>CRDN 4.6 Propone y utiliza procedimientos en conformidad con el contexto de la práctica para promover la sustentabilidad, reducir desperdicios y proteger el ambiente.</p>
--

D. CONOCIMIENTOS Y/O COMPETENCIAS PREVIOS

El estudiante deberá manejar herramientas ofimáticas, gestores bibliográficos y tener habilidad en lectura y comprensión de textos en el idioma inglés. Adicionalmente, es recomendado poseer conocimientos básicos de manejo de utensilios de cocina, así como de manipulación y preparación de alimentos.

E. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

1	Describir los métodos de manipulación de alimentos requeridos para el aseguramiento de la inocuidad de las preparaciones culinarias.
2	Distinguir los cambios físicos que sufren los alimentos durante la aplicación de las técnicas culinarias para el mantenimiento de sus características organolépticas.
3	Reproducir las técnicas culinarias básicas para la preparación de alimentos, acorde a la disponibilidad de alimentos y utensilios.

F. COMPONENTES DE APRENDIZAJE

Aprendizaje en contacto con el profesor	✓
Aprendizaje práctico	✓
Aprendizaje autónomo:	✓

G. EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA

ACTIVIDADES	MARQUE SI APLICA
Exámenes	✓
Lecciones	✓
Tareas	✓
Proyectos	
Laboratorio/Experimental	✓
Participación	
Salidas de campo	
Portafolio del estudiante	
Otras	

H. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

UNIDADES/SUBUNIDADES	Horas de docencia por unidad
1. Generalidades de las técnicas culinarias	6
1.1. Evolución histórica de la cocina	
1.2. Equipos y utensilios de cocina	
1.3. Normas de seguridad y BPMs en la cocina	
1.4. Terminología culinaria	
2. Alimentos	5
2.1. Definición y clasificación de los alimentos	
2.2. Peso y medida de los alimentos	
2.3. Características organolépticas de los alimentos	
2.4. Fases en la preparación de alimentos	
2.5. Criterios para control de tiempo, espacios y temperaturas de los alimentos	
3. Mise en place y preparación de los alimentos	5
3.1. Cortes básicos de gastronomía	
3.2. Preelaborados	
3.3. Introducción a la receta estándar y sus componentes	
3.4. Técnicas y métodos de cocción	
4. Técnicas culinarias en frío	4
4.1. Emulsionar, batir y espesar	
4.2. Triturar, amasar y majar	
4.3. Marinar y encurtir	
5. Técnicas culinarias tradicionales	8
5.1. Introducción a los métodos de cocción acorde a los medios	
5.2. Métodos de cocción en medio húmedo	
5.3. Métodos de cocción en medio graso	
5.4. Métodos de cocción en seco	
5.5. Métodos de cocción mixtos	

H. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

UNIDADES/SUBUNIDADES	Horas de docencia por unidad
6. Actividades de evaluación	4

I. BIBLIOGRAFÍA

BÁSICA	1. Salas, F. (2015). Técnicas en cocina. (Digital). España: SINTESIS. ISBN-10: 8490777373, ISBN-13: 9788490777374
COMPLEMENTARIA	1. Srilakshmi B. (2014). Food Science. (6th Edition). India: New Age International Publishers. ISBN-10: 8122438091, ISBN-13: 9788122438093 2. Labensky, S. Hause, A. & Martel, P.. (2019). On Cooking: A textbook of Culinary Fundamentals. (Sexta). Estados Unidos: Pearson. ISBN-10: 0134441907, ISBN-13: 9780134441900

J. RESPONSABLE DEL CONTENIDO DE ASIGNATURA

Profesor	Correo	Participación
REYES LOPEZ MARIELA FELISA	mfreyes@espol.edu.ec	Colaborador
GUZMAN JARA VALERIA JOHANNA	vguzman@espol.edu.ec	Responsable del contenido de asignatura
ANDRADE NIETO JOSSELINE ADRIANA	josaandr@espol.edu.ec	Colaborador