



EAG

ESCUELA DE ARTE
GASTRONÓMICO

GASTRONOMÍA

PROGRAMA ACADÉMICO

CONTENIDOS GENERALES

- INTRODUCCIÓN A LA COCINA
- SEGURIDAD E HIGIENE
- NUTRICIÓN
- SERVICIO DE SALÓN
- CATA Y MARIDAJE
- COSTOS Y MARKETING
- MANAGEMENT
- PROYECTO FINAL

- COCINA 1
- COCINA 2
- PASTELERÍA 1
- PASTELERÍA INTERNACIONAL
- PANADERÍA
- COCINA INTERNACIONAL
- COCINA PARA EVENTOS
- MENU DE ALTA COCINA

- Los programas y modalidades pueden ser modificados sin previo aviso. -



INTRODUCCIÓN A LA COCINA

Esta materia respalda con teoría, los conceptos aprendidos en la práctica. También desarrolla la composición, usos, estructura y clasificación de frutas y verduras; aceites, lácteos y derivados, azúcares, carnes rojas, aves, pescados, mariscos, huevos, embutidos y animales de caza.

La conservación, distintos métodos de cocción, refrigeración y procesos especiales como ahumado, maceración, secado, enlatado, salazones y almacenaje, serán abordados en profundidad.

COCINA I

Los contenidos de esta materia ofrecen una completa introducción a la Cocina como así también a las cualidades y distinciones de la función del Chef. Se aprenderá cuáles son los utensilios, la batería y herramientas de cocina, el manejo y distribución; seguridad e higiene, mise en place y materias primas básicas.

Se verán los diferentes tipos de cocción; cortes, conservación y limpieza de verduras; preparación de fondos y fumet, tipos de emplatado y presentación de platos. Cocción de variedad y técnica de huevo y papa. Arroz, hongos y setas. Sopas y potajes.

Las técnicas básicas de amasado de pastas simples y rellenas, variedad de rellenos y salsas. Tipos de Gnochis (alla romana, soufflé y rellenos).

SEGURIDAD E HIGIENE

Los conocimientos necesarios para realizar un manejo adecuado y seguro de los alimentos, garantizando que la alimentación que se brindará no solo será placentera para el comensal sino también segura para la salud. Peligros biológicos, físicos y químicos. Microorganismos y factores que afectan su multiplicación.

Se estudiarán los componentes químicos de cada grupo de alimentos, su valor nutritivo y las reacciones que se producen durante la elaboración de las comidas; logrando que el profesional gastronómico tenga las herramientas necesarias para realizar un enfoque integral en la realización de sus platos.

COCINA II

Especialmente diseñada para profundizar y ampliar aún más los conocimientos. Se aprenderá: limpieza, deshuesado, cortes y puntos de cocción de carnes rojas y pollo completan este recorrido. Deshuesado y cortes de cerdo. Despinado, cortes, puntos de cocción y conservación de pescados redondos y planos como así también la manipulación y cocción de mariscos. Tratamiento y aprovechamiento de despojos e interiores vacunos. Diferenciación, utilización y cocción de legumbres.

NUTRICIÓN

En esta materia se estudiarán en detalle los alimentos y sus nutrientes (hidratos de carbono, proteínas, agua, vitaminas, minerales), y los manejos adecuados para su mayor aprovechamiento. La función que cumple cada uno de esos elementos en nuestro cuerpo y las cantidades que se deben ingerir de cada uno para una alimentación sana y equilibrada, son conocimientos que incluimos en la formación de nuestros profesionales. De este modo los capacitamos para que puedan adaptar sus menús a diferentes situaciones y necesidades logrando que sus platos sean además de apetitosos, completos, saludables y equilibrados.

PASTELERÍA I

Se introduce al alumno en las técnicas básicas de Pastelería y sus distintas aplicaciones. Entre los temas más importantes se destacan: las técnicas de amasado: masas friables, el hojaldre con sus diferentes técnicas (francés, holandés y brasileño) y las aplicaciones habituales. También la Patê au choux (masa bomba); las técnicas de batido para realizar budines, genoise y vainillas. Los merengues: francés, italiano y suizo. Cremas básicas y sus derivadas: pastelera, inglesa, chantilly, mousseline, chiboust. Postres, tortas, petit fours y clásicos de la Pastelería mundial como tiramisú, cheesecake, brownies, entre otros.

SERVICIO DE SALÓN

La planificación y los procesos específicos requeridos por el Servicio de Mesa, la Organización de Eventos y el Catering. Se capacita al alumno en el manejo de los recursos humanos para los eventos de catering, el trabajo y coordinación de la brigada profesional de cocina y salón. A la vez que aprenden la descripción de puestos y responsabilidades. El contenido incluye una reseña histórica del banquete, los distintos tipos de eventos sociales y corporativos como así también la planificación completa del servicio. Incluye el equipamiento necesario para los salones de eventos, el desarrollo y la coordinación. También las reglas de buenos modales que estipula el Protocolo y Ceremonial como el armado del Banquet Event Order y Check List.

PASTELERÍA INTERNACIONAL

El futuro Chef aprenderá las diferentes técnicas para la realización de: semifríos, parfait, y bavaroise. Masas especiales para elaborar: strudel, rogel y baklava. Templado de chocolate y bombonería. Pastelería Francesa Moderna, donde se pueden apreciar los múltiples usos de mousses, ganache, gâteau y glaçage. Técnicas de montaje y decoración para la presentación de mesas dulces y postres emplatados.

CATA Y MARIDAJE

Un interesante viaje por el apasionante mundo del vino. Se verán los antecedentes históricos de la elaboración del vino y su composición; las grandes regiones vitivinícolas del mundo y una síntesis de la zona de cultivo de la vid en nuestro país, sus condiciones de clima y suelo que otorgan a nuestros vinos un lugar preferencial en el mundo. Se estudiarán las principales vinificaciones, se efectuarán catas y degustaciones de las mismas, y sea abordarán los maridajes con distintas comidas.

PANADERÍA

Materias primas básicas de la panificación, en sus diversas presentaciones comerciales: el trigo y las harinas derivadas de su molienda; la levadura y sus técnicas de fermentación, entre otras.

Proporciona además formación en diferentes métodos de panificación y horneado para la realización de preparaciones tradicionales, saborizadas, integrales, de viena y galletas. En panadería dulce se recorren las presentaciones clásicas como facturas, roscas, pan dulce, stollen y brioche.

COSTOS Y MARKETING GASTRONÓMICOS

Todos los conocimientos necesarios para poder desarrollar con éxito un negocio gastronómico como: conceptos básicos de costos, tipos de costos existentes y como optimizar su rendimiento; principios de la receta estándar, el punto de equilibrio y tipos de inventario. En lo que respecta al marketing, se verán las técnicas para poder vender el producto, como crear conceptos diferenciadores; análisis de fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas; estrategias de precios, análisis de la competencia, como atraer y retener a nuestros clientes y los conceptos de calidad total y normas ISO 9001.

COCINA INTERNACIONAL

Un apasionante recorrido por las diversas cocinas étnicas para aprender: Manipulación y limpieza de mariscos y frutos de mar. Salsas emulsionadas: propiedades, usos y conservación. **Cocina Francesa:** cocción en guisos cortos, horno a baja temperatura, braseado. **Oriente en la Cocina:** cocción en wok y usos de los ingredientes típicos de la región asiática. Además características de un tandoori, e introducción al uso de las especias en la **cocina India:** chutney y currys. Elaboración de **platos clásicos árabes:** uso de especias propias, trigo burgol, y elaboración de masa Philo. La clásica **cocina española.** Uso de los ingredientes característicos de la **cocina mediterránea e italiana:** confitados de verduras, cocción unilateral de pescado, y hierbas. Preparaciones típicas de la cocina española: paella y gazpacho. **Recorrido por América Latina:** desde los chiles, paltas y chocolates en la **cocina Mexicana;** hasta las preparaciones típicas argentinas como locro, tamales y empanadas.

MANAGEMENT

Es una materia pensada para formar profesionales de forma integral, que brinda a los futuros egresados las herramientas necesarias para asumir la conducción de un emprendimiento gastronómico:

Historia de la cocina.

- Menú: análisis de casos, creación y tipos de menú.
- Organigrama de cocina: brigadas, definición de puestos, plazas y lay out.
- Materias primas: pedidos y organización de mise en place. Análisis de productos, estacionalidad, métodos de conservación y producción. Manejo de desechos.
- Equipamiento: requerimientos, prestaciones, higiene y mantenimiento de una cocina.

COCINA PARA EVENTOS

Una materia apasionante que muestra todas las reglas básicas para lucirse en las preparaciones para fiestas y para todo tipo de eventos. Abarca los diferentes tipos de buffet, los materiales específicos, los procedimientos y clasificaciones. Los secretos para el armado de las mesas, para la conservación y para una presentación de prestigio. Incluye las nuevas tendencias y la vajilla específica como así también los métodos para producir y presentar en forma moderna. Preparación de finger food, preparaciones para cocktail, variedad de tapeos, entradas clásicas y modernas. La utilización pescados y mariscos.

PROYECTO FINAL

El actual universo de la gastronomía exige cada vez más a los profesionales el conocimiento integrado de las diversas áreas (financiera, comercial, de RR.HH., entre otras) y su relación, es decir, implica las habilidades para el manejo de los diferentes aspectos del emprendimiento del rubro. En ese sentido, la materia conecta y completa los estudios parciales de las asignaturas de la carrera con el mundo comercial, dándole al alumno la posibilidad no sólo de poner en práctica todos los conocimientos aprendidos hasta ese momento, sino también de alcanzar un nivel superior que lo diferenciará del resto.

Algunos de los temas abordados serán: estudio de factibilidad, habilitación, mobiliario y equipamiento; plan de negocios, cálculo de precio final, menú y cartas de vinos.

Los programas y modalidades pueden ser modificados sin previo aviso.

MENÚ DE ALTA COCINA

Se abordarán las más complejas técnicas aprendidas en el resto de las materias prácticas, en la elaboración y conformación de menús para restaurantes de alta cocina. El objetivo es que el alumno pueda combinar técnicas clásicas, modernas y vanguardistas en la preparación de platos que conforman el pedido habitual de los clientes de un restaurante. La complejidad de las preparaciones está dada por la cantidad de pasos previos a realizar y la presentación final, donde se conjugan pautas dadas por el profesional e inventiva propia desde el desarrollo hasta la decoración de los platos. El objetivo es introducir al alumno en las técnicas y formas de despacho, las líneas de producción, mise en place y trabajo en grupo.

