



UNIVERSIDAD CAECE
DEPARTAMENTO DE HUMANIDADES

PROGRAMA DE: ALIMENTOS Y BEBIDAS		
CODIGO DE LA CARRERA 083	PLAN DE LA CARRERA 04H	CODIGO ASIGNATURA 1421/04H
AÑO 1º	CUATRIMESTRE 2º	VIGENCIA 2004
CARRERA: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA		
Nº DE RESOLUCIÓN MINISTERIAL 157/02		Nº DE RESOLUCIÓN INTERNA 762/00 – 107/01 – 533/01 – 99/04

OBJETIVOS

Transmitir la importancia que tienen en la gestión hotelera los servicios de alimentos y bebidas.

CONTENIDOS MINIMOS

Importancia del área dentro del desarrollo hotelero. Los diferentes servicios de alimentos y bebidas en el hotel. Planeación y organización del sector. Objetivos. Organigrama. Funciones. Modalidad de prestación. La mise en place para cada servicio. El mobiliario y equipamiento, características, versatilidad, adecuación; y para cada área: cocina, salones, restaurantes. Higiene y conservación de alimentos. Principios de bromatología. Diseño de la cocina. Las materias primas. Estacionalidad de los productos y su influencia en los costos. La brigada. Funciones del chef y jefes de partidas. Tipos de menús. Métodos de cocción. Aplicaciones.

PROGRAMA ANALÍTICO

1. EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO.

Cocinas; armado y circuitos, diferentes tipos, utilización adecuada. Cámaras; diferentes tipos de frío por producto. Uso del congelado. Depósitos de víveres secos. Manejo adecuado. Muebles de salón. Vajilla, cubertería, cristalería, mantelería.

2. MATERIAS PRIMAS.

División en perecederas y no perecederas. Productos congelados. Termoregulación. Tratamiento en los procesos de elaboración. Clasificación de vinos y su correcto manejo. Compras. Conveniencias de acuerdo a tipo de establecimiento y necesidades.

3. MANO DE OBRA.

Organigrama de A y B. Armado de Brigadas y Partidas en cocina. Armado del personal de salón. Relación con otros sectores.

4. ADMINISTRACIÓN.

Sistema de control de entradas y salidas de mercaderías. Inventarios y manejo de stock. Valorización. Costo y precio de venta del plato. Métodos. Control de ventas. Estadística aplicada. Costo de mano de obra. Impacto de los costos en la producción.

5. TRABAJOS Y SERVICIOS.

Preparación del comedor. Mise en place. Diferentes tipo de desayuno y servicios de almuerzo y/o cena. Atención de bares. Servi-bar. Banquetes.

6. INTRODUCCIÓN A LA ACTIVIDAD GASTRONÓMICA, EQUIPAMIENTO

Introducción a la Gastronomía. Equipamiento de una cocina y de una pastelería. Aprovechamiento del espacio. Diseño de una cocina. Camaras, extracción. Herramientas y utensilios.

7. LA BRIGADA DE COCINA.

Funciones e importancia del Chef. El subchef y los jefes de partida. La brigada de acuerdo al tamaño del establecimiento. Planificación de actividades, relaciones con el personal.

8. INTRODUCCIÓN TÉCNICA A LA COCINA.

Terminos utilizados en cocina. Metodos de cocción. Diferentes tipos de menú: a la carta, table d` hote, menú para eventos. Diferentes tipos de servicios gastronómicos: desayunos, buffet froid, brunch, lunch, etc. Comidas Regionales: utilización de productos autóctonos el porqué de su importancia. Estacionalidad de los productos y su influencia en los costos.

10. HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Principios básicos de higiene y conservación de alimentos. Almacenamiento y recepción de mercadería. Cadena de frío. Contaminación, alteración, falcificación y adulteración. Metodos de conservación.

11. MATERIAS PRIMAS

Origen, utilización, conservación y almacenamiento de:

- Cereales - Harinas
- Legumbres y hortalizas.
- Carnes rojas, aves, pescados y mariscos.
- Huevos.
- Lacteos.
- Aceites y margarinas.
- Especias y condimentos.

12. UTILIZACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS. PASTELERÍA.

Pan. Panes Comunes. Panes Saborizados. Pizza. Panes Especiales, brioche. Masas de Batido. Masas Secas, galletitas, tartas

13. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS. COCINA

- Caldos, verdura, ave, pescado, sopas
- Pastas, salsa de tomates y variantes
- Pastas, salsas cremosas
- Fiambrería, quesos, fiambres, terrines, patés
- Pollos, principales preparaciones. guarniciones
- Carnes de res, cerdo y cordero. Salsa Demi glace
- Pescados, cazuelas, paellas, risottos.

BIBLIOGRAFÍA

- Gestión de Producción de alojamiento y restauración. Editorial Síntesis.
- Servicio de restaurantería. D. Sutherland. Editorial TRILLAS
- Technologie culinaire. Eugen Pauli.

BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA

- Culinaria, Especialidades Europeas. Editorial Koneman
- El práctico de Piñeiros Rabasof
- Revistas Cuisine & Vins. Club de la buena vida
- Dirección y análisis costes hotelría y restauración. Autor:R.Boardman.

METODOLOGIA

Desarrollos teóricos - prácticos

EVALUACIÓN: APROBACIÓN DEL CURSADO DE LA ASIGNATURA

- Cumplimiento del 75% de asistencia
- Evaluaciones parciales según lo establecido en la planificación de la materia presentada en su oportunidad por la cátedra.

EVALUACIÓN FINAL: REGIMEN DE APROBACIÓN DE LA MATERIA

La evaluación final con un examen final oral y/o escrito, que comprenda la totalidad de los contenidos estudiados durante el cuatrimestre.



HENRI BOSCH
Director de Departamento



PATRICIA PEROUCH
Secretaria Académica