

UNIVERSIDAD DE PUERTO RICO EN CAROLINA
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

PRONTUARIO

Título	:	Principios de Producción de Alimentos
Codificación del curso	:	ADHO 3211
Créditos	:	Tres (3) créditos
Horas Contacto	:	30 horas por cuatrimestre
Prerrequisitos	:	ADHO 3205
Correquisitos	:	ADHO 3212
Descripción	:	Este curso se enfoca en familiarizar al estudiante con las destrezas y técnicas básicas del arte culinario. Estudia la historia, el desarrollo, el vocabulario, los ingredientes y los equipos necesarios para el desarrollo de menús y recetas. El curso provee para aplicar conocimientos de nutrición, seguridad e higiene de alimentos, control de costo y la Administración de áreas de producción de alimentos. Este curso requiere, tres horas de laboratorio para la práctica de los conocimientos adquiridos en el salón de clases.
Objetivos	:	<p>Al finalizar el estudio de las unidades del curso ADHO 3211, el estudiante:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Citará los hechos y las personas de más importancia en la historia de la cocina y el servicio de alimentos.2. Reconocerá el vocabulario utilizado en la cocina para describir alimentos, equipos, técnicas y procesos en los idiomas español, inglés y francés, entre otros.3. Clasificará la organización de la cocina y nombrará sus componentes.4. Manejará equipos y utensilios de cocina con destreza y siguiendo las normas de seguridad.

5. Organizará un proceso de inspección de la seguridad e higiene de la cocina.
6. Planificará la preparación de una receta de cocina básica.
7. Escribirá una receta con los costos y las cantidades correctas para servir a 10 personas.
8. Seleccionará las técnicas correctas de preparación y cocción de alimentos.
9. Preparará los alimentos incluidos en menús completos de desayuno, almuerzo y cena, tales como; aperitivos, caldos, sopas, salsas, ensaladas, proteínas, almidones, vegetales, postres y bebidas.
10. Distinguirá sabores, texturas, colores y adornos en la presentación y servicio de alimentos.
11. Aplicará técnicas básicas de la ciencia de alimentos.
12. Empleará los recursos tecnológicos e interactivos en la presentación y redacción de trabajos.
13. Utilizará los materiales disponibles en el Centro de Recursos para el Aprendizaje.
14. Valorará la importancia del trabajo cooperativo.
15. Reconocerá el concepto de inclusión, aceptando y respetando las diferencias individuales.

Bosquejo de Contenido y distribución del tiempo

Temas	Tiempo
I. Historia de la gastronomía	(2 horas)
A. Introducción a la ocupación y al profesional de cocina	
B. Organización de la cocina clásica y moderna	

Temas	Tiempo
II. Seguridad e higiene de alimentos	(2 horas)
A. Manejo de alimentos	
B. Discusión del sistema <i>Hazard Analisis of Critical Control Points</i> (HACCP)	
III. Equipo y utensilios	(2 horas)
A. Tipos de cuchillos	
B. Equipo grande	
C. Equipo pequeño	
IV. Planificación y uso de la receta	(2 horas)
A. Nutrición	
B. Vocabulario	
C. Costo	
D. Pesos y medidas	
V. Técnicas de corte	(2 horas)
A. Cortes básicos	
1. julianas	
2. cubos	
3. bastones	
4. rebanar	
4. otros	
VI. Métodos básicos de cocción	(4 horas)
A. Transferencia de calor	
1. Conducción	
2. Convección	
3. Radiación	
4. Microondas	
B. Ciencia del alimento	(2 horas)

Temas

Tiempo

C. Mise en Place

Temas

(14 horas)

1. Caldos
2. Sopas y salsas
3. Ensaladas y vegetales
4. Proteínas
5. Almidones
6. Vegetales
7. Repostería

Estrategias instruccionales

En el curso se utilizan estrategias como: conferencia, asignaciones y demostraciones en el laboratorio.

Recursos para el aprendizaje e instalaciones mínimas disponibles o requeridas

Texto del curso, proyector, computadora, pizarra y equipo de cocina.

Estrategias de evaluación

En este curso se utilizan unos criterios de evaluación rigurosos, confiables y sistemáticos.

- | | | |
|----|--|-------|
| 1. | Una prueba de cien (100) puntos de las unidades I a la III | (25%) |
| 2. | Una prueba de cien (100) puntos de las unidades IV al VI | (25%) |
| 3. | Laboratorio | (25%) |
| 4. | Participación | (25%) |

Total= 100%

Se realizará evaluación diferenciada a estudiantes con necesidades especiales.

Acomodo razonable

Estudiantes que reciban servicios de Rehabilitación Vocacional deben comunicarse con el profesor al inicio del cuatrimestre para planificar el acomodo razonable y equipo asistido necesario.

Integridad académica

La Universidad de Puerto Rico promueve los más altos estándares de integridad académica y científica. El Artículo 6.2 del Reglamento General de Estudiantes de la UPR (Certificación Núm. 13, 2009-2010, de la Junta de Síndicos) establece que “la deshonestidad académica incluye, pero no se limita a: acciones fraudulentas, la obtención de notas o grados académicos valiéndose de falsas o fraudulentas simulaciones, copiar total o parcialmente de trabajo de otra persona, copiar total o parcialmente las respuestas de otra persona a las preguntas de un examen, haciendo o consiguiendo que otro tome en su nombre cualquier prueba o examen oral o escrito, así como la ayuda a facilitación para que otra persona incluya en la referida conducta.” Cualquiera de estas acciones estará sujeta a sanciones disciplinarias en conformidad con el procedimiento disciplinario establecido en el Reglamento General de Estudiantes de la UPR vigente.

Sistema de calificación

El promedio será obtenido dividiendo el total de los puntos acumulados, La distribución final de las calificaciones será de la siguiente forma.

100% - 90%	= A
89 - 80 %	= B
79 - 70%	= C
69 - 60%	= D
59 - 0%	= F

Bibliografía

Avilés, C. & Martínez, P. (2006). *Desorden de déficit de atención (DDAH)*. Hato Rey, Puerto Rico: Publicaciones Puertorriqueñas, Inc.

Carvajal, J. (2004). *El cocinero Puerto-Riqueño* (5th ed.). Puerto Rico: Ediciones Puerto, Inc.

Culinary Institute of America (2011). *The Professional Chef* (9th ed.) New York: John & Wiley. (texto sugerido)

Escoffier. A. (1921). *Le guide culinaire. The complete guide to the art of modern cookery* (4th ed.). New York: Matflower.

Hamlyn Ltd. & Gomez, Susana, Ltd (2009). *Larousse gastronomique*. New York: Octopus group.

Labensky, S. & Hause, A. (2014). *On cooking* (3rd ed.). Upper Saddle River, N.J: Prentice Hall.

Nieves, R. (2006). *Inclusión desde varias perspectivas*. Hato Rey, Puerto Rico: Publicaciones Puertorriqueñas, Inc.

North American Meat Processors. (2010). *The Meat Buyer's Guide*. (6th ed.) Florida: Goodwill Ind.

Thompson Publishing Group. (2015). *ADA compliance guide*. Washington, DC: Autor.

Recursos electrónicos

Bases de datos en línea disponibles en el Centro de Recursos para el Aprendizaje a través de la página electrónica <http://biblioteca.uprc.edu>

Quality standards –fresh fruit and vegetables. Recuperado de <http://www.ams.usda.gov/standards/vegfm.htm>.

La bibliografía sugerida con anterioridad al 2010 se considera necesaria debido a la naturaleza del curso.

(revisado en julio de 2015)