

Electiva

Programa: Elaboración Artesanal de Embutidos.

Objetivo General: Desarrollar en el estudiante habilidades y destrezas que le permitan conocer los procesos de conservación de los alimentos, maximizar el aprovechamiento de la tecnología aplicada a los procesos de conservación artesanales, ampliar el campo de acción en la industria alimentaria y la cocina. Como también rescatar la Cultura gastronómica relacionada con el tema en Venezuela.

Objetivos Específicos:

- Afianzar los conocimientos obtenido en Cocina Básica y Cocina y Cultura Gastronómica.
- Ampliar la memoria gustativa y la Cultura Gastronómica del alumno.
- Manejar de forma asertiva las herramientas y técnicas fundamentales en la elaboración artesanal de conservas.
- La revalorización de nuestra cultura Gastronómica relacionada con los procesos de conservación de los alimentos.
- Fomentar el desarrollo de iniciativas emprendedoras.
- Desarrollar habilidades prácticas en el manejo higiénico de los alimentos.

Programa Sintético

I Lapso

- Los Embutidos concepto y tipos.
- Elaboración de embutidos.
- Conserva de los embutidos.

II Lapso

- Evaluación de Embutidos.
- Maduración y curado.

Certificación Secretaria General	Sello
---	-------

- Conservas. Conceptos.

III Lاپso

- Conservas. Concepto.
- Conservas. Tipos.
- Aderezos.
- Vinagretas.
- Encurtidos.
- Salmueras.

Programa Analítico

Semana 1

- Origen de los Procesos de conservación: Reseña e importancia de los métodos de conservación de los alimentos.
- Origen y Desarrollo del frío industrial.
- Concepto de Embutidos
- Practica: Elaboración monofásica de chorizo criollo

Semana 2

- Factores que intervienen en la alteración de los Embutidos.
- Principales causas de la alteración de los Embutidos.
- Químicas.
- Físicas.
- Biológicas

Semana 3

- Elaboración Monofásica de Embutidos. Una de las dos formas artesanales de fabricación de embutidos
- Practica: Elaboración monofásica de Chorizo de Orégano, Romero y Frutas

Semana 4

- Procedimientos utilizados en la conservación de los embutidos
- Disminución de pH

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Disminución del agua disponible
- Variación del potencial de oxido- reducción
- Uso de la sustancia inhibitorias
- Uso de calor y frío
- Resaltaremos en un proceso artesanal todos los procedimientos necesarios para la correcta conservación de los embutidos, y toda su pertinencia en la industria de los embutidos procesados a gran escala.

Semana 5

- Elaboración monofásica de Chorizo de ajo

Semana 6

- Elaboración difásica de los embutidos: La forma artesanal por medio de la cual se logran los mejores embutidos
- Factores que intervienen en la elaboración difásica de embutidos.
- Las ventajas y desventajas, su importancia
- Practica: Elaboración difásica de chorizo de ajo.

Semana 7

- Factores que intervienen en la conservación de los embutidos: Factores que se deben tener en cuenta durante la conservación : Frío, Humedad, Ventilación y Conservantes
- Practica: Ensamblaje de chorizo de ajo por elaboración difásica.

Semana 8

- Parcial Teórico-Practico

Semana 9

- Maduración y curado de embutido: Etapa crucial en la elaboración difásica de los embutidos
- Carnes curadas en Venezuela

Semana 10

- Elaboración de chorizo verde y chorizo blanco

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Desarrollo de productos

Semana 11

- Ahumado y Prensado de embutido Artesanal
- Desarrollo de sabor y tipos de ahumados, maderas y sus usos. Temperaturas de ahumado.
- El desarrollo de la ligazón y las técnicas de prensado. Chorizo carupanero y Lomo prensado

emana 12

- Usos de aglutinantes, uso de las féculas y las gelatinas
- Practica: Elaboración de salchicha.

Semana 13

- Análisis de los efectos de maduración en los embutidos: Los efectos positivos de la maduración Bouquet, aroma, Ligazón, Sabor y Color
- Tipos de defectos.
- Típicos de mala maduración

Semana 14

- Elaboración de lomo prensado.
- Embutido clásico del estado Lara. Su origen y contexto Gastronómico

Semana 15

- Elaboración de Jamones. Procedimientos, procesos y tipos de carne utilizadas en la elaboración de jamón
- Tipos de Jamón

Semana 16

- Ahumada de los embutidos.
- Uso de humo, tipos, humo líquido
- Utilidad en la industria

Semana 17

- Elaboración de Jamón de coledo
- Reseña histórica y la receta del DR: Pascuali

Semana 18

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Azúcar, miel, mermeladas y confituras: El azúcar en la cocina hace algo mas que endulzar
- Elaboración de mermeladas de guayabas

Semana 19

- Almíbares.
- Elaboración de Almíbares
- El azúcar calentando con agua forma varios tipos de almíbar, sus usos.

Semana 20

- Mermeladas.
- Conservas de frutas cocidas con azúcar

Semana 21

- Mermeladas chutneys y Coulis
- Conservas preparadas con frutas y Hortalizas cocidas con azúcar, vinagre y otras especias
- Elaboración de mermeladas, chutneys y conservas por saturación de azúcar

Semana 22

- Elaboración de Compotas.

Semana 23

- Concepto de encurtido
- Conservas en vinagre y otros medios ácidos y el alcohol
- Elaboración de encurtido

Semana 24

- Parcial Teórico-Practico

Semana 25

- Elaboración de vinagretas y Aderezos.
- Estructura de las vinagretas y los aderezos, sus diferencias y sus aportes

Semana 26

- Elaboración de celce coriano
- Receta tradicional

Certificación	Sello
Secretaria General	

Semana 27

- Conservación de vegetales en salmuera

Semana 28

- Conservación de cárnicos en salmuera

Semana 29 Y 30

- Trabajo final

Estrategias metodológicas: Clases Teóricas Practicas. Foro – Debate. Demostraciones. Técnicas Explosivas. Visitas Guiadas Recursos Didácticas. Cocina y utensilios. Pizarrón. Videos. Invitados Especiales.

Bibliografía:

- Cordovas, José Luis: La Química t la Cocina. 2a Ed - México Fondo de la cultura Económica, 1997.
- Lovera, José Rafael: Historia de la alimentación en Venezuela . Caracas . C H G 1998.
- Roberts, Howard: Sanidad Alimentaría: Zaragoza (España): Acribia, 1986
- Hazelwoold, D: Curso de higiene para Manipuladores de alimentos -- Zaragoza (España): Acribia, 2005
- James Price y Bernard Schweigert: Ciencia de la carne y de los productos Carnicos - 2' Ed Zaragoza Acribia, 1994
- Donath, Erhard: Elaboración Artesanal de frutas y hortalizas. 4' Ed - Zaragoza (España) Acribia, 1992.
- Hess, Reinhardt: Cocina Alemana - Argentina: Visor, 2002.
- León, Ramón David: Geografía Gastronómica Venezolana- Caracas: Cacofonía, 2004.
- Adasms, M. R: Microbiología de los Alimentos- Zaragoza (España)-. Acribia, 1997.

Certificación Secretaria General	Sello
---	-------

- Sueiro, J. V Méndez Riestra J. J Lapitz: Manual de la Matanza- (España): R & E.
- Holdworth, S. D: Conservación de frutas y hortalizas -Zaragoza (España): Acribia, 1988
- Arthey, D y Otros (Edit): Procesado de Frutas- Zaragoza (España): Acribia, 1997
- Hoyos, Jesús: Frutales en Venezuela- 2a Ed Caracas (Venezuela): S.C.N. La Salle,1994.
- This, Herve: Los Secretos de los pucheros-Zaragoza (España): Acribia, 1993.
- Batakrisnhan, Manjula: Sabores de la india-Madrid (España): Miraguano, 2001.

Certificación Secretaria General	Sello
---	-------