

GA13201– Técnicas culinarias avanzadas

Notas de enseñanza

Tema 1

Sugerencias para el maestro impartidor:

- Es importante enseñar al alumno el uso correcto de la máquina laminadora de pasta; cómo funciona, cuáles son las partes de la máquina y los cuidados de limpieza que debe tener la máquina para no afectar el uso de los equipos de cocina.
- También se debe de hacer mucho hincapié en la textura que debe tener la masa para preparar pasta fresca.

Tema 2

Sugerencias para el maestro impartidor:

- Fomentar en los alumnos la experimentación de nuevas recetas con estos cereales y la manera en la que pueden ser sustituidos en las recetas tradicionales de los cereales más comunes como el arroz y el trigo.
- Hacer un cierre mencionando la importancia de trabajar en un ambiente cálido, donde fluya una buena comunicación.

Tema 3

Sugerencias para el maestro impartidor:

- Darle al alumno consejos de como poder sustituir entre distintos tipos de grano de arroz en caso de no contar con el que se ocupa en una receta. Hay que enseñarles qué variedades de granos pueden ser ocupados como equivalentes dependiendo de la receta que se esté preparando.

Tema 4

Sugerencias para el maestro impartidor:

- Impulsar el conocimiento sobre estos granos que no son muy conocidos ni utilizados e invitarlos a que comiencen a utilizarlos y adoptarlos dentro de sus dietas diarias y compartir sus características con el resto de sus compañeros.

Tema 5

Sugerencias para el maestro impartidor:

- Asegurarse que el alumno comprenda el proceso de elaboración para cada una de las recetas. Las recetas aquí presentadas deben de ser una guía para la preparación de nuevas recetas utilizando los ingredientes principales. Las cantidades de estas recetas pueden variar dependiendo de la calidad de los ingredientes que se utilicen así como de las condiciones en las que se estén preparando los alimentos.

Tema 6

Sugerencias para el maestro impartidor:

- Se debe de hacer mucho énfasis en el dominio de los términos en la carne, ya que en el ámbito profesional es uno de los problemas que con mayor frecuencia se presentan, ya que los cocineros no le saben dar término a los cortes.

Tema 7

Sugerencias para el maestro impartidor:

- Mostrarle a los alumnos como se deben de utilizar los equipos de cocina para cada una de las técnicas y como se podrían sustituir en caso de que en algún establecimiento no cuenten con ese aditamento, ya que muchas veces en el ámbito profesional los recién egresados no conocen la forma adecuada de utilizar los equipos y no saben cómo improvisar cuando no cuentan con ellos.
- Sería conveniente que en alguna de las prácticas puedan realizar la receta que seleccionaron.

Tema 8

Sugerencias para el maestro impartidor:

- Hacer ejercicios dentro de las prácticas en cocina que refuercen la comprensión de los elementos que se deben de tomar en cuenta para la creación de montajes novedosos y armoniosos de los platillos. Señalar la importancia de manejar texturas y colores dentro de los platos para no hacer platillos aburridos que no sean apetitosos.

Tema 9

Sugerencias para el maestro impartidor:

- Alentar al alumno a innovar sobre la forma de trabajar las guarniciones en los platillos que realice.
- Hay que trabajar mucho en la parte creativa para que pierdan miedo y se animen a crear platillos fuera de lo convencional que sean atractivos y novedosos.

Tema 10

Sugerencias para el maestro impartidor:

- Hacer hincapié al alumno sobre la importancia de experimentar con nuevos ingredientes para el diseño de nuevos platillos.
- Demostrarle que la comida puede ser toda una experiencia sensorial si se sabe elegir correctamente las texturas, colores, sabores, aromas que integrarán un platillo así como saber dedicarle el tiempo necesario para disfrutarlo y percibir toda la estimulación sensorial que puede dar la degustación de un platillo.

Tema 11

Sugerencias para el maestro impartidor:

- Se debe de enseñar al alumno a utilizar estos aparatos, y también a cómo obtener los mismos resultados sin necesidad de utilizarlos, ya que muchas cocinas profesionales no cuentan con todos estos aparatos o con los que cuentan pueden ser distintos a los que los alumnos utilizaron en el laboratorio de cocina.
- A nivel profesional es muy común ver como los recién egresados no saben cómo utilizar utensilios tan simples como una mandolina o un procesador de alimentos.

Tema 12

Sugerencias para el maestro impartidor:

- Se deben de enseñar los cuidados que se deben de tener al usar este tipo de equipos, especialmente las rebanadoras y los turbos, ya que sus cuchillas son muy filosas y tienen motores muy potentes, y si no se tiene un buen uso se podría tener un serio accidente.

Tema 13**Sugerencias para el maestro impartidor:**

- Es difícil que el alumno entienda la forma de operar de los equipos si no los tiene al alcance para poder conocerlos y operarlos; hay que tratar de conseguirlos o buscar videos que ilustren las preparaciones que se pueden hacer con ellos.

Tema 14**Sugerencias para el maestro impartidor:**

- Es recomendable contar en el laboratorio de cocina con los equipos que se mencionan en el curso, ya que de esta forma será más sencillo para ellos comprender la forma en la que operan los equipos.

Tema 15**Sugerencias para el maestro impartidor:**

- Aunque el uso de este tipo de accesorios es relativamente sencillo, vale la pena recalcar la forma correcta de utilizarlos, principalmente los sifones, ya que es muy común que no se sepa poner correctamente las cargas de óxido nitroso; eso puede estropear la mezcla contenida en el sifón y no obtener el resultado deseado.