

Especialidad

Gastronomía

Sector Alimentación

Menciones: Cocina, Pastelería y Repostería

Programa de Estudio

Formación Diferenciada Técnico-Profesional

3° y 4° año de Educación Media | Ministerio de Educación | Chile



Especialidad

Gastronomía

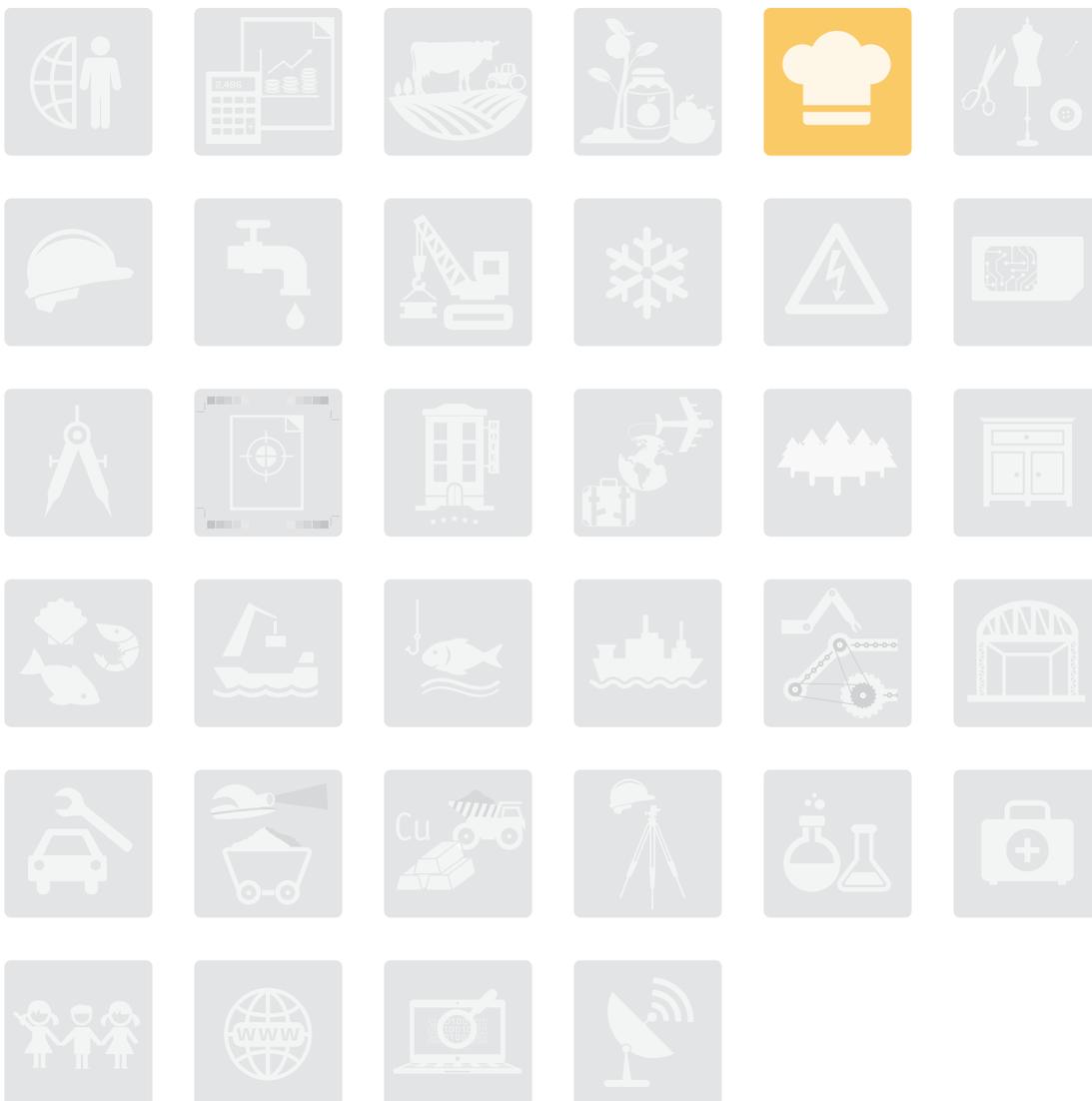
Sector Alimentación

Menciones: Cocina, Pastelería y Repostería

Programa de Estudio

Formación Diferenciada Técnico-Profesional

3° y 4° año de Educación Media | Ministerio de Educación | Chile



Ministerio de Educación de Chile

ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA

Programa de Estudio

Formación Diferenciada Técnico-Profesional

3° y 4° año de Educación Media

Decreto Exento de Educación n° 0954/2015

Unidad de Currículum y Evaluación

Ministerio de Educación, República de Chile

Avenida Bernardo O'Higgins 1371, Santiago

Primera edición: octubre de 2015

ISBN 978-956-292-499-3

Estimada Comunidad Educativa:

Con el propósito de contribuir al desarrollo integral de los y las estudiantes de Enseñanza Técnico-Profesional, el Ministerio de Educación hace entrega de una serie de Programas de Estudio, los cuales se constituyen como una propuesta pedagógica y didáctica que apoya a las instituciones educativas y a sus docentes en la articulación y generación de experiencias de aprendizajes pertinentes, relevantes y útiles.

Los presentes instrumentos curriculares son una propuesta de abordaje de los Objetivos de Aprendizaje definidos en las Bases Curriculares –tanto Genéricos como de cada Especialidad–, dando un espacio para que las y los docentes los vinculen con las necesidades y potencialidades propias de su contexto, y trabajen considerando los intereses y características de sus estudiantes, y los énfasis formativos declarados en su Proyecto Educativo Institucional.

Estos programas son una invitación a las comunidades educativas a enfrentar un desafío de preparación y estudio, de compromiso con la vocación formadora y de altas expectativas de los aprendizajes que pueden lograr todos nuestros y nuestras estudiantes.

Precisamente, la Formación Diferenciada Técnico-Profesional de la Educación Media brinda un espacio para que los y las estudiantes de nuestro país puedan prepararse para participar activamente en la sociedad como ciudadanos críticos y trabajadores competentes en sus áreas de interés.

En esta línea, la formación técnico-profesional se propone resguardar que los estudiantes desarrollen un conjunto de competencias que les permitan enfrentar las exigencias de vivir en comunidad.

Los Programas de Estudio de la Formación Diferenciada Técnico-Profesional han sido elaborados por la Unidad de Currículum y Evaluación del Ministerio de Educación, de acuerdo a las definiciones establecidas en las Bases Curriculares (Decreto Supremo de Educación N° 452/2013) y han sido aprobados por el Consejo Nacional de Educación para entrar en vigencia en 2016.

Los invito a analizar activamente y trabajar de forma colaborativa y contextualizada con estos programas en la formación integral de nuestros y nuestras estudiantes.



ADRIANA DELPIANO PUELMA
MINISTRA DE EDUCACIÓN

Índice

	8	Presentación
	10	Contexto de la especialidad
	12	Perfil de egreso de la especialidad
	17	Plan de Estudio
	19	Visión global del Programa de Estudio
	29	Estructura de los módulos
	30	Adaptación del Plan de Estudio
	31	Orientaciones para implementar los Programas
	37	Orientaciones para la práctica profesional y titulación
	39	Orientaciones para el uso de la libre disposición
	42	Orientaciones para la formación profesional dual
Módulos especialidad Gastronomía	45	
Módulo 1	46	Higiene para la elaboración de alimentos
Módulo 2	56	Elaboración de alimentos de baja complejidad
Módulo 3	68	Recepción y almacenamiento de insumos
Módulo 4	80	Planificación de la producción gastronómica
Módulo 5	90	Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i>
Módulo 6	100	Servicio de comedores, bares y salones

Módulos mención Cocina	109	
Módulo 1	110	Cocina chilena
Módulo 2	120	Innovación y cocina internacional
Módulo 3	130	Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas
Módulo 4	136	Elaboración de menús y carta
Módulos mención Pastelería y Repostería	145	
Módulo 1	146	Elaboración de masas y pastas
Módulo 2	154	Elaboración de productos de repostería
Módulo 3	164	Elaboración de productos de pastelería
Módulo 4	174	Innovación en la pastelería y repostería
Módulo común	184	Emprendimiento y empleabilidad

Presentación

La educación media, de acuerdo con la Ley General de Educación, es el nivel que tiene por finalidad procurar que cada estudiante expanda y profundice su formación general y desarrolle los conocimientos, habilidades y actitudes que le permiten ejercer una ciudadanía activa para integrarse a la sociedad. En los dos últimos años de este nivel educativo, se consideran espacios de diversificación curricular que, en el caso de la Formación Diferenciada Técnico-Profesional, ofrecen a los y las estudiantes oportunidades para desarrollar aprendizajes en una determinada especialidad y que les permiten obtener el título de técnico de nivel medio. En este contexto, además de poder continuar estudios superiores, tienen la posibilidad de acceder a una primera experiencia laboral remunerada, considerando sus intereses, aptitudes y disposiciones vocacionales, que los y las prepara en forma efectiva para el trabajo.

Es necesario tener presente que esta preparación laboral inicial se construye articulando el dominio de los aprendizajes propios de la especialidad con aquellos comprendidos en los Objetivos de Aprendizaje Genéricos y en los objetivos y contenidos de la formación general de la educación media. Esta articulación implica el desafío de concebir el proceso de enseñanza como un trabajo interdisciplinario para el desarrollo de las competencias de cada estudiante. Por tanto, es la totalidad de la experiencia en la enseñanza media –es decir, la formación general junto con la formación diferenciada– la que permite alcanzar las competencias necesarias para desempeñarse y prosperar en el medio laboral. A la vez, es el conjunto de esta experiencia el que proporciona las habilidades para el aprendizaje permanente mediante la capacitación, la experiencia laboral o la educación superior.

En 2013, el Consejo Nacional de Educación aprobó las Bases Curriculares de la Formación Diferenciada Técnico-Profesional de la educación media para 34 especialidades y 17 menciones, las que quedaron establecidas como obligatorias para los establecimientos de Educación Media Técnico-Profesional (EMTP), mediante el Decreto N° 452 del mismo año.

En las Bases Curriculares de la Formación Diferenciada Técnico-Profesional de la educación media se definió, para cada especialidad, un contexto laboral y un conjunto de Objetivos de Aprendizaje que deben ser logrados al final de los dos años. Estos objetivos configuran el perfil de egreso, que expresa lo mínimo y fundamental que debe aprender cada estudiante del país que curse una especialidad.

Se trata de un lineamiento de las capacidades que las instituciones educativas se comprometen a desarrollar en sus estudiantes, que contemplan dos categorías de Objetivos de Aprendizaje: la primera alude a las competencias técnicas propias de la especialidad o de la mención y la segunda se refiere a los Objetivos de Aprendizaje Genéricos de la formación técnico-profesional. Estos últimos son comunes a todas las especialidades, ya que son competencias necesarias para desempeñarse en el área técnica, independiente del sector económico.

Esta propuesta de Programa de Estudio ha sido diseñada con un enfoque curricular de competencias laborales y posee una estructura modular en la que cada unidad programática o módulo incluye una introducción, Aprendizajes Esperados y Criterios de Evaluación, ejemplos de actividades de aprendizaje y de evaluación y bibliografía. En ella se ha optado por integrar los Objetivos de Aprendizaje, tanto genéricos como técnicos, en los módulos, para focalizar la atención pedagógica y para dar mayor pertinencia a las necesidades que emanan desde el mundo laboral.

En la elaboración del Programa que se presenta a continuación se ha considerado un marco temporal de 1.672 horas pedagógicas para la Formación Diferenciada Técnico-Profesional, el que resguarda los módulos y la dedicación horaria mínima que debe ser cumplida en la institución. Las orientaciones pedagógicas incluidas en esta propuesta pueden ser adaptadas según las necesidades propias del contexto al que atiende cada establecimiento, resguardando el cumplimiento de los Objetivos de Aprendizaje establecidos en las Bases Curriculares de la Educación Media Técnico-Profesional.

Por último, en términos de su estructura, este documento contiene una descripción del contexto de la especialidad y su perfil de egreso; el Plan de Estudio propuesto; una visión global del Programa de Estudio; una descripción de la estructura de los módulos y de las posibilidades de adaptación del Plan y del Programa de Estudio; orientaciones para la implementación, para el uso de las horas de libre disposición y para el desarrollo del proceso de titulación y de la formación dual; y, por último, los módulos de aprendizaje.

Contexto de la especialidad

Durante los últimos años, la industria de la alimentación en Chile ha tenido un gran desarrollo, desde el punto de vista de los sistemas productivos y de las exigencias de los usuarios a estos servicios.

Los sistemas productivos en la industria de la alimentación en las diferentes áreas han profesionalizado los servicios, requiriendo cada vez más personal capacitado con formación especializada en el área. De esta manera, se ha logrado un mayor orden, rentabilidad, aseguramiento de la calidad en almacenaje y aplicación de las normas de higiene durante el proceso de elaboración, mantención y despacho de alimentos, dando cumplimiento a las normas nacionales e internacionales.

El mercado nacional requiere cada vez más cocineros y cocineras con fundamentos técnicos y culturales; más allá de hacer preparaciones buenas y agradables a la vista, se deben manejar los fundamentos técnicos y teóricos que sostienen una preparación de la cocina nacional e internacional. A esto, se suma la revalorización que vive Chile el rescate, mantención y proyección de su cocina, además de la consideración de sus productos alimentarios, vinos y servicios.

La globalización y el desarrollo económico han permitido que los chilenos y las chilenas puedan viajar al extranjero cada vez más y que así, se vivan nuevas experiencias gastronómicas que permiten conocer diferentes productos, preparaciones y servicios. Junto con ello, el acceso a internet y a la televisión conlleva una actualización constante en relación a las nuevas tendencias, lo que produce que los comensales y usuarios de los diferentes tipos de servicios gastronómicos sean más exigentes y soliciten que sus alimentos vengan en óptimas condiciones (como temperatura adecuada, en su punto, con el sabor y textura correspondiente), junto con ser atendidos con el servicio adecuado.

Así, además de las competencias disciplinares de la especialidad, el y la profesional de la cocina deben ejercer su rol con actitud profesional, actuando con responsabilidad, con capacidad de trabajar en equipo, siendo honrado y respetuoso, manteniendo buenas relaciones interpersonales, las que son necesarias para el logro y éxito de la producción, servicio y satisfacción del cliente.

El egresado o egresada de la Especialidad Gastronomía podrá desarrollar funciones y tareas en todas las etapas del proceso productivo, de acuerdo a las características del establecimiento y puestos de trabajo de las empresas de alimentación. Podrá desempeñarse en el área de bodega o adquisiciones y, en la cocina, en el área

de la cocina fría, cocina caliente, pastelería y panadería, realizando las tareas de preelaboración, producción, montaje y despacho. Por otra parte, en el salón de comedores, podrá llevar a cabo diferentes tipos de servicios de comestibles, bebidas analcohólicas, fermentados y destilados; y en la barra o bar, podrá elaborar diferentes tipos de bebestibles. Además, será capaz de diseñar menús y cartas aplicando las normas nacionales e internacionales.

La industria de la alimentación se conforma de distintas áreas que ofrecen diversos puestos de trabajo en los que los egresados y las egresadas se pueden desarrollar, de acuerdo a sus intereses y características personales. Así, está la posibilidad de trabajar en el sector de los alimentos preelaborados, en restaurantes temáticos internacionales y chilenos, en casinos, hospitales o clínicas, hoteles, banqueteras, servicios de catering, panaderías, pastelerías o cafeterías, además de poder desarrollar su propia microempresa.

Este Programa de Estudio promueve la participación activa del sector productivo en el proceso educativo de las y los estudiantes, mediante prácticas formativas y actividades de aprendizaje en las empresas, durante los dos años de duración de la Educación Media Técnico-Profesional. Sin embargo, en algunos casos, las empresas o las instituciones reguladoras del sector productivo prohíben o limitan el acceso de menores de edad a los recintos laborales, principalmente, por razones de seguridad. En el caso de la especialidad Gastronomía, no se ha observado esta limitación como una práctica habitual de las empresas relacionadas.

Es importante mencionar que, en algunos casos, dichas empresas e instituciones exigen un certificado de salud compatible con el cargo a quienes postulan a él. Se recomienda que esto sea informado a las y los estudiantes, durante el periodo de formación, por cada establecimiento educacional que imparta la Formación Diferenciada Técnico-Profesional en las especialidades en que se observe este requerimiento.

Perfil de egreso de la especialidad

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS DE LA FORMACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

A

Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.

B

Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.

C

Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.

D

Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros *in situ* o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.

E

Tratar con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras.

F

Respetar y solicitar respeto de deberes y derechos laborales establecidos, así como de aquellas normas culturales internas de la organización que influyen positivamente en el sentido de pertenencia y en la motivación laboral.

G

Participar en diversas situaciones de aprendizaje, formales e informales, y calificarse para desarrollar mejor su trabajo actual o bien para asumir nuevas tareas o puestos de trabajo, en una perspectiva de formación permanente.

H

Manejar tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.

I

Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.

J

Emprender iniciativas útiles en los lugares de trabajo y/o proyectos propios, aplicando principios básicos de gestión financiera y administración para generarles viabilidad.

K

Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.

L

Tomar decisiones financieras bien informadas y con proyección a mediano y largo plazo, respecto del ahorro, especialmente del ahorro previsional, de los seguros, y de los riesgos y oportunidades del endeudamiento crediticio así como de la inversión.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD

Según Decreto Supremo N° 452/2013, este es el listado único de Objetivos de Aprendizaje de la especialidad Gastronomía para el plan común:

1

Solicitar, recepcionar, almacenar y rotular materias primas, insumos y materiales, aplicando los procedimientos establecidos y sistemas digitales y manuales de inventario para responder a los requerimientos de los servicios gastronómicos.

2

Higienizar y limpiar las materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.

3

Elaborar productos de baja complejidad gastronómica utilizando equipos y utensilios para procesar las materias primas e insumos requeridos.

4

Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad.

5

Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte, y cocción, utilizando equipos, y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.

6

Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos, y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.

7

Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos, de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado.

8

Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones, de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos, de higiene y de calidad.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA MENCIÓN COCINA

Al egreso de la Educación Media Técnico-Profesional, se espera que los y las estudiantes hayan desarrollado las siguientes competencias asociadas a la mención:

- 1 Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.
- 2 Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.
- 3 Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.
- 4 Introducir variaciones en las recetas de productos gastronómicos de la cocina básica y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.
- 5 Elaborar cartas y menú para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación del año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA MENCIÓN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Al egreso de la Educación Media Técnico-Profesional, se espera que los y las estudiantes hayan desarrollado las siguientes competencias asociadas a la mención:

1

Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería–repostería básicos, de acuerdo a lo establecido en la formulación de recetas.

2

Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para componer y/o decorar productos de pastelería y repostería, de acuerdo a recetas.

3

Preparar y armar una variedad de tortas, pasteles y postres de consumo habitual, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.

4

Manejar máquinas, equipos e instrumental para la elaboración de pastelería y repostería básica, para llevar a cabo las actividades de preparación, montaje y decoración de los productos de pastelería y repostería.

5

Introducir variaciones en las recetas de productos de pastelería y repostería y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.

Plan de Estudio

PLAN DE ESTUDIO DE LA ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA, MENCIÓN COCINA

NOMBRE DEL MÓDULO	TERCERO MEDIO	CUARTO MEDIO
	Duración (horas)	Duración (horas)
1. Higiene para la elaboración de alimentos.	228	
2. Elaboración de alimentos de baja complejidad.	228	
3. Recepción y almacenamiento de insumos.	76	
4. Planificación de la producción gastronómica.	76	
5. Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i> .	152	
6. Servicio de comedores, bares y salones.	76	
Módulos mención		
1. Cocina chilena.		228
2. Innovación y cocina internacional.		228
3. Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas.		152
4. Elaboración de menús y carta.		152
5. Emprendimiento y empleabilidad.		76
TOTAL	836	836

PLAN DE ESTUDIO DE LA ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA, MENCIÓN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

NOMBRE DEL MÓDULO	TERCERO MEDIO	CUARTO MEDIO
	Duración (horas)	Duración (horas)
1. Higiene para la elaboración de alimentos.	228	
2. Elaboración de alimentos de baja complejidad.	228	
3. Recepción y almacenamiento de insumos.	76	
4. Planificación de la producción gastronómica.	76	
5. Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i> .	152	
6. Servicio de comedores, bares y salones.	76	
Módulos mención		
1. Elaboración de masas y pastas.		228
2. Elaboración de productos de repostería.		114
3. Elaboración de productos de pastelería.		228
4. Innovación en la pastelería y repostería.		190
5. Emprendimiento y empleabilidad.		76
TOTAL	836	836

Visión global del Programa de Estudio

MÓDULO	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD	APRENDIZAJES ESPERADOS
1. Higiene para la elaboración de Alimentos	OA 2 Higienizar y limpiar materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.	1 Higieniza insumos, utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al trabajo a realizar, considerando los protocolos de seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).
	OA 6 Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.	2 Manipula materias primas, insumos, alimentos, de acuerdo a las normas de higiene de la legislación vigente, considerando y aplicando estándares de calidad, y previniendo situaciones de riesgo.
		3 Aplica los siete principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, sigla en inglés) en los procesos productivos.
		4 Controla la calidad de las materias primas, insumos, productos intermedios y finales con los sistemas establecidos por la normativa vigente y/o manuales pre establecidos.

MÓDULO	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD	APRENDIZAJES ESPERADOS
<p>2. Elaboración de alimentos de baja complejidad</p>	<p>OA 3 Elaborar productos de baja complejidad gastronómica utilizando equipos y utensilios para procesar las materias primas e insumos requeridos.</p> <p>OA 5 Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas de base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.</p>	<p>1 Organiza equipos y utensilios, considerando uso, volumen de producción y normas de higiene y prevención de riesgos.</p> <hr/> <p>2 Elabora productos gastronómicos fríos y calientes, con materias primas de origen vegetal y/o animal, utilizando equipos y utensilios, aplicando normas de higiene y de prevención de riesgos.</p> <hr/> <p>3 Aplica técnicas de cortes en alimentos de origen vegetal, aplicando las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable, considerando la prevención de los riesgos propios de la actividad.</p> <hr/> <p>4 Aplica técnicas de cocción en distintos alimentos, de acuerdo al sistema productivo, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable.</p> <hr/> <p>5 Elabora platos de la cocina básica nacional e internacional, fríos y calientes, utilizando la ficha técnica y aplicando normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo un uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable.</p> <hr/> <p>6 Prepara alimentos de acuerdo a las especificaciones y dietas indicadas en la ficha técnica y /o por la jefatura directa, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con los estándares de calidad, realizando las tareas de forma prolija, haciendo uso eficiente de los insumos y disponer de los desechos de forma responsable.</p>

MÓDULO	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD	APRENDIZAJES ESPERADOS
<p>3. Recepción y almacenamiento de insumos</p>	<p>OA 1 Solicitar, recepcionar, almacenar y rotular materias primas, insumos y materiales, aplicando los procedimientos establecidos y sistemas digitales y manuales de inventario para responder a los requerimientos de los servicios gastronómicos.</p>	<p>1 Solicita insumos y productos, de acuerdo a los requerimientos de la producción, considerando indicaciones específicas del pedido.</p> <p>2 Recepciona mercadería, de acuerdo a protocolos definidos, considerando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aplicando estándares de calidad.</p> <p>3 Almacena mercadería de acuerdo a la naturaleza del producto y protocolos establecidos, considerando las normas del Reglamento Sanitario de los Alimentos y normas de seguridad.</p>
<p>4. Planificación de la producción gastronómica</p>	<p>OA 4 Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad.</p>	<p>1 Selecciona insumos, utensilios y equipos, de acuerdo al tipo de producción a elaborar, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.</p> <p>2 Planifica la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija.</p> <p>3 Realiza <i>mise en place</i> de insumos alimenticios y utensilios, de acuerdo a la producción, aplicando las normas de higiene necesarias, actuando con prolijidad para prevenir riesgos ocupacionales y de los clientes.</p>

MÓDULO	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD	APRENDIZAJES ESPERADOS
<p>5. Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i></p>	<p>OA 7 Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos, de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado.</p>	<p>1 Planifica la decoración y presentación de productos, considerando las técnicas culinarias, los tiempos de preparación y el tipo de servicio solicitado.</p> <hr/> <p>2 Elabora y realiza montaje de platos, aplicando normas de presentación, de acuerdo al tipo de menú o carta y tipo de servicio, considerando las normas de higiene necesarias para la producción de alimentos inocuos, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de manera responsable.</p> <hr/> <p>3 Diseña y monta diferentes tipos de <i>buffet</i>, de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.</p>
<p>6. Servicio de comedores, bares y salones</p>	<p>OA 8 Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos de higiene y de calidad.</p>	<p>1 Selecciona implementos, ornamentos y utensilios, de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene.</p> <hr/> <p>2 Decora, con los implementos, ornamentos y utensilios seleccionados, los lugares definidos de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene, realizando un trabajo prolijo, y en equipo.</p>

MENCIÓN COCINA

MÓDULO	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD	APRENDIZAJES ESPERADOS
1. Cocina chilena	OA 1 Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.	1 Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y la estacionalidad.
		2 Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.
		3 Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, de las distintas zonas del país, considerando los requerimientos de alimentación saludable, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.
2. Innovación y cocina internacional	OA 2 Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.	1 Clasifica los productos propios de la cocina de países tales como; Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo.
		2 Elabora platos de la cocina internacional de mayor presencia en Chile, como México, China, Perú, Japón, Francia e Italia, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con los estándares de calidad, realizando las tareas de forma prolija, haciendo uso eficiente de los insumos y disponer de los desechos de forma responsable.
		3 Elabora productos gastronómicos, aplicando técnicas innovadoras en la producción, considerando las normas de higiene y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos, previniendo situaciones de riesgo.
	OA 4 Introducir variaciones en las recetas de productos gastronómicos de la cocina básica y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.	

MÓDULO	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD	APRENDIZAJES ESPERADOS
		<p>4 Aplica técnicas innovadoras de decoración y montaje, para mejorar sabores, texturas y presentaciones en productos gastronómicos de la cocina básica, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos, previniendo situaciones de riesgo.</p>
<p>3. Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas</p>	<p>OA 3 Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.</p>	<p>1 Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.</p> <p>2 Elabora cocteles con bebidas analcohólicas, de acuerdo al recetario nacional e internacional, aplicando las normas de higiene.</p>
<p>4. Elaboración de menús y carta</p>	<p>OA 5 Elaborar cartas y menús para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación del año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos.</p>	<p>1 Diseña menú, teniendo en cuenta tipo de servicio y establecimiento, considerando la estacionalidad, tipo de cliente, y requerimientos nutricionales.</p> <p>2 Diseña cartas, de acuerdo al establecimiento, al tipo de servicio, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad.</p>

MÓDULO	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD	APRENDIZAJES ESPERADOS
<p>5. Emprendimiento y empleabilidad</p>	<p><i>(Este módulo, en su diseño inicial, no está asociado a Objetivos de Aprendizaje de la Especialidad, sino a Genéricos. No obstante, para su desarrollo, puede asociarse a un Objetivo de la Especialidad como estrategia didáctica).</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="932 260 1461 485">1 Diseña y ejecuta un proyecto para concretar iniciativas de emprendimiento, identificando las acciones a realizar, el cronograma de su ejecución y los presupuestos, definiendo alternativas de financiamiento y evaluando y controlando su avance. <li data-bbox="932 520 1461 745">2 Maneja la legislación laboral y previsional chilena como marco regulador de las relaciones entre trabajadores y empleadores, identificando los derechos y deberes de ambas partes, tanto individuales como colectivos, y la reconoce como base para establecer buenas relaciones laborales. <li data-bbox="932 781 1461 921">3 Prepara los elementos necesarios para participar de un proceso de incorporación al mundo del trabajo, valorando y planificando su trayectoria formativa y laboral. <li data-bbox="932 978 1461 1150">4 Selecciona alternativas de capacitación y de educación superior para fortalecer sus competencias o desarrollar nuevas y adquirir certificaciones, ya sea <i>e-learning</i> o presenciales, evaluando las diversas opciones de financiamiento.

MENCIÓN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

MÓDULO	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD	APRENDIZAJES ESPERADOS
1. Elaboración de masas y pastas	OA 1 Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería-repostería básicos, de acuerdo a lo establecido en la formulación de recetas.	1 Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.
		2 Elabora <i>pizza</i> , de acuerdo a receta establecida y demanda local, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.
2. Elaboración de productos de repostería	OA 2 Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para componer y /o decorar productos de pastelería y repostería, de acuerdo a recetas.	1 Organiza maquinarias, equipos e instrumental de producción, de acuerdo a su función en la producción considerando el espacio disponible, la frecuencia de uso y el tipo de limpieza y mantención que requieren
	OA 3 Preparar y armar una variedad de tortas, pasteles y postres de consumo habitual, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.	2 Elabora productos de repostería, tales como semifríos, helados, postres de leche, en base a frutas y en base a masas, de acuerdo a fichas técnicas, normas de higiene, y haciendo uso eficiente de los equipos, maquinarias, instrumentos e insumos.
	OA 4 Manejar máquinas, equipos e instrumental para la elaboración de pastelería y repostería básica, para llevar a cabo las actividades de preparación, montaje y decoración de los productos de pastelería y repostería.	

MÓDULO	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD	APRENDIZAJES ESPERADOS
<p>3. Elaboración de productos de pastelería</p>	<p>OA 2 Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para componer y/o decorar productos de pastelería y repostería, de acuerdo a recetas.</p>	<p>1 Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a fichas técnicas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene y haciendo uso eficiente de las maquinarias, equipos, instrumental e insumos, disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>
	<p>OA 3 Preparar y armar una variedad de tortas, pasteles y postres de consumo habitual, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.</p>	<p>2 Elabora cremas para rellenar y cubrir y decorar; tortas, tartas y pasteles, según ficha técnica, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>
	<p>OA 4 Manejar máquinas, equipos e instrumental para la elaboración de pastelería y repostería básica, para llevar a cabo las actividades de preparación, montaje y decoración de los productos de pastelería y repostería.</p>	<p>3 Rellena y decora tortas, tartas y pasteles, según ficha técnica o requerimientos del cliente, considerando las técnicas e instrumental apropiados, resguardando las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos, y eliminando los desechos en forma y lugares apropiados.</p>
		<p>4 Elabora tartas dulces y saladas de acuerdo a receta establecida, necesidades del cliente, considerando las técnicas y equipos apropiadas, resguardando las normas de higiene, y haciendo uso eficiente de los insumos, disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>

MÓDULO	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD	APRENDIZAJES ESPERADOS
<p>4. Innovación en la pastelería y repostería</p>	<p>OA 5 Introducir variaciones en las recetas de productos de pastelería y repostería y/o la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Realiza innovaciones en recetas de pastelería y repostería, considerando normas de higiene, cumpliendo con los estándares de calidad, y haciendo uso eficiente de los insumos. 2 Aplica técnicas innovadoras, para presentaciones en productos de pastelería y repostería, considerando las normas de higiene, los estándares de calidad, haciendo un uso eficiente de los insumos y previniendo situaciones de riesgo.
<p>5. Emprendimiento y empleabilidad</p>	<p><i>(Este módulo, en su diseño inicial, no está asociado a Objetivos de Aprendizaje de la Especialidad, sino a Genéricos. No obstante, para su desarrollo, puede asociarse a un Objetivo de la Especialidad como estrategia didáctica).</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Diseña y ejecuta un proyecto para concretar iniciativas de emprendimiento, identificando las acciones a realizar, el cronograma de su ejecución y los presupuestos, definiendo alternativas de financiamiento y evaluando y controlando su avance. 2 Maneja la legislación laboral y previsional chilena como marco regulador de las relaciones entre trabajadores y empleadores, identificando los derechos y deberes de ambas partes, tanto individuales como colectivos, y la reconoce como base para establecer buenas relaciones laborales. 3 Prepara los elementos necesarios para participar de un proceso de incorporación al mundo del trabajo, valorando y planificando su trayectoria formativa y laboral. 4 Selecciona alternativas de capacitación y de educación superior para fortalecer sus competencias o desarrollar nuevas y adquirir certificaciones, ya sea e-learning o presenciales, evaluando las diversas opciones de financiamiento.

Estructura de los módulos

Los Programas de Estudio desagregan los Objetivos de Aprendizaje de las Bases Curriculares (tanto de la especialidad como los genéricos de la Formación Técnico-Profesional) en Aprendizajes Esperados y Criterios de Evaluación. Estos se agrupan en módulos, entendidos como bloques unitarios de aprendizaje que integran habilidades, actitudes y conocimientos requeridos para el desempeño efectivo en un área de competencia, y cuyo desarrollo se basa en experiencias y tareas complejas que provienen del trabajo en un contexto real, cuya duración, combinación y secuencia son variables.

Los módulos constan de los siguientes componentes:

› **Introducción del módulo**

Entrega información general que incluye los Objetivos de Aprendizaje de la Especialidad y Genéricos de la EMTP a los cuales responde el módulo, además de la duración sugerida y algunas orientaciones globales para su implementación.

› **Aprendizajes Esperados y Criterios de Evaluación**

Esta sección define lo que se espera que logren los y las estudiantes. Los Aprendizajes Esperados se desprenden de los perfiles de egreso, y cada uno de ellos se complementa con un conjunto de Criterios de Evaluación que permite al cuerpo docente clarificar el Aprendizaje Esperado, conocer su alcance, profundidad y monitorear su logro. Estos Criterios de Evaluación tienen la forma de desempeños, acciones concretas, precisas y ejecutables en el ambiente educativo. En ellos quedan integrados los Objetivos Genéricos de la EMTP.

› **Ejemplos de actividades de aprendizaje, como un modelo didáctico para los y las docentes**

El diseño de las actividades se ha orientado a la coherencia con el enfoque de competencias laborales y el contexto de estudiantes de la EMTP. Estas actividades se presentan a modo de ejemplos y se asocian a metodologías didácticas apropiadas que describen las acciones de preparación, ejecución y cierre que desarrollan tanto el o la docente como las y los estudiantes. Asimismo, se identifican los recursos involucrados.

› **Ejemplo de actividad de evaluación**

Al igual que las actividades de aprendizaje, sirven como un modelo didáctico para quienes imparten docencia. Estas actividades detallan la reflexión que debe realizar el o la docente para seleccionar tanto el medio como el instrumento de evaluación.

› **Bibliografía y sitios web recomendados**

Consiste en un listado de fuentes de información que son deseables que dispongan tanto la o el docente como los y las estudiantes durante el desarrollo del módulo.

Adaptación del Plan de Estudio

Los Programas fueron elaborados considerando un Plan de Estudio de 22 horas semanales (836 anuales y 1.672 totales) destinadas a la Formación Diferenciada Técnico-Profesional. Estas horas pueden ser aumentadas mediante el tiempo de libre disposición. El Plan de Estudio establece la duración en horas de los módulos y define en qué año se ofrecen. No obstante, cada establecimiento educativo podrá efectuar algunas adaptaciones de acuerdo a las siguientes reglas:

- › Es posible ajustar el tiempo sugerido para el desarrollo de cada módulo, aumentándolo o reduciéndolo en un 20%, para lo cual se deberá considerar la disponibilidad de recursos de aprendizaje, el acceso a equipamiento didáctico o productivo, la disponibilidad de infraestructura y la capacidad docente. Además, la duración total de los módulos no podrá exceder el tiempo total destinado a la formación diferenciada que haya determinado la institución educativa.
- › Se puede incluir uno o más módulos elaborados por el propio centro educativo o por el Ministerio de Educación para otras especialidades o menciones afines.

Es importante que la institución educativa realice una reflexión permanente que permita una contextualización de los Programas para responder al entorno socioproductivo, con el fin de mejorar la implementación curricular, asegurar los logros educativos, facilitar la vinculación indispensable liceo-sector productivo y detectar necesidades de

actualización de los Programas en forma oportuna. Como resultado del proceso de contextualización, es posible que se agreguen a los Aprendizajes y a sus Criterios de Evaluación contenidos que le permitan al establecimiento aumentar la pertinencia del Programa. Este sería el caso, por ejemplo, de un liceo que imparte la especialidad de Mecánica Industrial y que se ubica en una región eminentemente minera; en ese caso, es esperable que se agreguen contenidos que respondan a las necesidades de ese sector en el ámbito del mantenimiento.

En este proceso será posible agregar elementos o contenidos del contexto a los Aprendizajes o Criterios, incluso se podrán agregar aprendizajes, pero en ningún caso se podrán reducir los Aprendizajes Esperados y sus Criterios de Evaluación. Las decisiones vinculadas a este proceso son de gran importancia, por lo que se recomienda que sean discutidas por el equipo de gestión y sancionadas por quienes sean sostenedores.

Orientaciones para implementar los Programas

En las orientaciones que se presentan a continuación destacan elementos que son relevantes al momento de implementar el Programa y que se vinculan estrechamente con el logro de los Objetivos de Aprendizaje (OA) de Especialidad y los Genéricos (OAG).

Orientaciones para planificar el aprendizaje

Uno de los propósitos de la planificación es establecer un plan anual de la Formación Diferenciada Técnico-Profesional, para lo cual se requiere efectuar las siguientes tareas:

- › Elaborar una calendarización de los módulos, ya sea que se traten semestral o anualmente, calculando el tiempo real disponible para trabajarlos, considerando feriados, celebraciones y las actividades de cierre de periodos lectivos.
- › Contextualizar los contenidos de los Aprendizajes Esperados a las demandas productivas, y las prácticas pedagógicas a la diversidad de estudiantes atendidos.

Para identificar las demandas productivas se puede recurrir a las estrategias regionales de desarrollo, a las oficinas de planificación y colocación de los municipios, a auditorías de los informes de la práctica profesional, a avisos de prensa y de bolsas de trabajo en internet, a entrevistas a egresados que estén trabajando en la especialidad o supervisores de práctica en las empresas, entre otras.

Atender a la diversidad de estudiantes implica poner atención a su composición en términos de género, origen étnico, raíces culturales y opciones religiosas, así como a sus diferentes estilos de

aprendizaje. La tarea pedagógica consiste en lograr que todos alcancen los Aprendizajes Esperados, en sus diversas condiciones.

- › Integrar la formación general con la Formación Diferenciada Técnico-Profesional para asegurar que entre ambas perspectivas se establezcan puntos de encuentro que potencien el aprendizaje.

En un ámbito más circunscrito, la planificación se concentra en organizar la enseñanza en torno a un módulo. Aquí la tarea se concentra en establecer la secuencia de actividades que desarrollará el cuerpo estudiantil para lograr un aprendizaje esperado, especificando los recursos que se utilizarán, y determinado los procedimientos que se emplearán para ir evaluando el logro del aprendizaje. Este ordenamiento necesita considerar el grado de complejidad o dificultad que presentan los contenidos asociados al aprendizaje esperado, partiendo por aquellos más simples y para avanzar progresivamente hacia los más complicados. En el caso de la preparación técnica se necesita tomar en cuenta, además, el orden con que se realizan las operaciones en el medio productivo.

Orientaciones metodológicas generales

Los Objetivos de Aprendizaje que configuran el perfil de egreso expresan lo mínimo y fundamental que debe aprender cada integrante de la plana estudiantil del país que curse una especialidad, en términos de capacidades que preparan para iniciar una vida de trabajo. Se construyen a partir de:

- › Conocimientos, entendidos como información vinculada a marcos explicativos e interpretativos.

- › Habilidades, expresadas en el dominio de procedimientos y técnicas.
- › Actitudes, como expresión de valoraciones que inclinan a determinado tipo de acción.

Como estas tres dimensiones forman un todo indisoluble bajo el concepto de competencia, tanto la experiencia escolar como la práctica pedagógica y las metodologías de enseñanza utilizadas deben ser coherentes con este enfoque. La experiencia escolar debe ser rica en oportunidades para que el estudiantado alcance no solo los conocimientos conceptuales vinculados a su especialidad, sino también las habilidades cognitivas, las destrezas prácticas y las actitudes que requiere el mundo productivo. Por lo tanto, resulta apropiado usar metodologías que busquen la integración y vinculación constante de estos tres ámbitos, independientemente de si el proceso formativo se realiza en un lugar de trabajo o en el establecimiento educativo.

Además, es importante ampliar el espacio educativo más allá de los muros escolares, procurando generar diversas formas de vinculación con el sector productivo (por ejemplo, por medio de visitas guiadas a las empresas) como una forma de permitir que estudiantes y docentes accedan a modelos y procesos reales, así como a equipos y maquinarias de tecnología actualizada.

Se recomienda una enseñanza centrada en el aprendizaje, que privilegie metodologías de tipo inductivo basadas en la experiencia y la observación de los hechos, con mucha ejercitación práctica y con demostración de ejecuciones y desempeños observables. Al planificar la enseñanza y elegir los métodos y actividades de aprendizaje, quienes imparten docencia deben preocuparse de que cada estudiante sea protagonista. Una pedagogía centrada en la persona que estudia supone generar las condiciones para que esta pueda asumir su propio aprendizaje de manera autónoma y protagónica.

A continuación, se describen brevemente algunas metodologías que integran las orientaciones antes

mencionadas y que se pueden aplicar a la Formación Técnico-Profesional en general:

› **Aprendizaje basado en problemas**

Es una metodología apropiada para desarrollar aprendizajes que permite relacionar conocimientos y destrezas en función de la solución de un problema práctico o conceptual. Conviene empezar con problemáticas simples para luego abordar otras más complejas que interesen al grupo estudiantil; es decir, partir por investigar hechos, materiales, causas e información teórica para luego probar eventuales soluciones hasta encontrar aquella que resuelva el problema planteado. Las principales habilidades que fomenta son la capacidad de aprender autónomamente y, a la vez, de trabajar en equipo, además de la capacidad de análisis, síntesis y evaluación, y de innovar, emprender y perseverar.

› **Elaboración de proyectos**

Contribuye a fomentar, sobre todo, la creatividad y la capacidad de innovar en el contexto del trabajo en grupos para responder a diferentes necesidades con diversas soluciones, e integrar las experiencias y conocimientos anteriores del estudiante. Incluye etapas como la formulación de objetivos, la planificación de actividades y la elaboración de presupuestos en un lapso de tiempo previamente definido. Requiere de un proceso que consiste en informarse, decidir, realizar, controlar y evaluar el proceso de trabajo y los resultados generados.

› **Simulación de contextos laborales**

Desarrolla capacidades para desempeñarse en situaciones que buscan imitar o reproducir la realidad laboral, al permitir ensayar o ejercitar una respuesta o tarea antes de efectuarla en un contexto real.

› **Análisis o estudio de casos**

El o la docente presenta –en forma escrita o audiovisual– un caso real o simulado referido al tema en cuestión. El caso no proporciona soluciones, sino datos concretos y detalles relevantes de la

situación existente para ilustrar a cabalidad el proceso o procedimiento que se quiere enseñar o el problema que se quiere resolver. La idea es reflexionar, analizar y discutir en grupo las posibles salidas a una problemática. Lleva a cada estudiante a examinar realidades complejas, a generar soluciones y a aplicar sus conocimientos a una situación real. También permite aprender a contrastar sus conclusiones con las de sus pares, a aceptarlas y a expresar sus sugerencias, trabajando en forma colaborativa y tomando decisiones en equipo.

› **Observación de modelos de la realidad productiva**

Puede hacerse en terreno o mediante películas, y se apoya en pautas elaboradas por el cuerpo docente o por las y los estudiantes. Permite aprender por imitación de modelos, desarrolla la capacidad de observación sistemática y el aprendizaje de destrezas en los puestos de trabajo, y posibilita comprender el funcionamiento de la totalidad de los procesos observados en una empresa. También puede motivar hacia la especialización en un determinado oficio o profesión.

› **Juego de roles**

Consiste principalmente en distribuir diferentes roles entre estudiantes para que representen una situación real del mundo del trabajo. Las y los estudiantes podrán elaborar los guiones de esos roles para probar el nivel de conocimiento que tienen sobre determinadas funciones laborales.

› **Microenseñanza**

Es un método que emplea la observación para corregir errores de actuación o aplicación de un procedimiento. La actividad se graba en video, lo que permite que, por un lado, cada estudiante se vea y se escuche para autoevaluarse y, por otro, que el grupo también ayude en la evaluación (mediante cuestionarios referidos a aspectos específicos de la actividad). Por medio de la retroalimentación propia y de los demás, este método ayuda al grupo curso a

mejorar en determinados aspectos de su actuación.

› **Demostración guiada**

Se basa en la actuación de la o el docente, quien modela y va señalando los pasos y conductas apropiadas para llevar a cabo una actividad, como la operación de una máquina, equipo o herramienta. Permite conocer y replicar paso a paso un determinado proceso de trabajo en la teoría y en la práctica; dominar en forma independiente procesos productivos específicos; y demostrar teórica y prácticamente trabajos complejos e importantes para el proceso productivo.

› **Texto guía**

Resulta útil para cualquier actividad de aprendizaje. Consiste en una guía elaborada por la o el docente que, mediante preguntas, va orientando el proceso de aprendizaje de sus estudiantes para la realización de actividades en cada una de las fases de solución de un problema o de elaboración de un proyecto. Permite que las y los estudiantes reflexionen, tomen decisiones basadas en los conocimientos que tienen o que deben obtener y desarrollen la autonomía en la búsqueda de información.

Como puede apreciarse, varias de las metodologías expuestas requieren que las y los estudiantes desarrollen la habilidad de trabajar en equipo, lo cual les será propicio en un contexto laboral futuro. Para ello, el trabajo debe definirse con claridad y ejecutarse según una planificación previa. Dicha planificación tiene que considerar una secuencia de actividades y componentes parciales, los que conducirán al logro del producto final, además de una clara distribución de funciones y responsabilidades entre los miembros del grupo y los correspondientes plazos de entrega. Asimismo, la totalidad de integrantes del equipo tienen que responsabilizarse del producto final y no solo de la parte que corresponde a cada cual; para ello, es necesario que se retroalimenten entre sí y que chequeen los atributos de calidad de todos los componentes del proceso.

Finalmente, es importante subrayar la necesaria atención que se debe prestar a la incorporación de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a la formación, tomando en cuenta que estas tienen un papel transformador prácticamente en todos los campos de la actividad humana, representando un aporte relevante tanto a la enseñanza como al aprendizaje. Hoy son herramientas imprescindibles para llevar a cabo tanto los procesos de búsqueda, selección y análisis de información, como para generarla, compartirla y usarla como plataforma para la participación en redes. Representan, además, el soporte de un número creciente de procesos de automatización que debe dominar quien se desempeñe en el área técnica de nivel medio.

Orientaciones para evaluar el aprendizaje

La evaluación es una actividad cuyo propósito más importante es ayudar a cada estudiante a progresar en el aprendizaje. Para que así sea, debe ser un proceso planificado y articulado con la enseñanza, que ayude al y a la docente a reconocer qué han aprendido sus estudiantes, conocer sus fortalezas y debilidades y, a partir de eso, retroalimentar la enseñanza y el proceso de aprendizaje.

La información que proporciona la evaluación es útil para que los y las docentes, en forma individual y en conjunto, reflexionen sobre sus estrategias de enseñanza e identifiquen aquellas que han resultado eficaces, las que pueden necesitar algunos ajustes y aquellas que requieren de más trabajo con sus estudiantes.

Las sugerencias de evaluación que se incluyen en este Programa no agotan las estrategias ni las oportunidades que puede movilizar cada docente o equipo de docentes para evaluar y calificar el desempeño de sus estudiantes. Por el contrario, se deben complementar con otras tareas y actividades

de evaluación para obtener una visión completa y detallada del aprendizaje de cada estudiante.

Dado que la Formación Técnico-Profesional tiene un fuerte componente de aprendizajes prácticos, las situaciones y las estrategias de evaluación deben ser coherentes con esta característica. La mayoría de los Aprendizajes Esperados están formulados en términos de desempeños, por lo que quienes imparten docencia tienen que generar escenarios de evaluación que permitan a sus estudiantes demostrar el dominio de tales desempeños. El mejor escenario es que la tarea consista en elaborar productos, servicios o proyectos muy cercanos a aquellos que deberán desarrollar en el futuro en el medio laboral.

A continuación, se describen algunos ejemplos habituales de esta clase de escenarios o estrategias:

› **Demostraciones**

Son situaciones en las que el o la estudiante debe mostrar una destreza, en vivo y frente a su docente, quien evaluará su desempeño mediante una pauta. Todo esto en el contexto de la elaboración de un producto o servicio.

› **Análisis de casos o situaciones**

Son instancias de evaluación en las que el o la docente entrega a sus estudiantes un caso (que puede ser un plano, un estado financiero, un relato de una situación laboral específica, una orden de trabajo, etc.) acompañado de una pauta de preguntas. Cada estudiante debe analizar el caso y demostrar que lo comprende en todos sus parámetros relevantes, detectando errores u omisiones.

› **Portafolio de productos**

Es una carpeta o caja donde el estudiante guarda trabajos hechos durante el proceso formativo, ya sea en formato de prototipos concretos, fotografías o videos. De este modo, se puede llevar un registro de sus progresos, ya que permite comparar la calidad de los productos elaborados al inicio y al final del proceso educativo. Una característica particularmente enriquecedora del portafolio es

que puede ser evaluado a lo largo de todo este proceso y, sobre esa base, quien enseña orienta a sus estudiantes a fomentar su progreso.

El énfasis en el aprendizaje de desempeños prácticos no quiere decir que los conceptos y aspectos teóricos estén ausentes de la formación técnico-profesional. Cuando sea oportuno, quien imparte las clases debe averiguar si sus estudiantes comprenden ciertos conceptos claves, para lo cual se sugieren estrategias o escenarios adecuados, como los siguientes:

› **Organizadores gráficos y diagramas**

Instrumentos que exigen distribuir la información y desarrollar relaciones entre conceptos, desafiando a promover la máxima creatividad para resumir el contenido que se aprende. Las nuevas conexiones y la síntesis elaborada permiten recoger evidencias importantes del aprendizaje alcanzado.

› **Mapas conceptuales**

Instrumentos que permiten desarrollar la capacidad de establecer relaciones entre los diferentes conceptos aprendidos y crear otras nuevas, mediante el uso correcto de conectores entre ellos.

Es fundamental que cada docente se apoye en pautas de corrección frente a los desempeños de sus estudiantes, utilizando los indicadores que reflejan el aprendizaje específico que está siendo evaluado; por ejemplo:

› **Rúbricas**

Son escalas que presentan diferentes criterios por evaluar y en cada uno de ellos se describen los niveles de desempeño. Son particularmente útiles para evaluar el logro en actividades prácticas de laboratorio, presentaciones, construcción de modelos o proyectos tecnológicos, entre otros.

› **Escalas de valoración**

Son instrumentos que miden, sobre la base de criterios preestablecidos, una graduación en el desempeño de las y los estudiantes de manera cuantitativa y cualitativa (por ejemplo: Muy bien – Bien – Regular – Insuficiente).

› **Lista de cotejo**

Es un instrumento que señala de manera dicotómica los diferentes aspectos que se quiere observar en las y los estudiantes, de manera individual o colectiva; es decir: Sí/No, Logrado/No logrado, etc. Es especialmente útil para evaluar el desarrollo de habilidades relacionadas con el manejo de operaciones y la aplicación de las normas de seguridad.

La evaluación adquiere su mayor potencial si los y las docentes tienen las siguientes consideraciones:

› **Informar a sus estudiantes sobre los aprendizajes que se evaluarán**

Compartir las expectativas de aprendizaje y los Criterios de Evaluación que se aplicarán favorece el logro de dichos aprendizajes, ya que así tienen claro cuál es el desempeño esperado.

› **Planificar las evaluaciones**

Para que la evaluación apoye el aprendizaje, es necesario planificarla de forma integrada con la enseñanza. Al diseñar esa planificación, se deben especificar los procedimientos más pertinentes y las oportunidades en que se recopilará la información respecto del logro de los Aprendizajes Esperados, determinando tareas y momentos pertinentes para aplicarlas, a fin de retroalimentar el proceso de aprendizaje.

› **Analizar el desempeño de los y las estudiantes para fundar juicios evaluativos**

Un análisis riguroso del trabajo de las y los estudiantes, en términos de sus fortalezas y debilidades individuales y colectivas, ayuda a elaborar un juicio evaluativo más contundente sobre el aprendizaje construido. Dicho análisis permite a los y las docentes reflexionar sobre las estrategias utilizadas en el proceso de enseñanza y tomar decisiones pedagógicas para mejorar resultados durante el desarrollo de un módulo o de un semestre, o al finalizar el año escolar y planificar el periodo siguiente.

› **Retroalimentar a las y los estudiantes sobre sus fortalezas y debilidades**

La información que arrojan las evaluaciones es una oportunidad para involucrar a cada estudiante en el análisis de sus estrategias de aprendizaje. Compartir esta información con quienes cursan la especialidad, en forma individual o grupal, es una ocasión para consolidar aprendizajes y orientarlos acerca de los pasos que deben seguir para avanzar. Este proceso reflexivo y metacognitivo de las y los estudiantes se puede fortalecer si se acompaña con procedimientos de autoevaluación y coevaluación que les impulsen a revisar sus logros, identificar sus fortalezas y debilidades y analizar las estrategias de aprendizaje implementadas.

Orientaciones para la práctica profesional y titulación

El currículum de la formación técnico-profesional en todo el mundo, Chile incluido, subraya la importancia de que los establecimientos TP establezcan lazos de cooperación con las empresas locales, principalmente con aquellas relacionadas con las especialidades que imparten, con la convicción de que la preparación para el mundo del trabajo y el desarrollo de las respectivas competencias, en general, se logran por el contacto práctico con la situación de trabajo.

Favorecer las prácticas y la formación en alternancia ha sido una tendencia general de este tipo de formación en el mundo que continúa siendo recomendada por los expertos. Sin embargo, es preciso detenerse en las diferencias que existen entre la práctica profesional y la formación en lugares de trabajo. Este último concepto se asocia a la estrategia utilizada en Programas formales para permitir que los y las estudiantes desarrollen sus competencias compartiendo los espacios de formación entre el establecimiento educacional y la empresa o centro de entrenamiento, como puede ser la formación dual u otros mecanismos de alternancia. Esto supone que el o la estudiante, durante este proceso de aprendizaje en dos lugares, desarrolla las competencias descritas en el perfil de egreso de su especialidad, mientras que la práctica profesional es un proceso de validación de lo aprendido en la formación técnica-profesional formal, por lo tanto, su objetivo es la aplicación y puesta en práctica –en un contexto laboral real– de las competencias desarrolladas.

En Chile, para recibir el título de técnico de nivel medio, se requiere realizar una práctica profesional en un centro de práctica afín con las tareas y actividades propias de la especialidad. El propósito fundamental de

este tipo de experiencia es que los y las estudiantes validen los aprendizajes que desarrollan durante su formación y puedan integrarlos y aplicarlos en un ambiente de trabajo real. Además, les permite acceder a experiencia laboral que les facilite la transición del mundo educativo al empleo.

El establecimiento educacional debe asumir la responsabilidad de gestionar y supervisar la práctica profesional, además de velar por la calidad del proceso. Asimismo, debe ubicar a la totalidad de estudiantes en los diferentes centros de práctica para que puedan iniciar este ciclo final que, aunque no es parte del Plan de Estudio, es el requisito exigido para la certificación oficial de la formación como técnico. Además, el establecimiento tiene que elaborar el Reglamento de Práctica, conforme a las disposiciones legales, que debe contener todos los aspectos técnicos, pedagógicos y administrativos relacionados con este proceso.

Estas prácticas profesionales permiten construir un vínculo estrecho entre la formación técnica y el mundo del trabajo, lo que posibilita una oportunidad de retroalimentación de los centros de práctica a los establecimientos respecto de los resultados de aprendizajes logrados por sus estudiantes y sobre aquellos ámbitos de la formación que deben fortalecerse y actualizarse.

El periodo de práctica profesional tiene una duración mínima de 450 horas cronológicas, de acuerdo a la normativa actual vigente. No obstante, para dar mayor flexibilidad a su desarrollo, buscando potenciar y facilitar la titulación y la continuidad de estudios, es relevante permitir que las prácticas profesionales comiencen antes del egreso de cuarto medio, una vez que se haya dado cumplimiento a ciertas condiciones,

como la aprobación de aquellos módulos o asignaturas directamente vinculados a la práctica a desarrollar. Así, en el caso de que el establecimiento tenga un régimen anual para la aplicación de sus Programas de Estudio, los y las estudiantes pueden comenzar a realizar su práctica profesional al finalizar tercero medio, es decir, en las vacaciones de verano. En el caso de que el establecimiento tenga un régimen semestral, las prácticas profesionales pueden iniciarse una vez finalizado el primer semestre de tercer año medio, es decir, durante las vacaciones de invierno.

Con el propósito de tener el máximo de claridad respecto de este proceso, se definen los principales conceptos que se utilizan durante esta etapa:

› **Proceso de titulación**

Es el periodo comprendido desde la matrícula de cada estudiante en un establecimiento de Educación Media Técnico-Profesional para la realización de la práctica profesional hasta su aprobación final, incluyendo el cumplimiento de todos y cada uno de los procedimientos necesarios para la obtención y entrega del título de técnico de nivel medio correspondiente, por parte del Ministerio de Educación.

› **Práctica profesional**

Es una actividad que llevan a cabo los y las estudiantes de la Educación Media Técnico-Profesional en un centro de práctica como parte de su proceso de titulación. En este periodo deberá cumplir como mínimo 450 horas cronológicas. El objetivo central de la práctica profesional es validar y aplicar, en un contexto laboral real, los aprendizajes desarrollados durante la formación técnica.

› **Centro de práctica**

Se refiere al espacio fuera del establecimiento educacional, como empresas, reparticiones públicas, fundaciones y otras instituciones productivas y de servicios que desarrollan actividades relacionadas con los Objetivos de Aprendizaje de las especialidades de la Formación Diferenciada Técnico-Profesional.

› **Plan de práctica**

Es el documento guía elaborado para el desarrollo de la práctica profesional que se estructura de acuerdo con el perfil de egreso del técnico de nivel medio de la especialidad respectiva, en función de las actividades y los criterios de desempeño acordados con la empresa. Este instrumento debe ser firmado por las tres partes involucradas: centro de práctica, establecimiento educacional y estudiante.

› **Profesor guía**

Es el docente técnico designado por el establecimiento para orientar, supervisar, acompañar, elaborar y disponer los documentos de práctica y titulación.

› **Supervisor**

Es el funcionario o trabajador experto designado por el centro de práctica para supervisar, orientar y evaluar el desempeño de los y las estudiantes.

Orientaciones para el uso de la libre disposición

La Ley General de Educación establece que los establecimientos con Jornada Escolar Completa que utilicen los Programas de Estudio del Mineduc cuentan con seis horas lectivas de libre disposición. Los establecimientos pueden disponer de estas horas como lo estimen más conveniente para llevar a cabo su proyecto educativo, distribuyéndolas en la formación de manera pertinente.

Con el fin de apoyar el proceso de reflexión para la toma de decisiones, se ha construido este documento con orientaciones opcionales para los establecimientos de Educación Media Técnico-Profesional.

El desafío para los establecimientos que brindan formación técnica es desarrollar las mejores estrategias de gestión curricular y pedagógica, para que el tiempo escolar disponible les permita lograr los objetivos planteados en las Bases Curriculares y en sus propios Proyectos Educativos Institucionales (PEI), y así responder con pertinencia a las necesidades educativas de los y las estudiantes, las demandas de los sectores productivos relacionados y de la sociedad en general.

La toma de decisiones sobre la libre disposición tiene que ver con cómo reestructurar y usar el tiempo y en cómo ponerlo al servicio del mejoramiento del aprendizaje y formación de los y las estudiantes. La definición del uso del tiempo de cada establecimiento educacional se inserta y adquiere sentido en el marco de su PEI, de sus planes de mejora y planes de acción de acuerdo a sus prioridades educativas.

En este marco, el proceso de toma de decisión debería resguardar los siguientes aspectos:

› **Considerar información relevante y de calidad**

Se sugiere incluir la revisión del proyecto educativo institucional; el análisis de los Programas de Estudio del Mineduc y de los resultados de aprendizaje y de sus estrategias remediales, el levantamiento de información a través de entrevistas y encuestas a actores del sector productivo y exalumnos; análisis de estudios o estadísticas disponibles sobre la situación educativa de los estudiantes de la especialidad y sus intereses, entre otros.

› **Incluir participación**

Se debe considerar la participación de la comunidad educativa y de actores relevantes en instancias específicas, ya sea para el levantamiento de información primaria como para la validación de las propuestas elaboradas.

› **Contar con respaldo institucional**

Es muy relevante que en estas instancias de análisis participe también el sostenedor, para que las decisiones que tome sobre la libre disposición sean coherentes con las conclusiones a las que se llegue en dichas instancias.

A continuación se presentan algunos criterios metodológicos que deberían ser incluidos en la toma de decisión del uso del tiempo de libre disposición:

› **Requerimientos desde la Misión institucional**

En el Programa de Estudio de una especialidad deben estar incluidos el énfasis y los aspectos que son distintivos del PEI. Un ejemplo de esta situación es el caso de una institución que imparte la especialidad de Servicios de Turismo, cuya

Misión incluye desarrollar el proceso educativo con estrategias que aborden la interculturalidad. En este caso, será necesario agregar un módulo o asignatura que aborde este objetivo y asignarle el tiempo requerido.

En algunas situaciones, estos aspectos pueden ser abordados sin requerir tiempo escolar, sino que, más bien, mediante metodologías apropiadas y, por ende, su inclusión no afectará al Plan de Estudio.

› **Requerimientos desde el entorno productivo**

Para incluir estos requerimientos, es preciso realizar un levantamiento y análisis de información desde el mundo productivo que tiene directa vinculación con la especialidad. Este análisis puede hacer visible la necesidad de incluir en el Programa de formación un ámbito de competencias que no está incluido en las Bases Curriculares ni en los Programas de la especialidad. En ese caso, al formular el Plan se deben considerar las horas para el desarrollo de un módulo que responda a ese requerimiento específico que no está presente en los Programas.

Este análisis es fundamental en todas las especialidades porque brindará mayor pertinencia y calidad a los aprendizajes que logren los egresados y las egresadas, lo que potenciará una mejor empleabilidad. En este proceso puede surgir la necesidad de incorporar competencias que son de otra mención u otra especialidad. En ese caso, pueden tomarse módulos de ellas para ser incluidos en el Plan de Estudio. Un ejemplo de esto es el caso de un establecimiento ubicado en una localidad con producción de vides que imparte la especialidad Agropecuaria, mención Agricultura, y que podría tener la necesidad de incluir módulos de la mención de Vitivinicultura. Otro ejemplo es el caso de un liceo ubicado en una región minera que podría tener la necesidad de incluir, en la especialidad de Mecánica Industrial, módulos de Hidráulica y neumática de la especialidad de Mecánica Automotriz.

› **Fortalecimiento de la Formación General o Diferenciada requerida por los y las estudiantes**

En cuanto a los requerimientos vinculados a las necesidades del cuerpo estudiantil, la toma de decisiones debe atender a dos objetivos fundamentales: asegurar la empleabilidad de las egresadas y los egresados desarrollando con mayor profundidad competencias básicas, y lograr un mejor desempeño en la educación superior. Una respuesta a estos objetivos podría ser incluir un módulo nuevo que no es parte de los obligatorios para la EMTP, pero que es necesario para potenciar los aprendizajes requeridos para un mejor desempeño. Esto podría significar, por ejemplo, que en la especialidad de Agropecuaria se incluyera un módulo denominado “Ciencias aplicadas a la agricultura” que aborde aspectos de Biología, Física y Química necesarios para entender ciertos procesos de las plantas, riego y suelos.

Una segunda respuesta podría ser ampliar las horas destinadas a una de las asignaturas ya incluidas en la Formación General que se imparten como obligatorias, por ejemplo, de Matemática, en la especialidad de Dibujo Técnico, para fortalecer los contenidos de tercero medio relativos a Geometría. Otra estrategia sería contemplar un tiempo para la articulación de la Formación General y la Formación Diferenciada, generando instancias de encuentro y discusión de docentes de ambas formaciones. Esta alternativa permitiría a los y las estudiantes apreciar de manera directa la contribución de la Formación General al logro de las competencias técnicas y genéricas, puesto que dicha formación le da sentido a la ejecución de tareas específicas propias de cada sector productivo.

Para detectar la necesidad de fortalecimiento de la Formación Diferenciada, puede llevarse a cabo un levantamiento de información que considere tanto al sector productivo como a exalumnos y exalumnas, pues ambas partes pueden dar cuenta de

las carencias de aprendizajes técnicos o genéricos que afectan el desempeño y posterior trayectoria de aprendizaje y laboral de las y los estudiantes. De esta manera puede determinarse la necesidad de ampliar las horas de uno o más módulos de la Formación Diferenciada para permitir un mejor logro de los Objetivos de Aprendizaje.

› **Requerimientos desde la realidad social de la comunidad educativa**

Los establecimientos no son comunidades aisladas de las realidades de sus entornos, y, en este contexto, se pueden priorizar las necesidades de dicha realidad para ser abordada en el tiempo escolar disponible. Un ejemplo de esto puede ser que, en aquellos lugares donde existan graves problemas de salud asociados al sedentarismo y consumo de drogas y alcohol, el establecimiento incorpore en el Plan de Estudio un espacio para Educación Física y Salud para apoyar el esfuerzo de toda la comunidad en el desarrollo de hábitos para el cuidado de la salud.

› **Requerimientos de nivelación de Formación General**

Este requerimiento puede surgir a partir de la detección de déficit en aprendizajes de los estudiantes que afecte su desempeño escolar y su posterior trayectoria de aprendizaje y laboral. La respuesta a este diagnóstico puede ser el aumento de horas de Formación General como parte de un proceso de nivelación de contenidos no logrados en los ciclos y niveles anteriores. Esta opción puede articularse con iniciativas como el Programa de Acompañamiento y Acceso Efectivo a la Educación Superior (PACE), que trabaja en los establecimientos educacionales que atienden a la población más vulnerable y que busca preparar a los y las estudiantes para que ingresen a la Educación Superior y puedan mantenerse en ella hasta la titulación.

› **Requerimientos por las capacidades técnicas disponibles para la especialidad**

Este criterio se refiere al análisis de las capacidades de los y las docentes y de la disponibilidad de acceso a infraestructura y recursos de aprendizajes para el adecuado desarrollo de una especialidad. Puede ocurrir que un establecimiento cuente con docentes técnicos con una amplia experiencia, pero que existan debilidades en la infraestructura y recursos disponibles al interior del establecimiento, lo cual se suple con convenios de colaboración con empresas. Esta situación provoca que algunas actividades de aprendizajes deban llevarse a cabo fuera del establecimiento, lo cual implica mayor tiempo para su desarrollo. En otros casos puede ocurrir lo contrario, es decir, que la situación de infraestructura y recursos sea sobresaliente, lo que facilita el logro de los aprendizajes en los y las estudiantes y que permite disminuir el tiempo requerido para el desarrollo de algunos módulos.

Orientaciones para la formación profesional dual

La formación profesional dual se incorpora a la Educación Media Técnico-Profesional (EMTP) como una estrategia curricular que potencia el aprendizaje de los y las estudiantes con una relación más directa entre los establecimientos educacionales y el sector productivo.

El propósito de la estrategia curricular dual es mejorar la calidad de los aprendizajes de los y las estudiantes de EMTP, además de aportar al requerimiento del país de contar con más y mejores técnicos y técnicas en los diferentes ámbitos de la producción de bienes y servicios.

Desde la perspectiva señalada, la formación dual contempla dos lugares de aprendizaje: el establecimiento educacional y el mundo laboral representado por la empresa, lo que implica armonizar los aprendizajes que se desarrollan en el liceo con los que se trabajan en la empresa. Ambas instituciones (establecimiento educacional y empresa) deben dar respuesta al perfil de egreso señalado en las Bases Curriculares para cada una de las especialidades que ofrece la Formación Diferenciada Técnico-Profesional.

El establecimiento educacional es el responsable de brindar a los y las estudiantes una sólida formación general y técnica. Por tanto, en el caso del dual, este rol implica desarrollar las competencias básicas y la comprensión técnica que requieren para dominar los procesos productivos. La empresa, por su parte, como colaboradora del proceso de aprendizaje, debe ofrecer la oportunidad para que las y los jóvenes desarrollen las competencias técnicas relacionadas con la especialidad y sus respectivas menciones.

Para la implementación del Plan y del Programa de Estudio de una especialidad, en un establecimiento que opta por la formación profesional dual se debe considerar lo siguiente:

- a. El Plan de Estudio se organizará sobre la base de las siguientes alternativas (el liceo debe optar por una de ellas)¹:
 - › Tres días en el liceo y dos días en la empresa.
 - › Otra especificada en la normativa respectiva.
- b. A su vez, dicho Plan de Estudio podrá ser abordado por medio de alguna de las siguientes modalidades:
 - › Desarrollar todo el Plan de Estudio de la Formación Diferenciada Técnico-Profesional en dos lugares de aprendizaje: esto se organiza en un proceso de formación compartida entre el liceo y la empresa, que consiste en coparticipar en distinta proporción en los procesos de enseñanza-aprendizaje.
 - › Destinar parte del Plan de Estudio TP a la empresa y, así, complementar los módulos que se imparten en el liceo. Esto, comúnmente, se denomina *alternancia*.
 - › Formación en centro de entrenamiento con participación de la empresa, la que colabora con equipamiento de vanguardia y expertos y expertas para construir los aprendizajes.

¹ El Plan de Estudio deberá ser aprobado mediante Resolución Exenta de la Secretaría Regional Ministerial de Educación, quien a su vez informará por escrito de dicha resolución a la Superintendencia de Educación y a la Agencia de Calidad.

- c. Podrá optarse por la formación dual siempre y cuando se cuente con un número de empresas suficiente en la jurisdicción territorial en la cual se encuentra el establecimiento. Las empresas deben estar formalmente constituidas, cumplir con las normas de salud y seguridad y contar con trabajadoras y trabajadores capacitadas y capacitados que potencien en sus aprendices la calidad de los aprendizajes, resguarden su seguridad personal y den espacios de supervisión al profesor o a la profesora tutor y a los organismos fiscalizadores del Ministerio de Educación.
- d. Para la implementación del modelo dual, el liceo deberá desarrollar un trabajo innovador, planificado, programado y cooperativo. Lo anterior, junto con el Plan de Estudio para el liceo, el plan de aprendizaje para los y las docentes (elaboración del plan de enseñanza en el aula) y el plan de desempeño para el aprendizaje en la empresa, permitirán asegurar las condiciones para el funcionamiento operativo de la formación profesional dual y así, obtener la aprobación para su implementación a partir del año siguiente.

En la actualidad, la formación profesional dual alcanza una cobertura de cerca del 13 % de la matrícula de estudiantes de Formación Diferenciada Técnico-Profesional, por tanto, dado este nivel de cobertura, se requiere una normativa que regule su funcionamiento y resguarde los criterios de calidad y el cumplimiento de sus objetivos; esta se encuentra actualmente en fase de diseño por parte del Ministerio de Educación.



Módulos especialidad

Gastronomía

Plan Común

1. Higiene para la elaboración de alimentos

INTRODUCCIÓN

En este módulo, de 228 horas pedagógicas, se espera que los y las estudiantes tomen conciencia de la responsabilidad que tienen respecto de la salud de los comensales al manipular alimentos, a fin de comprender y aplicar las normas de higiene y seguridad en todas las etapas del proceso productivo, efectuar las tareas de elaboración de manera prolija y monitorear el estado de las materias primas de acuerdo a las normativas establecidas. Asimismo, se busca que sepan prevenir situaciones de riesgo, evaluando el área de trabajo y las condiciones del entorno.

Además, se espera que sean capaces de describir e identificar las contaminaciones y los peligros microbiológicos, físicos y químicos en la industria alimentaria y sus respectivas consecuencias; manipular los alimentos siguiendo las normas de higiene personal y de producción; higienizar los insumos, los utensilios y las áreas de trabajo; identificar los puntos críticos de las diversas etapas productivas y los límites críticos de temperatura y tiempo en los procesos de producción; ejecutar medidas correctivas, y establecer y aplicar los procedimientos de verificación correspondientes. Asimismo, se pretende que conozcan los procedimientos técnicos de control (HACCP) e investigación de contaminación microbiológica de los alimentos.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 1 · HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	228 HORAS	TERCERO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
<p>OA 2 Higienizar y limpiar materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.</p> <p>OA 6 Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.</p>		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Higieniza insumos, utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al trabajo a realizar, considerando los protocolos de seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).	<p>1.1 Aplica el lavado de manos de manera prolija y rigurosa y utiliza el vestuario de acuerdo a lo establecido por el Reglamento Sanitario de los Alimentos.</p>	C I K
	<p>1.2 Aplica técnicas de higiene en utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al reglamento sanitario vigente.</p>	C I K
	<p>1.3 Dosifica productos químicos necesarios para higienizar los lugares, utensilios y equipos, de acuerdo a indicaciones del fabricante y considera los riesgos propios de la actividad y lo establecido en el RSA.</p>	C I K

APRENDIZAJES ESPERADOS		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS		
2.	Manipula materias primas, insumos, alimentos, de acuerdo a las normas de higiene de la legislación vigente, considerando y aplicando estándares de calidad, y previniendo situaciones de riesgo.	2.1 Aplica principios de higiene para evitar contaminación, ya sea microbiológica, física o química, durante la manipulación de insumos y alimentos.	B	C	K
		2.2 Realiza controles regulares, durante la manipulación de materias primas, insumos y alimentos para prevenir situaciones de riesgo de acuerdo a los protocolos establecidos.	B	C	K
		2.3 Investiga de manera regular sobre fuentes y focos de contaminación que se estén presentando en la actualidad, con el fin de anticipar situaciones de riesgo.	B	C	K
3.	Aplica los siete principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, sigla en inglés) en los procesos productivos.	3.1 Interpreta correctamente el diagrama de flujo del producto a elaborar, en todas las etapas del proceso productivo.	B	C	K
		3.2 Evalúan los peligros físicos, químicos y microbiológicos en los procesos de elaboración respaldándose en el RSA y los registran en las correspondientes etapas del diagrama de flujo.	B	C	K
		3.3 Controla el proceso en los Puntos Críticos de Control [PCC] de las etapas productivas, de acuerdo a las indicaciones contenidas en el diagrama de flujo.	B	C	K
		3.4 Regula el proceso en los límites críticos de temperatura y tiempo del proceso productivo, según lo indicado en el protocolo productivo.	B	C	K
		3.5 Aplica las medidas correctivas para los procesos productivos previamente establecidas en el protocolo de HACCP.	B	C	K
		3.6 Registra en una planilla HACCP, los datos observados en el proceso productivo, emitiendo y comunicando a quien corresponda los informes de control de calidad.	B	C	K

APRENDIZAJES ESPERADOS		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS		
4.	Controla la calidad de las materias primas, insumos, productos intermedios y finales con los sistemas establecidos por la normativa vigente y/o manuales pre establecidos.	4.1 Efectúa la toma de muestras y las rotula de acuerdo a las características de los productos, en el momento, lugar, forma y cuantía indicada, basado en las Normas Chilenas correspondientes al tipo de alimento que esté procesando (NCh 1426, NCh 1011/1, NCh 1479, etc.).	A	B	C
			I		
		4.2 Traslada muestras hasta el laboratorio, asegurando su inalterabilidad de acuerdo a criterios establecidos en la Norma Chilena correspondiente al tipo de muestra.	A	B	C
			I		
		4.3 Analiza las muestras aplicando los procedimientos correspondientes (uso de pHmetro, refractómetro, control de humedad, control visual, etc.) y compara resultados con los estándares establecidos.	A	B	C
			I		
		4.4 Rotula las fechas y observaciones de validez para el uso o consumo de los productos, según el alimento y su tratamiento.	A	B	C
			I		

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Higiene para la elaboración de alimentos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Contaminación biológica, física y química
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Manipula materias primas, insumos, alimentos, de acuerdo a las normas de higiene de la legislación vigente, considerando y aplicando estándares de calidad, y previniendo situaciones de riesgo.</p>	<p>2.1 Aplica principios de higiene para evitar contaminación, ya sea microbiológica, física o química, durante la manipulación de insumos y alimentos.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Texto guía

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Docente:

- › Cuenta con el Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- › Elabora una guía de trabajo con las tareas e indicaciones y procedimientos que deben realizar los y las estudiantes.
- › Elabora una pauta de confección de informe.
- › Elabora una pauta de evaluación de informe.
- › Confecciona una pauta de observación del desarrollo de la actividad.

Recursos:

- › Libros técnicos.
- › Guías de trabajo.
- › Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).



DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Entrega información y documentos sobre las reglas y normas a considerar en el desarrollo de la actividad. › Explica los tres grandes grupos de contaminación. › Entrega textos con la información de las contaminaciones microbiológicas, físicas y químicas. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Se dividen en tríos para desarrollar el trabajo. › Leen la información y elaboran un informe que responda la guía de trabajo. › En plenario, cada grupo expone su trabajo al resto del curso. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Libros técnicos. › Guías de trabajo. › Reglamento Sanitario de los Alimentos. › Pauta de confección de informe. › Pauta de observación. › Pauta de evaluación de exposición oral guías de trabajo.
CIERRE	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Durante las presentaciones de los grupos, entrega retroalimentación, aporta con su experiencia y evalúa.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Higiene para la elaboración de alimentos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Contaminación de alimentos con productos químicos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	8 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Higieniza insumos, utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al trabajo a realizar, considerando los protocolos de seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).</p>	<p>1.2 Aplica técnicas de higiene en utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al reglamento sanitario vigente.</p> <p>1.3 Dosifica productos químicos necesarios para higienizar los lugares, utensilios y equipos, de acuerdo a indicaciones del fabricante y considera los riesgos propios de la actividad y lo establecido en el RSA.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Aprendizaje basado en problemas
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Cuenta con libros técnicos sobre contaminación de alimentos con productos químicos. › Elabora una guía de trabajo con las tareas, indicaciones y procedimientos que deben realizar los y las estudiantes. › Elabora una pauta de confección de informe. › Elabora una pauta de evaluación de informe. › Confecciona una pauta de observación del desarrollo de la actividad. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Libros técnicos sobre contaminación de alimentos con productos químicos. › Equipos multimedia digital o TIC.



DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Entrega información y documentos sobre las reglas y normas a considerar en el desarrollo de la actividad. › Organiza a los y las estudiantes en grupos y les asigna un computador. › Explica a los y las estudiantes cómo buscar en plataformas de internet documentos o videos que informen o muestren contaminación de alimentos por productos químicos. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Investigan individualmente respecto de contaminaciones de alimentos por mala higienización de maquinarias, identificando productos químicos peligrosos involucrados. › Plantean, mediante una lluvia de ideas, sus hipótesis del porqué de la contaminación y las consecuencias directas e indirectas. › En grupo, confeccionan un cuadro que considera las características, materiales involucrados y magnitud de la consecuencia. › Hacen una lista de aquello que consideran que se debe saber para encontrar las posibles causas del problema. Pueden guiarse por preguntas como las siguientes: <ul style="list-style-type: none"> - ¿Por qué se produce la contaminación de alimentos con productos químicos? - ¿Por qué es importante la correcta dosificación de los productos químicos? - ¿Por qué es importante la correcta manipulación de los productos químicos? - ¿Cuáles son los riesgos a los que se exponen las personas al consumir un alimento contaminado? › Hacen una lista paso a paso de las investigaciones a realizar y la presentan a su docente para su aprobación. › Declaran y explican a su docente lo que el equipo desea demostrar, sobre cuál puede ser la causa del problema y los riesgos asociados. › Seleccionan el material técnico bibliográfico necesario para la investigación. › En forma grupal, presentan oralmente el informe técnico del resultado de la actividad. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computadores con conexión a internet. › Proyector, telón y sistema de audio. › Textos técnicos de contaminación de alimentos con productos químicos. › Libros técnicos sobre contaminación de alimentos con productos químicos. › Guías de trabajo. › Pauta de confección de informe. › Pauta de observación. › Pauta de evaluación de exposición oral.
<p>CIERRE</p>	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Coevalúan oralmente el trabajo de los demás grupos. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Retroalimenta los trabajos y aclara los conceptos tratados por cada grupo de estudiantes.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Higiene para la elaboración de alimentos
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR
<p>2. Manipula materias primas, insumos, alimentos, de acuerdo a las normas de higiene de la legislación vigente, considerando y aplicando estándares de calidad, y previniendo situaciones de riesgo.</p>	<p>2.1 Aplica principios de higiene para evitar contaminación, ya sea microbiológica, física o química, durante la manipulación de insumos y alimentos.</p>	<p>B Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p> <p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p> <p>K Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.</p>

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS
<p>El grupo de estudiantes debe desarrollar un informe y responder una guía de trabajo de las tres grandes contaminaciones; microbiológica, física y química. Este informe deben exponerlo ante el curso.</p>	<p>Escala de valor o apreciación para:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Pauta de confección de informe. › Pauta de evaluación de informe. › Pauta de observación del desarrollo de la actividad. <p>Escala de valor o apreciación sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Comunicación clara. › Trabajo prolijo y de calidad. › Cumplimiento de plazos. › Trabajo en equipo. › Respeto por los otros sin distinciones.

BIBLIOGRAFÍA

Aguilera, J. C. (2011). *Manipulación de alimentos: Formación profesional para el empleo*. Sevilla: MAD.

Forsythe, S. J. y otros. (2002). *Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP*. Zaragoza: Acribia.

González, M. C. A. (2010). *Reglamento sanitario de los alimentos: D.S. no. 60: comentado*. Santiago de Chile: Publiley.

Hazelwood, D. (2007). *Curso de higiene para manipuladores*. Zaragoza: Acribia.

Johns, N. (1995) *Higiene de los alimentos*. Zaragoza: Acribia.

Martín, M. A. (2011). *Seguridad e higiene de los alimentos*. Madrid: Roble.

National Restaurant Association Solutions. (2009). *ServSafe: Complete food safety*. Chicago: National Restaurant Association Solutions.

Rangel, L. A. (1970). *Higiene de los alimentos*. Ciudad de México: Instituto Mexicano del Seguro Social.

Sánchez-Carracedo, D. (2010). *Prevención de las alteraciones alimentarias: Fundamentos teóricos y recursos prácticos*. Madrid: Pirámide.

Zacarías, I., Castillo, C., Guzmán, E. & Olivares, S. (2000). *Manual sobre etiquetado nutricional de los alimentos para el consumidor*. Santiago de Chile: INTA.

Sitios web y enlaces recomendados

Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. (2014). *Servicios: Certificación de Alimentos*. Recuperado de: www.inta.cl

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).

2. Elaboración de alimentos de baja complejidad

INTRODUCCIÓN

En este módulo, de 228 horas pedagógicas, el o la docente efectuará demostraciones y dará a sus estudiantes el marco teórico, de contextualización y soporte en términos de técnicas y productos. Los y las estudiantes deberán elaborar las preparaciones planificadas aplicando correctamente las técnicas respectivas y las normas de higiene en todas las etapas del proceso.

Se espera que las y los estudiantes sean capaces de reconocer y comparar las distintas áreas de desarrollo profesional de la industria de alimentos y describir los sistemas productivos insertos en dicha industria. Además, se busca que conozcan los distintos puestos de trabajo dentro de una cocina (chef, subchef, maestros, ayudantes y aprendices) y sus respectivas funciones.

También se pretende que logren organizar y utilizar equipos y utensilios, considerando su uso y volumen de producción; elaborar productos gastronómicos con productos de origen vegetal o animal, fríos y calientes; aplicar técnicas de corte y cocción; elaborar platos de la cocina básica nacional e internacional, y preparar alimentos de acuerdo a las especificaciones y dietas indicadas en la ficha técnica o por la jefatura directa. Se espera que todos estos procesos los lleven a cabo aplicando normas de prevención de riesgos y de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo un uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 2 · ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD	228 HORAS	TERCERO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
<p>OA 3 Elaborar productos de baja complejidad gastronómica utilizando equipos y utensilios para procesar las materias primas e insumos requeridos.</p> <p>OA 5 Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas de base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.</p>		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Organiza equipos y utensilios, considerando uso, volumen de producción y normas de higiene y prevención de riesgos.	<p>1.1 Clasifica equipos y utensilios, teniendo en cuenta su uso y su capacidad considerando las indicaciones de la ficha técnica.</p>	<p>A B C</p>
	<p>1.2 Selecciona equipos y utensilios de acuerdo a la producción que tenga que realizar, considerando las indicaciones de la ficha técnica.</p>	<p>A B C</p>
	<p>1.3 Higieniza equipos y utensilios utilizando productos adecuados a cada maquinaria o utensilio, de acuerdo a la normativa del reglamento sanitario.</p>	<p>A B C</p>

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
<p>2. Elabora productos gastronómicos fríos y calientes, con materias primas de origen vegetal o animal, utilizando equipos y utensilios, aplicando normas de higiene y de prevención de riesgos.</p>	<p>2.1 Elabora ensaladas básicas nacionales e internacionales, de acuerdo a ficha técnica, utilizando equipos y utensilios apropiados, aplicando la higiene, cumpliendo con los estándares de calidad, distribuyendo las tareas en grupo de trabajo, haciendo uso eficiente de los insumos.</p>	<p>B C D</p> <p>I K</p>
	<p>2.2 Elabora sopas y cremas básicas, nacionales e internacionales, de acuerdo a ficha técnica, aplicando la higiene, cumpliendo con el tiempo establecido, y los estándares de calidad, distribuyendo las tareas en grupo de trabajo, haciendo uso eficiente de los insumos.</p>	<p>B C D</p> <p>I K</p>
<p>3. Aplica técnicas de cortes en alimentos de origen vegetal, aplicando las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable, considerando la prevención de los riesgos propios de la actividad.</p>	<p>3.1 Clasifica y selecciona alimentos de origen vegetal, de acuerdo a la clasificación, cumpliendo con los estándares de calidad y aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>C E I</p> <p>K</p>
	<p>3.2 Selecciona utensilios para aplicar cortes, considerando la higienización de cada uno de ellos, así como también la prevención de los riesgos propios de la utilización de cuchillos.</p>	<p>C E I</p> <p>K</p>
	<p>3.3 Aplica distintos tipos de cortes, de acuerdo a instrucciones, considerando las medidas de higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.</p>	<p>C E I</p> <p>K</p>
<p>4. Aplica técnicas de cocción en distintos alimentos, de acuerdo al sistema productivo, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable.</p>	<p>4.1 Elabora productos aplicando distintos métodos de cocción por expansión: hervir, pochar, blanquear, al vapor; aplicando higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo un uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.</p>	<p>A B C</p> <p>D E H</p> <p>I K</p>
	<p>4.2 Elabora productos aplicando distintos métodos de cocción por concentración: freír, asar, plancha, saltear, gratinar; aplicando higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo un uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.</p>	<p>A B C</p> <p>D E H</p> <p>I K</p>

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
	<p>4.3 Elabora productos aplicando distintos métodos de cocción por temperaturas combinadas: estofar, guisar, brasear; aplicando higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo un uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.</p>	<p>A B C D E H I K</p>
<p>5. Elabora platos de la cocina básica nacional e internacional, fríos y calientes, utilizando la ficha técnica y aplicando normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo un uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable.</p>	<p>5.1 Clasifica y utiliza las funciones de ayuda de cocina; estructuradores de sabores y aroma, fondos, agentes espesantes, refinadores, aplicando higiene, realizando un trabajo prolijo, de acuerdo a instrucciones dadas, haciendo uso eficiente de los recursos, previniendo los riesgos asociados a la actividad.</p>	<p>B C D E I K</p>
	<p>5.2 Elabora fondos de base: blanco de vacuno, blanco de ave, blanco de pescado, fondo de verduras, fondo oscuro, aplicando normas de higiene y seguridad durante todas las etapas del proceso, realizando un trabajo prolijo, de acuerdo a instrucciones dadas, y haciendo uso eficiente de los recursos.</p>	<p>B C D E I K</p>
	<p>5.3 Elabora salsas de base: salsa española, salsa mayonesa, holandesa, bernesa, blancas, de tomates, <i>dressing</i>, salsas de base oscura: salsas blancas, de mantequilla, aplicando normas de higiene, cumpliendo con el tiempo establecido y cumpliendo con los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos.</p>	<p>B C D E I K</p>
	<p>5.4 Elabora platos principales, de acuerdo a ficha técnica, aplicando normas de higiene, cumpliendo con el tiempo establecido, y los estándares de calidad, distribuyendo las tareas en grupo de trabajo, haciendo uso eficiente de los insumos.</p>	<p>B C D E I K</p>
	<p>5.5 Elabora postres básicos nacionales e internacionales, de acuerdo a ficha técnica, aplicando la higiene, cumpliendo con el tiempo establecido, con los estándares de calidad, distribuyendo las tareas en grupo de trabajo, haciendo uso eficiente de los insumos.</p>	<p>B C D E I K</p>
	<p>5.6 Elabora productos de pastelería básica, como masas batidas y quebradas, cumpliendo con el tiempo establecido, cumpliendo con los estándares de calidad, distribuyendo las tareas en grupo de trabajo, y haciendo uso eficiente de los insumos.</p>	<p>B C D E I K</p>

APRENDIZAJES ESPERADOS		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS		
6.	Prepara alimentos de acuerdo a las especificaciones y dietas indicadas en la ficha técnica y /o por la jefatura directa, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con los estándares de calidad, realizando las tareas de forma prolija, haciendo uso eficiente de los insumos y disponer de los desechos de forma responsable.	6.1 Clasifica alimentos de acuerdo a los requerimientos nutricionales, considerando la normativa del RSA.	A	B	C
			D	E	I
			K		
		6.2 Investiga sobre las dietas que se elaboran en base a indicaciones de fichas técnicas y requerimientos nutricionales.	A	B	C
	D	E	I		
	K				
6.3 Elabora fichas técnicas de dietas, de acuerdo a los requerimientos nutricionales del cliente, considerando las normas establecidas en el RSA.	A	B	C		
	D	E	I		
	K				
6.4 Elabora preparaciones, siguiendo las instrucciones dadas en fichas técnicas, de acuerdo a los requisitos nutricionales, considerando las normas de higiene necesarias para la producción de alimentos inocuos.	A	B	C		
	D	E	I		
	K				

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

2.

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de alimentos de baja complejidad
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Conociendo los distintos métodos de cocción
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>4.</p> <p>Aplica técnicas de cocción en distintos alimentos, de acuerdo al sistema productivo, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable.</p>	<p>4.1 Elabora productos aplicando distintos métodos de cocción; por expansión: hervir, pochar, blanquear, al vapor, aplicando higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo un uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.</p> <p>4.2 Elabora productos aplicando distintos métodos de cocción; por concentración: freír, asar, plancha, saltear, gratinar, aplicando higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo un uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.</p> <p>4.3 Elabora productos aplicando distintos métodos de cocción: por temperaturas combinadas: estofar, guisar, brasear; aplicando higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo un uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Guía de trabajo
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara una presentación digital con los distintos métodos de cocción. › Elabora un listado de platos de la cocina chilena para la identificación de los métodos de cocción. › Crea una guía de trabajo. › Genera una pauta de evaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Documentos sobre métodos de cocción y listado de recetas de la cocina chilena. › Computador e internet.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Escuchan atentamente y consultan ante la presentación de la o el docente. Registran los diferentes tipos de cocción más utilizados en la gastronomía: por expansión, por concentración y método combinado.› Reciben individualmente un listado de platos tradicionales de la cocina chilena, los que deben identificar para describir el método de cocción utilizado para su elaboración. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Selecciona a algunas o algunos de sus estudiantes para preguntarles por sus conclusiones y así comentar los resultados de manera colectiva. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Documentos sobre métodos de cocción y listado de recetas de cocina chilena.› Computador e internet.› Guía de trabajo.› Pauta de evaluación.
CIERRE	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Evalúa la actividad de manera conjunta y rescata los aprendizajes.› Retroalimenta y enfatiza los contenidos relativos a los métodos de cocción.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de alimentos de baja complejidad
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Ayudas de cocina
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>5. Elabora platos de la cocina básica nacional e internacional, fríos y calientes, utilizando la ficha técnica y aplicando normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo un uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable.</p>	<p>5.1 Clasifica y utiliza las funciones de ayuda de cocina; estructuradores de sabores y aroma, fondos, agentes espesantes, refinadores, aplicando higiene, realizando un trabajo prolijo, de acuerdo a instrucciones dadas, haciendo uso eficiente de los recursos, previniendo los riesgos asociados a la actividad.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Actividad de investigación
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara una presentación digital con las ayudas de cocina. › Elabora una guía para conducir la actividad de investigación <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Sala de computación con conexión a internet. › Libros con recetas de cocinas.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Muestra y explica presentación con las ayudas de cocina. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Observan la presentación e identifican las ayudas de cocina de acuerdo a su función: <ul style="list-style-type: none"> – Estructuradores de sabor y aroma. – Agentes espesantes. – Refinadores. › Buscan en libros de recetas o en internet ejemplos de preparaciones en que se utilizan dichas ayudas de cocina. › Comentan las recetas seleccionadas y la ayuda de cocina que se utiliza en ellas. › Escriben un informe que contenga un listado de recetas que clasifican de acuerdo a las ayudas de cocina utilizadas. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Sala de computación con conexión a internet. › Libros con recetas de cocina. › Pauta de cotejo. › Pauta de evaluación.

2.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

CIERRE

Estudiantes:

- › Presentan sus clasificaciones y las analizan y discuten en conjunto.

Docente:

- › Retroalimenta y destaca las ayudas de cocina.
- › Evalúa y cierra la actividad.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

2.

NOMBRE DEL MÓDULO		Elaboración de alimentos de baja complejidad	
APRENDIZAJE ESPERADO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR	
<p>5. Elabora platos de la cocina básica nacional e internacional, fríos y calientes, utilizando la ficha técnica y aplicando normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo un uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable.</p>	<p>5.1 Clasifica y utiliza las funciones de ayuda de cocina; estructuradores de sabores y aroma, fondos, agentes espesantes, refinadores, aplicando higiene, realizando un trabajo prolijo, de acuerdo a instrucciones dadas, haciendo uso eficiente de los recursos, previniendo los riesgos asociados a la actividad.</p>	<p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p>	<p>E Tratar con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras.</p>
		<p>I Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.</p>	<p>K Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.</p>

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS
<p>En la actividad de aprendizaje realizada en el módulo se debe finalizar el aprendizaje con un reporte escrito, con distintas recetas en las que deben identificar las ayudas de cocina que las integran.</p>	<p>Pauta de cotejo:</p> <p>Se evaluará el trabajo realizado por los estudiantes sobre cómo buscan la información, cómo la clasifican y seleccionan, junto con la elaboración del informe escrito.</p>
	<p>Escala de valor o apreciación sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Comunicación clara. › Trabajo prolijo y de calidad. › Cumplimiento de plazos. › Trabajo en equipo. › Respeto por los otros sin distinciones.

BIBLIOGRAFÍA

Historia de la gastronomía

Azcoytia, L. C. (2004). *Historia de la cocina occidental*. Madrid: Escudero Martinsanz, María del Carmen.

Bottéro, J. y García, S. M. J. (2005). *La cocina más antigua del mundo: la gastronomía en la antigua Mesopotamia*. Barcelona: Tusquets Editores.

Eyzaguirre, L. H. (1987). *Sabor y saber de la cocina chilena*. Santiago de Chile: Andrés Bello.

Freedman, P. H. (2009). *Gastronomía: La historia del paladar*. Valencia: Publicacions de la Universitat de València.

Poulain, J. P., Neirinck, E., Adrià, F., Robuchon, J. & Peralta, T. (2007). *Historia de la cocina y de los cocineros: Técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia de la edad media a nuestros días*. Barcelona: Zendera Zariquiey.

Técnicas de cocina

González, M. C. A. (2010). *Reglamento sanitario de los alimentos: D.S. no. 60: comentado*. Santiago de Chile: Publiley.

Maincent, M. y Pocard, C. Y. (2010). *La cocina de referencia: Manual para docentes, estudiantes y profesionales*. México: IFGP.

Pérez, O. N. (2011). *Procesos de preelaboración y conservación en cocina*. Madrid: Síntesis.

Pérez, O. N., Mayor, R. G. & Navarro, T. V. J. (2002). *Técnicas culinarias*. Madrid: Síntesis.

Rowney, K. (2003). *Toda la gastronomía de la A a la Z: Productos, técnicas y recetas*. León: Everest.

Vivancos, G. (2003). *Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana*. León: Everest.

Sitios web y enlaces recomendados

Gastronomia&cia. (2014). *Diccionario de cocina.*

Recuperado de: <http://www.gastronomiaycia.com/category/diccionario-de-cocina/>

El Gourmet. (2014). *Recetas.*

Recuperado de: <http://elgourmet.com/>

Educar Chile. (2014). *Comida chilena, una gran desconocida.*

Recuperado de: <http://www.educarchile.cl/Portal.Base/Web/VerContenido.aspx?ID=106973>

MINSAL. (2014). *Reglamento Sanitario de los alimentos.*

Recuperado de: <http://www.minsal.cl/portal/url/item/d61a26b0e9043de4e0400101650149c0.pdf>

Pereira, E. (2014). *Apuntes para la historia de la cocina chilena.*

Recuperado de: http://www.memoriachilena.cl/temas/documento_detalle.asp?id=MC0006512

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).

3. Recepción y almacenamiento de insumos

INTRODUCCIÓN

En este módulo, de 76 horas pedagógicas, se busca que los y las estudiantes realicen órdenes de compra, búsqueda de proveedores; considerando los costos y la calidad, de acuerdo a lo solicitado por el área de cocina, para luego, al realizar la recepción de los productos requeridos, aplicar los controles de calidad de acuerdo a las especificaciones solicitadas (embalaje, frescura, fecha de vencimiento, análisis organoléptico y sensorial).

Asimismo, se espera que las y los estudiantes aprendan a almacenar los productos de acuerdo a sus respectivas

características (percibles/no percibles, refrigerados/ congelados, enlatados/embotellados, etc.), rotular los alimentos según sus características de identificación (gramaje, fecha de ingreso, fecha de vencimiento, temperatura de almacenaje) y las necesidades de la empresa, seguir los métodos Fifo o Lifo; mantener los stocks máximos y mínimos de cada producto de acuerdo a lo establecido; y a llevar un registro para controlar las existencias según los protocolos de la empresa.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 3 · RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE INSUMOS	76 HORAS	TERCERO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
OA 1		
Solicitar, recepcionar, almacenar y rotular materias primas, insumos y materiales, aplicando los procedimientos establecidos y sistemas digitales y manuales de inventario para responder a los requerimientos de los servicios gastronómicos.		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Solicita insumos y productos, de acuerdo a los requerimientos de la producción, considerando indicaciones específicas del pedido.	1.1 Selecciona proveedores, de acuerdo a las necesidades de adquisición de materias primas y a instrucciones entregadas por sus jefaturas.	A B C E H
	1.2 Solicita materias primas, de acuerdo a las necesidades y requerimientos de la empresa, manteniendo los estándares de calidad definidos en la orden de compra.	A B C E H
	1.3 Completa formularios de solicitud de materias primas, ya sea impresos u online, de acuerdo a los requerimientos de los proveedores y exigencias de la compra.	A B C E H

2.	Recepciona mercadería, de acuerdo a protocolos definidos, considerando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aplicando estándares de calidad.	2.1	Controla la calidad de los productos que ingresan de acuerdo a lo solicitado y respetando las normas del Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando cantidad, calidad, temperatura y todas las características solicitadas.	C	B	D
				H		
		2.2	Recibe productos que cumplen el estándar solicitado e ingresa información sobre ellos en registros manuales o digitales definidos.	C	B	D
			H			
		2.3	Rotula materias primas, insumos y materiales, de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando las características de identificación; gramaje, naturaleza, fechas de elaboración ingreso, y vencimiento, temperatura de almacenaje, etc.	C	B	D
				H		

APRENDIZAJES ESPERADOS		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
3.	Almacena mercadería de acuerdo a la naturaleza del producto y protocolos establecidos, considerando las normas del Reglamento Sanitario de los Alimentos y normas de seguridad.	3.1 Verifica que el lugar de almacenamiento se encuentre limpio y en condiciones adecuadas para el almacenaje, de acuerdo a reglamento sanitario y a los requerimientos de cada producto.	C
		3.2 Almacena los alimentos y productos ordenadamente y de acuerdo a su naturaleza: perecibles y semiperecibles, insumos y materiales considerando la norma del RSA.	C
		3.3 Supervisa regularmente que el almacenaje se mantenga en las condiciones higiénicas y de ventilación necesarias para la adecuada conservación de los productos.	C

3.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Recepción y almacenamiento de insumos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Recepcionar y rotular materias primas
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Recepciona mercadería, de acuerdo a protocolos definidos, considerando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aplicando estándares de calidad.</p>	<p>2.1 Controla la calidad de los productos que ingresan de acuerdo a lo solicitado y respetando las normas del Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando cantidad, calidad, temperatura y todas las características solicitadas.</p> <p>2.2 Recibe productos que cumplen el estándar solicitado e ingresa información sobre ellos en registros manuales o digitales definidos.</p> <p>2.3 Rotula materias primas, insumos y materiales, de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando las características de identificación; gramaje, naturaleza, fechas de elaboración ingreso, y vencimiento, temperatura de almacenaje, etc.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación de contextos laborales

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Docente:

- › Prepara la actividad a realizar y elabora una presentación respecto de los protocolos definidos para la recepción de mercaderías.
- › Elabora material correspondiente a la actividad, como las guías de aprendizaje, diferentes pautas a aplicar, manuales de recepción de mercaderías y Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- › Prepara el taller de gastronomía con las materias primas de origen vegetal y animal necesarias para simular la recepción.

Recursos:

- › Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- › Insumos alimenticios (cárneos, verduras, huevos, abarrotes).
- › Ejemplos de pauta de recepción de materias primas y pauta de registro de materias primas.



DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Explica cómo debe ser la recepción de distintos alimentos mediante una presentación digital. › Explica las pautas de recepción, de registro y de observación. › Explica cómo será el trabajo práctico que deben llevar a cabo los y las estudiantes y cómo será la evaluación. › Antes de comenzar la actividad, solicita a sus estudiantes que cumplan con un mínimo de normas de seguridad en el desarrollo de la experiencia, como es el uso del uniforme de cocina y zapatos. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Realizan la simulación. Para esto, reciben productos que cumplen el estándar solicitado e ingresan información sobre ellos en registros manuales o digitales definidos. › Rotulan materias primas de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando las características de identificación, gramaje, naturaleza, fecha de elaboración y vencimiento, temperatura de almacenaje. › Llenan las pautas de recepción, registro y observación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Reglamento Sanitario de los Alimentos. › Guías de trabajo. › Pauta de recepción de materias primas. › Pauta de registro de materias primas. › Presentación en PowerPoint. › Computador y proyector. › Pauta de observación. › Pauta de evaluación. › Insumos alimenticios (cárneos, verduras, huevos, abarrotés).
<p>CIERRE</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Revisa el trabajo realizado y elabora conclusiones de manera colectiva. › Retroalimenta y destaca la importancia de aplicar una correcta recepción de alimentos.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Recepción y almacenamiento de insumos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Bodeguero a tu bodega
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Solicita insumos y productos, de acuerdo a los requerimientos de la producción, considerando indicaciones específicas del pedido.</p>	<p>1.1 Selecciona proveedores, de acuerdo a las necesidades de adquisición de materias primas y a instrucciones entregadas por sus jefaturas.</p> <p>1.2 Solicita materias primas, de acuerdo a las necesidades y requerimientos de la empresa, manteniendo los estándares de calidad definidos en la orden de compra.</p> <p>1.3 Completa formularios de solicitud de materias primas, ya sea impresos u online, de acuerdo a los requerimientos de los proveedores y exigencias de la compra.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Guía de trabajo

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Dispone de un dado. › Elabora un set con variedad de eventos: tipo (cena, almuerzo, coffee break, cóctel frío, cóctel caliente, etc.), cantidad de comensales, lugar (empresa grande, oficina pequeña, salón, restaurant, local de eventos propio, etc.), tipo de clientes, presupuesto (económico, estándar o de lujo). › Prepara formularios de solicitud de materias primas. › Elabora una guía de trabajo impresa con las instrucciones escritas. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Dado. › Set de láminas. › Computador e impresora.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Entrega la información y los documentos sobre las reglas y normas a considerar en el desarrollo de la actividad. › Divide al curso en parejas para realizar el trabajo. › Realiza el sorteo del tipo de servicio para el cual los estudiantes realizarán el pedido, utilizando un dado. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Realizan el pedido ajustándose a las características señaladas. › Al finalizar el tiempo asignado para el trabajo en parejas, entregan por escrito el formulario completado y la guía desarrollada.



DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

CIERRE

Estudiantes:

- › Ponen en común lo desarrollado en la guía.

Docente:

- › Retroalimenta corrigiendo aspectos erróneos, omisiones y destacando aspectos relevantes.

3.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO	Recepción y almacenamiento de insumos	
APRENDIZAJE ESPERADO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR
<p>2. Recepciona mercadería, de acuerdo a protocolos definidos, considerando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aplicando estándares de calidad.</p>	<p>2.1 Controla la calidad de los productos que ingresan de acuerdo a lo solicitado y respetando las normas del Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando cantidad, calidad, temperatura y todas las características solicitadas.</p> <p>2.2 Recibe productos que cumplen el estándar solicitado e ingresa información sobre ellos en registros manuales o digitales definidos.</p> <p>2.3 Rotula materias primas, insumos y materiales, de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando las características de identificación; gramaje, naturaleza, fechas de elaboración ingreso, y vencimiento, temperatura de almacenaje, etc.</p>	<p>B Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p> <p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p> <p>D Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros <i>in situ</i> o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.</p> <p>H Manejar tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.</p>

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS
<p>Estudiantes deben desarrollar una simulación de recepción y rotulación de alimentos, deben llenar pautas de: recepción de materias primas, de registro de materias primas y de observación.</p>	<p>Escala de valor y apreciación:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Uniforme completo. › Higiene durante todo el proceso. › Registro de entrada de materias primas. › Rotulación de alimentos. › Higienización del taller. <hr/> <p>Pauta de cotejo:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Comunicación clara. › Trabajo prolijo y de calidad. › Cumplimiento de plazos. › Trabajo en equipo. › Respeto por los otros sin distinciones.

BIBLIOGRAFÍA

Barriga, G. J., Escárate, M. P. y Facuse, C. C. (2001). *Evaluación de riesgos en cámaras de almacenamiento de agroindustria de alimentos congelados*. Santiago de Chile: s.n.

Galiano, C. (2006). *Saber comprar, conservar y congelar nuestros alimentos: Un libro imprescindible para hacerlo adecuadamente*. Madrid: Espasa.

García, B. A. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. Madrid: McGraw-Hill.

Instituto Eulen de Formación. (2000). *Almacenaje de frutas y hortalizas*. Madrid: CapraComunicación.

Montville, T. J. y Matthews, K. R. (2009). *Microbiología de los alimentos*. Zaragoza: Acribia.

Navarro, B. J. (2012). *Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar*. Madrid: Fundación Hostelería de España.

Pérez, O. N. (2012). *Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria*. Madrid: Síntesis.

4. Planificación de la producción gastronómica

INTRODUCCIÓN

En este módulo, de 76 horas pedagógicas, se espera que los y las estudiantes aprendan a seleccionar insumos, utensilios y equipos, de acuerdo al tipo de producción a elaborar, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.

Así, se espera que sean capaces de planificar la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija; y realizar *mise en place* de insumos alimenticios y utensilios de acuerdo a la producción, aplicando las normas de higiene necesarias y actuando con prolijidad para prevenir riesgos ocupacionales y de los clientes.

Durante el desarrollo de este módulo, es importante que el o la docente destaque los valores propios del trabajo, como la exactitud en los procesos, la puntualidad y el cuidado de la presentación personal y de los hábitos de higiene, además de las actitudes apropiadas para la convivencia saludable y el trabajo en equipo edificante, como la cortesía, la tolerancia y el respeto por el trabajo de los demás, entre otros.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 4 · PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA		76 HORAS	TERCERO MEDIO		
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD					
OA 4					
Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad.					
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN		OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS		
1. Selecciona insumos, utensilios y equipos, de acuerdo al tipo de producción a elaborar, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.	1.1	Organiza insumos, de acuerdo a la naturaleza, considerando la producción a elaborar, aplicando durante todo el proceso la normativa de higiene.	C		
	1.2	Selecciona utensilios y equipos, de acuerdo a la naturaleza de la producción a elaborar, aplicando permanentemente normas de higiene.	C		
2. Planifica la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija.	2.1	Construye mapa con secuencias de elaboración y distribución de actividades, considerando los tiempos de preparación de productos que requieren cocciones prolongadas (carnes, helados, <i>bavarois</i> , etc.), aplicando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos RSA.	A	B	C
	2.2	Programa las tareas de acuerdo a la ficha técnica, ciñéndose a las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, y en el formato definido para ello.	A	B	C

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
<p>3. Realiza <i>mise en place</i> de insumos alimenticios y utensilios, de acuerdo a la producción, aplicando las normas de higiene necesarias, actuando con prolijidad para prevenir riesgos ocupacionales y de los clientes.</p>	<p>3.1 Selecciona utensilios e insumos alimenticios, de acuerdo a la planificación de la producción, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>B C K</p>
	<p>3.2 Realiza <i>mise en place</i> a insumos alimenticios, practicando cortes, de acuerdo a la ficha técnica y a los estándares establecidos a productos de origen animal y vegetal, considerando las normas de higiene y la prevención de los riesgos asociados.</p>	<p>B C K</p>
	<p>3.3 Devuelve los utensilios utilizados de acuerdo al protocolo de limpieza, higiene y uso, a los lugares de acopio correspondientes.</p>	<p>B C K</p>

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Planificación de la producción gastronómica
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Técnicas de cortes
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>3. Realiza <i>mise en place</i> de insumos alimenticios y utensilios, de acuerdo a la producción, aplicando las normas de higiene necesarias, actuando con prolijidad para prevenir riesgos ocupacionales y de los clientes.</p>	<p>3.1 Selecciona utensilios e insumos alimenticios, de acuerdo a la planificación de la producción, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.</p> <p>3.2 Realiza <i>mise en place</i> a insumos alimenticios, practicando cortes, de acuerdo a la ficha técnica y a los estándares establecidos a productos de origen animal y vegetal, considerando las normas de higiene y la prevención de los riesgos asociados.</p> <p>3.3 Devuelve los utensilios utilizados de acuerdo al protocolo de limpieza, higiene y uso, a los lugares de acopio correspondientes.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación de contextos laborales
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara una presentación digital con las técnicas de cortes a alimentos de origen vegetal. › Prepara las instrucciones para el taller. › Prepara la evaluación. › Gestiona la disponibilidad de vegetales y utensilios. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador e impresora. › Taller de cocina. › Utensilios de cocina. › Vegetales para realizarles cortes.

4.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN

Docente:

- › Revisa que todos sus estudiantes estén con su uniforme de cocina limpio y que se encuentren cumpliendo las normas establecidas en el Reglamento de los Alimentos con respecto a la higiene del manipulador de alimentos.
- › Realiza una presentación sobre las técnicas de cortes a alimentos de origen vegetal.

Estudiantes:

- › En el taller de cocina, llevan a cabo el correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad.
- › Realizan *mise en place*; seleccionan los alimentos de origen vegetal que utilizarán para la actividad y los higienizan de acuerdo a su naturaleza. Seleccionan los utensilios que ocuparán para la actividad.
- › Llevan a cabo los distintos tipos de cortes explicados por su docente.
- › Al término de la actividad, los y las estudiantes deben lavar e higienizar los utensilios y devolverlos.

Recursos:

- › Computador e impresora.
- › Taller de cocina.
- › Utensilios de cocina.
- › Vegetales para realizarles cortes.
- › Pauta de evaluación.
- › Pauta de cotejo.

CIERRE

Estudiantes:

- › Exponen en un plenario los cortes realizados y los nombran correctamente.
- › Comentan sobre las dificultades que tuvieron al realizar la actividad.

Docente:

- › Evalúa la actividad y corrige en caso de ser necesario.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Planificación de la producción gastronómica
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Tiempos de preparación
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Planifica la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija.</p>	<p>2.1 Construye mapa con secuencias de elaboración y distribución de actividades, considerando los tiempos de preparación de productos que requieren cocciones prolongadas (carnes, helados, <i>bavarois</i>, etc.), aplicando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos RSA.</p> <p>2.2 Programa las tareas de acuerdo a la ficha técnica, ciñéndose a las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, y en el formato definido para ello.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Texto guía
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara texto guía. › Gestiona la disponibilidad de la sala de computación. › Prepara la evaluación de la actividad. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Libros técnicos de cocina, libros de recetas y fichas técnicas. › Reglamento Sanitario de los Alimentos. › Sala de computación con conexión a internet.

4.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Explica a sus estudiantes la actividad a desarrollar y cómo será evaluada.› Lleva a sus estudiantes a la sala de computación. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› En la sala de computación, buscan información de recetas de helados, farsas, preparaciones de carnes, <i>bavarois</i>, entre otros.› Confeccionan las fichas técnicas de las preparaciones, considerando los tiempos de elaboración de cada preparación.› Confeccionan un menú con estas preparaciones.› Elaboran un mapa con tiempos y secuencias de elaboración. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Libros técnicos de cocina.› Libros de recetas.› Fichas técnicas.› Reglamento Sanitario de los Alimentos.› Sala de computación con conexión a internet.› Un computador por estudiante.› Pauta de evaluación.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Presentan, en un plenario, algunos de los menús elaborados con sus respectivas fichas técnicas. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Evalúa la actividad y la cierra entregando retroalimentación.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Planificación de la producción gastronómica	
APRENDIZAJE ESPERADO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR	
<p>3. Realiza <i>mise en place</i> de insumos alimenticios y utensilios, de acuerdo a la producción, aplicando las normas de higiene necesarias, actuando con prolijidad para prevenir riesgos ocupacionales y de los clientes.</p>	<p>3.1 Selecciona utensilios e insumos alimenticios, de acuerdo a la planificación de la producción, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>B Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p> <p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p> <p>K Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.</p>	
	<p>3.2 Realiza <i>mise en place</i> a insumos alimenticios, practicando cortes, de acuerdo a la ficha técnica y a los estándares establecidos a productos de origen animal y vegetal, considerando las normas de higiene y la prevención de los riesgos asociados.</p>		
	<p>3.3 Devuelve los utensilios utilizados de acuerdo al protocolo de limpieza, higiene y uso, a los lugares de acopio correspondientes.</p>		

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS
<p>La actividad se desarrolla como una simulación del contexto laboral, donde los estudiantes deben realizar cortes a alimentos vegetales, aplicando las técnicas.</p> <p>Se evalúa mediante una pauta de cotejo, observando el cumplimiento de las habilidades técnicas y aspectos formales.</p>	<p>Pauta de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Uniforme completo. › Higiene durante todo el proceso. › Técnicas de cortes aplicadas. › Registro de entrada de materias primas. › Rotulación de alimentos. › Higienización del taller. › Comunicación clara. › Trabajo prolijo y de calidad. › Cumplimiento de plazos. › Trabajo en equipo. › Respeto por los otros sin distinciones.

BIBLIOGRAFÍA

Freedman, P. H. (2009). *Gastronomía: La historia del paladar*. Valencia: Publicacions de la Universitat de Valencia.

Maincent, M. y Pocard, C. Y. (2010). *La cocina de referencia: Manual para docentes, estudiantes y profesionales*. Ciudad de México: IFGP.

Pérez, O. N. (2011). *Procesos de preelaboración y conservación en cocina*. Madrid: Síntesis.

Pérez, O. N., Mayor, R. G. & Navarro, T. V. J. (2002). *Técnicas culinarias*. Madrid: Síntesis.

Poulain, J. P., Neirinck, E., Adrià, F., Robuchon, J. y Peralta, T. (2007). *Historia de la cocina y de los cocineros: Técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia de la edad media a nuestros días*. Barcelona: Zendera Zariquiey.

Rowney, K. (2003). *Toda la gastronomía de la A a la Z: Productos, técnicas y recetas*. León: Everest.

Vivancos, G. (2003). *Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana*. León: Everest.

Sitios web y enlaces recomendados

Gastronomía&cia. (2014). *Diccionario de cocina*.

Recuperado de: <http://www.gastronomiaycia.com/category/diccionario-de-cocina/>

El Gourmet. (2014). *Material educativo*.

Recuperado de: <http://elgourmet.com/>

Educar Chile. (2014). *Comida chilena, una gran desconocida*.

Recuperado de: <http://www.educarchile.cl/Portal.Base/Web/VerContenido.aspx?ID=106973>

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).

5. Preparación, diseño y montaje de *buffet*

INTRODUCCIÓN

La decoración juega un papel fundamental en la gastronomía, ya que es la primera imagen del producto que recibe el comensal. Un plato bien decorado o un *buffet* con una exhibición llamativa invitan al cliente a degustar una rica comida: es la carta de presentación para la venta.

En este módulo, de 152 horas pedagógicas, se busca que los y las estudiantes conozcan y apliquen diferentes técnicas de montaje, presentación y decoración de alimentos, de acuerdo a las normas nacionales e internacionales vigentes. Además, se pretende que identifiquen el objetivo de una adecuada decoración, sea funcional o no funcional; que reconozcan si el tipo de montaje es clásico o moderno, y si las preparaciones corresponden a la cocina representativa de algún país.

Asimismo, se espera que sean capaces de llevar a cabo montajes de acuerdo a las normas de presentación en los platos, según el tipo de menú o carta y el tipo de servicio, equilibrando colores, formas, texturas, saborizantes, condimentos, métodos de cocción.

También se busca que logren combinar alimentos de diversas formas, texturas, sabores, tipos de cocción, etc.; proponer preparaciones gastronómicas para presentar en un *buffet*; decorar (tallados, esculturas en hielo, arreglos de flores y frutas, etc.) y montar secuencialmente un *buffet*, de acuerdo al orden del servicio; armar las bandejas de preparaciones, siguiendo la secuencia del servicio; y sugerir presentaciones al cliente.

Igual que en los módulos anteriores, se espera que las y los estudiantes sean conscientes de los riesgos por acciones o condiciones inseguras del lugar de trabajo. Además, se busca que desarrollen valores propios del trabajo, como la responsabilidad, el orden, el trabajo higiénico, el orgullo por el trabajo acucioso y el gusto por los detalles, así como actitudes que les permitan trabajar en equipo, como la tolerancia, la cortesía, el respeto por el trabajo de los demás, entre otros.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 5 · PREPARACIÓN, DISEÑO Y MONTAJE DE <i>BUFFET</i>	152 HORAS	TERCERO MEDIO
--	-----------	---------------

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD

OA 7

Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos, de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado.

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Planifica la decoración y presentación de productos, considerando las técnicas culinarias, los tiempos de preparación y el tipo de servicio solicitado.	1.1 Clasifica distintos tipos de decoraciones que se utilizan en presentaciones de platos, considerando las normas internacionales.	A B E H
	1.2 Construye secuencias para la decoración y presentación de los productos gastronómicos, considerando los tiempos y tipos de servicios en los cuales se aplicarán.	A B E H

APRENDIZAJES ESPERADOS		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS		
2.	Elabora y realiza montaje de platos, aplicando normas de presentación, de acuerdo al tipo de menú o carta y tipo de servicio, considerando las normas de higiene necesarias para la producción de alimentos inocuos, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de manera responsable.	2.1 Prepara platos, aplicando normas internacionales de presentación, de acuerdo al tipo de servicio, equilibrio, unidad, punto focal, flujo, considerando normas de equilibrio para la presentación de los platos. Aplicando las normas de higiene, realizando un trabajo prolijo, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo los desechos de forma responsable.	B	C	D
		2.2 Monta platos; utilizando tonos tierras y colores brillantes, combinando diversas texturas, diferentes sabores, diferentes métodos de cocción, considerando las normas de higiene, el trabajo en equipo, el manejo de desechos y haciendo uso eficiente de los insumos.	I	K	
		2.3 Elabora productos de coctelería, fríos y calientes, aplicando las normas de internacionales de presentación y aplicando higiene en cada proceso.	B	C	D
3.	Diseña y monta diferentes tipos de <i>buffet</i> , de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.	3.1 Diseña distintos tipos de <i>buffet</i> , considerando los requisitos del cliente.	I	K	
		3.2 Realiza decoraciones para disponer en un <i>buffet</i> ; tallados, esculturas en hielo, arreglos de frutas y florales, etc., considerando las normas de higiene y los riesgos propios de la actividad.	A	B	C
		3.3 Monta secuencialmente las preparaciones en un <i>buffet</i> , de acuerdo a las características de él, armando bandejas de presentación, cumpliendo con los plazos establecidos, logrando un trabajo en equipo, cumpliendo con los estándares de calidad.	D	I	K

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i>
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Diseño y montaje de <i>buffet</i>
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>3. Diseña y monta diferentes tipos de <i>buffet</i>, de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.</p>	<p>3.1 Diseña distintos tipos de <i>buffet</i>, considerando los requisitos del cliente. 3.3 Monta secuencialmente las preparaciones en un <i>buffet</i>, de acuerdo a las características de él, armando bandejas de presentación, cumpliendo con los plazos establecidos, logrando un trabajo en equipo, cumpliendo con los estándares de calidad.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Método de los cuatro pasos
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara la actividad de un diseño y montaje de <i>buffet</i>. › Prepara una guía de aprendizaje. › Gestiona los recursos necesarios para la actividad. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Apuntes técnicos sobre montaje de <i>buffet</i> y normas internacionales de montaje. › Computador.

5.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Contextualiza la actividad a realizar.› Presenta el tipo de <i>buffet</i> que se debe diseñar y montar, constituyendo puestos de trabajo.› Organiza a sus estudiantes y los invita a concentrarse y seguir con atención la actividad de aprendizaje.› Incentiva la actividad poniendo a la vista de sus estudiantes las preparaciones, los equipos y utensilios para su desarrollo.› Demuestra los pasos secuenciales para el procedimiento de diseño de <i>buffet</i>, indicando el tipo de servicio a ofrecer y cómo debe ser un correcto montaje respetando las normas internacionales.› Monitorea la ejecución de la actividad. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Cada estudiante aplica y explica el procedimiento de diseño de <i>buffet</i>, indicando el tipo de servicio a ofrecer y cómo debe ser un correcto montaje. Lo lleva a cabo en tres etapas:<ul style="list-style-type: none">- Ejecuta la actividad de manera individual.- Explica y argumenta por qué lo hace de esa manera.- Nombra los puntos más importantes a considerar en el diseño y montaje de un <i>buffet</i>.› Ejercitan individualmente el procedimiento de montaje de <i>buffet</i>. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Apuntes técnicos sobre montaje de <i>buffet</i> y normas internacionales de montaje.› Guías de aprendizaje con las tareas, indicaciones y procedimientos que deben realizar las y los estudiantes.› Pauta de observación de la actividad.› Proyector de multimedia y computador.› Insumos alimenticios para la actividad.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Exponen en grupo su experiencia y logros alcanzados en relación con la actividad de aprendizaje, de acuerdo a pauta. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Entrega retroalimentación sobre las presentaciones de sus estudiantes.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i>
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Tallado de frutas y verduras
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>3. Diseña y monta diferentes tipos de <i>buffet</i>, de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.</p>	<p>3.2 Realiza decoraciones para disponer en un <i>buffet</i>; tallados, esculturas en hielo, arreglos de frutas y florales, etc., considerando las normas de higiene y los riesgos propios de la actividad.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación de contextos laborales
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Gestiona los insumos y la disponibilidad del taller. › Dispone de un ejemplar de normas RSA. › Prepara una pauta de evaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador e impresora. › Ejemplar de Normas RSA. › Taller de cocina. › Utensilios de cocina. › Vegetales para realizarles cortes.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Explica cómo será el trabajo en el taller y cómo deben ser las normas de seguridad. › Revisa que cada estudiante se encuentre completamente uniformado, cumpliendo con las normas de RSA en relación con la higiene del manipulador de alimentos. › Presenta una presentación con fotografías de diversos tallados de frutas y verduras y la comenta con sus estudiantes. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › En el taller, observan cómo el o la docente talla una fruta o verdura y enseña las principales técnicas para su realización. › Luego, de manera individual, realizan tallados en frutas y verduras.
<p>CIERRE</p>	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Presentan su tallado al resto del curso indicando cuáles fueron los principales inconvenientes que debieron enfrentar. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Retroalimenta y destaca las técnicas de tallado de frutas y verduras. › Evalúa y cierra la actividad.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i>
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR
<p>3. Diseña y monta diferentes tipos de <i>buffet</i>, de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.</p>	<p>3.2 Realiza decoraciones para disponer en un <i>buffet</i>; tallados, esculturas en hielo, arreglos de frutas y florales, etc., considerando las normas de higiene y los riesgos propios de la actividad.</p>	<p>A Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.</p> <p>B Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p> <p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p> <p>D Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros <i>in situ</i> o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.</p> <p>I Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.</p> <p>K Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.</p>

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS
<p>La actividad se desarrolla como simulación del contexto laboral, los estudiantes hacen uso de su taller de gastronomía tallando frutas y verduras.</p> <p>La actividad será evaluada mediante una pauta de cotejo, observando el cumplimiento de las habilidades técnicas y aspectos formales.</p>	<p>Lista de cotejo:</p> <ul style="list-style-type: none">› Uniforme completo.› Higiene durante todo el proceso.› Uso del cuchillo.› Técnicas de tallado.› Higienización del taller.› Comunicación clara.› Trabajo prolijo y de calidad.› Cumplimiento de plazos.› Trabajo en equipo.› Respeto por los otros sin distinciones.

BIBLIOGRAFÍA

Astorga, M. M., Solís, L. C. M. y Jiménez, R. M. N. (2011). *Decoración y exposición de platos*. Málaga: Innovación y Cualificación.

Godmet, M. y Moulart, B. (2005). *Ideas para la decoración de platos: Técnicas y realización*. Madrid: Susaeta Ediciones.

Jiménez, D. E. A. (2011). *Preparaciones de un buffet*. Madrid: Bubok.

Lexus Editores. (2005). *Buffet*. Barcelona: Lexus.

Lobo, M. E., Martínez, M. A. y Tikal Ediciones. (2008). *Decoración con frutas y verduras: El arte de tallar alimentos*. Madrid: Tikal.

Moll, C. A. (1988). *El Arte del buffet y la decoración*. Palma de Mallorca: Biblos Balear.

Montagud Editores. (2007). *El libro del buffet y el cóctel: 106 elaboraciones saladas y dulces para comer de pie*. Barcelona: Montagud.

6. Servicio de comedores, bares y salones

INTRODUCCIÓN

En este módulo, de 76 horas pedagógicas, se espera que los y las estudiantes conozcan los diferentes equipos y utensilios que se emplean en el salón de comedores de un restaurant y bar, sus características y usos, y que aprendan a realizar montajes para los diferentes tipos de servicio, cartas, menú, eventos y bar, y a hacer propuestas de diseños de montaje de salones para diferentes tipos de eventos y servicios especiales.

De esta manera, se busca que sean capaces de encargarse de los servicios comestibles y bebestibles, aplicando las técnicas de atención al cliente de acuerdo al tipo de establecimiento, de productos y de servicios, y también los protocolos y las exigencias establecidas. Asimismo, se espera que logren resolver casos en situaciones de conflictos con clientes difíciles o problemas ocurridos durante el servicio.

Además, se pretende que las y los estudiantes sepan cuidar su presentación personal y el modo de comportarse en el salón comedor; reconocer y usar los *bigfour* (mantelería, cubiertos, loza, utensilios de servicio y *petit menage*); comparar diferentes tipos

de servicios y montajes de un salón comedor; montar las mesas según el tipo de servicio; dar la bienvenida a los clientes; ofrecer y explicar el menú; tomar órdenes; servir bebidas alcohólicas y analcohólicas y alimentos calientes y fríos; y cerrar la cuenta de la mesa, desmontarla y limpiarla para un nuevo servicio.

Asimismo, se espera que sean capaces de identificar y describir los diferentes puestos de trabajo que hay en un salón comedor (garzón/a, encargado/a de los vinos, maître, barman, entre otros); trabajar coordinadamente con otros empleados y empleadas en el salón comedor; clasificar los eventos según su tipo; efectuar montajes de salón según lo solicitado, y considerar el protocolo del evento y los elementos complementarios (iluminación, arreglos florales, audio y música, etc.).

Finalmente, se busca que logren aplicar técnicas de decoración de comedores y salones, según ocasión, lugar y comensales, comprendiendo que el servicio de alimentación colectiva requiere ser considerado en sus múltiples facetas.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 6 · SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES	76 HORAS	TERCERO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
OA 8		
Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos de higiene y de calidad.		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Selecciona implementos, ornamentos y utensilios, de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene.	1.1 Clasifica tipos de eventos, servicios y montajes, de acuerdo al objetivo y destinatarios de ellos, considerando el personal necesario para llevarlo a cabo.	B C D K
	1.2 Selecciona <i>bigfour</i> (mantelería, utensilios, <i>petit menage</i> , cristalería, cubiertos y lozas), de acuerdo al tipo de servicio y montaje que ofrecerá, considerando las normas establecidas, los requerimientos del cliente y protocolo internacional.	B C D K
2. Decora, con los implementos, ornamentos y utensilios seleccionados, los lugares definidos de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene, realizando un trabajo prolijo, y en equipo.	2.1 Diseña montajes de lugares, de acuerdo al evento a realizar, considerando las normas de higiene, de protocolo y de prevención de riesgos.	B C D K
	2.2 Realiza el montaje de mesas de acuerdo al servicio a realizar, considerando elementos complementarios, como iluminación, arreglos florales, u otros, sin descuidar las normas de protocolo y las instrucciones recibidas.	B C D K
	2.3 Realiza las tareas de manera prolija y coordinada con otros puestos de trabajo considerando el tipo de evento.	B C D K

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Servicio de comedores, bares y salones
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Tipos de eventos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Selecciona implementos, ornamentos y utensilios, de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene.</p>	<p>1.1 Clasifica tipos de eventos, servicios y montajes, de acuerdo al objetivo y destinatarios de ellos, considerando el personal necesario para llevarlo a cabo.</p> <p>1.2 Selecciona <i>bigfour</i> (mantelería, utensilios, <i>petit menage</i>, cristalería, cubiertos y lozas), de acuerdo al tipo de servicio y montaje que ofrecerá, considerando las normas establecidas, los requerimientos del cliente y protocolo internacional.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Guía de trabajo

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Docente:

- › Gestiona los recursos necesarios para la clase.
- › Elabora una guía de trabajo.
- › Elabora un instrumento de evaluación.
- › Elabora fichas con un set de tipos de eventos y servicios, distintos tipos de clientes y diferentes tipos de lugares donde se puede realizar el servicio.

Recursos:

- › Documentos sobre tipos de eventos, servicios, montajes y *bigfour*.
- › Biblioteca con acceso a internet.



DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Organiza parejas de trabajo y les explica la finalidad de la actividad, la calificación y la pauta de evaluación. › Designa una combinación de eventos y servicios a cada una de las parejas, sin que se repitan. › Entrega la guía de trabajo y los set de tipos de eventos y servicios, distintos tipos de clientes y diferentes tipos de lugares donde se puede realizar el servicio. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › En equipo completan la guía de trabajo, haciendo uso de los distintos insumos entregados por el o la docente. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Fichas con set que incluye variados tipos de eventos y servicios (pueden ser fichas o estar numerados en una lista). › Fichas con set que incluye variados tipos de clientes (instituciones, personas, grupos socioeconómicos, entre otros). › Fichas con set de lugares donde realizar el servicio. › Sala de clases. › Guía de trabajo.
<p>CIERRE</p>	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Presentan los resultados obtenidos. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Destaca aspectos relevantes sobre cada uno de los trabajos, corrige errores y explicita omisiones.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Servicio de comedores, bares y salones
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	El arte de servir
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Decora, con los implementos, ornamentos y utensilios seleccionados, los lugares definidos de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene, realizando un trabajo prolijo, y en equipo.</p>	<p>2.1 Diseña montajes de lugares, de acuerdo al evento a realizar, considerando las normas de higiene, de protocolo y de prevención de riesgos.</p> <p>2.2 Realiza el montaje de mesas de acuerdo al servicio a realizar, considerando elementos complementarios, como iluminación, arreglos florales, u otros, sin descuidar las normas de protocolo y las instrucciones recibidas.</p> <p>2.3 Realiza las tareas de manera prolija y coordinada con otros puestos de trabajo considerando el tipo de evento.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación de contextos laborales
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara instrucciones sobre cómo montar y decorar una mesa. › Prepara un instrumento de evaluación. › Acopia fotografías, libros y documentos con ejemplos de montajes y decoración de mesas. › Gestiona recursos para el montaje de las mesas. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador e impresora. › Fotografías, libros y documentos con ejemplos de montajes y decoración de mesas.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Organiza grupos de trabajo de tres a cinco integrantes. › Indica a los estudiantes el trabajo a realizar sobre montar y decorar completamente una mesa para el tipo de servicio, comensal y presupuesto que él o ella les designe. › Evalúa el montaje de las mesas, según la pauta. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Dibujan un croquis de la mesa que deberán montar físicamente, respetando todas las normas que han aprendido anteriormente. › En los grupos montan las mesas y, al presentar su montaje, explican por qué lo hicieron de esa manera y responden los cuestionamientos de quien o quienes los evalúen. › Mientras un grupo presenta su montaje, los demás atiendan a la exposición y aprenden de la experiencia de los otros. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador e impresora. › Fotografías, libros y documentos con ejemplos de montajes y decoración de mesas. › Mesas e insumos para el montaje de las mesas (<i>bigfour</i>). › Pauta de cotejo. › Pauta de evaluación técnica.
<p>CIERRE</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Al finalizar todas las presentaciones de los montajes, realiza una síntesis de los aspectos principales, corrige errores y completa información faltante.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Servicio de comedores, bares y salones
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR
<p>2. Decora, con los implementos, ornamentos y utensilios seleccionados, los lugares definidos de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene, realizando un trabajo prolijo, y en equipo.</p>	<p>2.1 Diseña montajes de lugares, de acuerdo al evento a realizar, considerando las normas de higiene, de protocolo y de prevención de riesgos.</p>	<p>B Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p>
	<p>2.2 Realiza el montaje de mesas de acuerdo al servicio a realizar, considerando elementos complementarios, como iluminación, arreglos florales, u otros, sin descuidar las normas de protocolo y las instrucciones recibidas.</p>	<p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p>
	<p>2.3 Realiza las tareas de manera prolija y coordinada con otros puestos de trabajo considerando el tipo de evento.</p>	<p>D Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros <i>in situ</i> o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.</p> <p>K Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.</p>

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS
<p>La actividad se desarrolla en dos etapas; primero los estudiantes diseñarán un croquis con el montaje de una mesa de un servicio determinado. Luego trabajarán de manera práctica, realizando el montaje de su diseño de mesa, considerando las normas y los implementos del <i>bigfour</i>.</p> <p>La actividad será evaluada mediante una pauta de cotejo, observando el cumplimiento de las habilidades técnicas y aspectos formales.</p>	<p>Pauta de cotejo:</p> <ul style="list-style-type: none">› Uniforme completo (garzón).› Higiene durante todo el proceso.› Higienización de los implementos.› Postura de mantel y carpeta.› Posición de cubiertos, según el tipo de servicio.› Posición y cantidad de copas, según servicio.› Elección de arreglo floral.› Doblado de servilleta.› Comunicación clara.› Trabajo prolijo y de calidad.› Cumplimiento de plazos.› Trabajo en equipo.› Respeto por los otros sin distinciones.

BIBLIOGRAFÍA

Castellano, M. I. (2012). *Procesos de servicio en restaurant*. Madrid: Síntesis.

García, O. F. (2008). *Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería*. Madrid: Paraninfo.

García, O. F. (2011). *Operaciones básicas y servicios en restaurantes y eventos especiales*. Madrid: Paraninfo.

Sitios web y enlaces recomendados

Fundación Chile. (2014). *FoodWatcher: vigilancia alimentaria*.

Recuperado de: <http://www.foodwatcher.cl/>

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).



Módulos mención
Cocina

1. Cocina chilena

INTRODUCCIÓN

En los últimos años, los cocineros y las cocineras nacionales se han dedicado a rescatar, valorizar y proyectar la gastronomía nacional. Nuestro país necesita cada vez más cocineros y cocineras cultos, que tengan los fundamentos para seguir potenciando las expresiones gastronómicas regionales distribuidas a lo largo del país. Por lo tanto, los aprendizajes que se espera que los y las estudiantes desarrollen, deben ir más allá de la receta e incluir un fundamento histórico y de contexto que les permita ampliar el conocimiento y desarrollar el afecto a los productos y recetas nacionales.

Al término del módulo, de 228 horas pedagógicas, se pretende que los y las estudiantes conozcan y elaboraren diferentes platos de la cocina chilena, e identifiquen su evolución histórica y las etapas, desde las épocas precolombina, mestiza y republicana hasta la actualidad.

Además, se busca que sean capaces de identificar los equipos, utensilios, materias primas y formas de elaboración de las diversas preparaciones de las cocinas chilenas y de aplicar distintas técnicas que se han utilizado en nuestra cocina a lo largo de la historia.

La metodología aplicada en las clases es demostrativa y participativa; demostrativa por parte de la o el docente o cocineros invitados, que son referentes nacionales por trabajar por la cocina chilena; y participativa porque los y las estudiantes deberán realizar las preparaciones en grupos, contextualizando su lugar de origen, época o momento en que surge.

Asimismo, se pretende que los y las estudiantes comprendan y sean conscientes de los riesgos que existen por acciones o condiciones inseguras del lugar de trabajo, y que desarrollen la capacidad de trabajar en equipo.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 1 · COCINA CHILENA	228 HORAS	CUARTO MEDIO
----------------------------------	-----------	--------------

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD

OA 1

Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y la estacionalidad.	1.1 Clasifica ingredientes y utensilios tradicionales de la cocina chilena, considerando la evolución histórica de la cocina.	C
	1.2 Selecciona y clasifica ingredientes típicos de la cocina chilena de las distintas zonas del país.	C
2. Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	2.1 Elabora platos de la cocina tradicional chilena, considerando las características propias del territorio.	B C I K
	2.2 Aplica técnicas de higiene en todas las etapas del proceso, realizando un trabajo prolijo y cumpliendo con los estándares de calidad.	B C I K
	2.3 Organiza funciones y tareas a desarrollar por cada participante, para no interferir en el trabajo de otros.	B C I K

1.

APRENDIZAJES ESPERADOS		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS			
3.	Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, de las distintas zonas del país, considerando los requerimientos de alimentación saludable, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	3.1	Investiga los requerimientos de una alimentación saludable, considerando las necesidades nutricionales propias de nuestro país.	A	B	C
				H	I	K
		3.2	Prepara platos típicos de la cocina chilena, utilizando alimentos de características saludables, aplicando las normas de higiene.	A	B	C
				H	I	K

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Cocina chilena
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Ingredientes tradicionales chilenos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
1. Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y la estacionalidad.	1.1 Clasifica ingredientes y utensilios tradicionales de la cocina chilena, considerando la evolución histórica de la cocina. 1.2 Selecciona y clasifica ingredientes típicos de la cocina chilena de las distintas zonas del país.
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Charla de experto con guía de trabajo

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Docente:

- › Gestiona la visita de un especialista en el área.
- › Elabora una guía para el registro de la información recabada por los y las estudiantes en la charla. La guía debe considerar los siguientes temas: etapas de la cocina chilena, característica de cada una de las etapas (productos, técnicas y preparaciones) y análisis reflexivo del legado de cada una de las etapas a la cocina actual.
- › Elabora una pauta de evaluación.

Recursos:

- › Listado con nombres de especialistas para la charla (cocineros, investigadores, docentes, antropólogos, etc.).
- › Sala multiuso.
- › Documentación para elaborar la guía de trabajo.

1.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN

Docente:

- › Presenta la actividad a realizar y entrega la guía a sus estudiantes.
- › Presenta al o la especialista, quien realiza su charla.
- › El o la especialista señala los hitos más relevantes, los alimentos, las influencias y tipos de preparaciones más utilizados de cada etapa.

Estudiantes:

- › Escuchan activamente la charla realizada por la o el especialista, en la se abordarán las etapas de la evolución de la cocina chilena, desde la época precolombina, mestiza, republicana y hasta la actualidad.
- › Realizan consultas y aportes sobre lo presentado por el o la especialista.
- › Una vez finalizada la charla, responden la guía entregada por el o la docente, la cual será parte de una evaluación formativa.

Recursos:

- › Especialista para la charla.
- › Sala multiuso.
- › Guía de trabajo.

CIERRE

Estudiantes:

- › En un plenario, conversan sobre los aspectos más destacados de la presentación de la o el especialista, dando cuenta de lo que más les llamó la atención, las cosas que no sabían y lo que les resultaba familiar.

Docente:

- › Realiza síntesis y destaca los aspectos más relevantes.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Cocina chilena
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Platos chilenos por zonas
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
2. Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	2.1 Elabora platos de la cocina tradicional chilena, considerando las características propias del territorio.
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Trabajo de investigación
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD	Docente: <ul style="list-style-type: none"> › Presenta un mapa de Chile dividido de acuerdo a temas gastronómicos. › Elabora una pauta con la estructura de la investigación. › Construye un instrumento de evaluación. Recursos: <ul style="list-style-type: none"> › Mapa de Chile. › Sala de computación con conexión a internet.

1.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Da instrucciones sobre el trabajo a realizar y entrega la pauta con la estructura de la investigación que deben llevar a cabo sus estudiantes. › Solicita a sus estudiantes que se organicen en grupos de trabajo de acuerdo a los siguientes territorios: <ul style="list-style-type: none"> - Territorio 1: Arica / Iquique / Antofagasta. - Territorio 2: Copiapó / La Serena. - Territorio 3: Valparaíso. - Territorio 4: Santiago. - Territorio 5: Rancagua / Talca. - Territorio 6: Chillán / Concepción. - Territorio 7: Temuco. - Territorio 8: Valdivia / Osorno. - Territorio 9: Puerto Varas / Puerto Montt. - Territorio 10: Chiloé. - Territorio 11: Patagonia. - Territorio 12: Rapa Nui. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Se dividen en grupos para investigar las preparaciones típicas (técnicas-producto), ubicarlas geográficamente dentro del territorio asignado e identificar si corresponden a cordillera, costa, altiplano, centro, urbano, rural. › Ejecutan el trabajo solicitado. › Elaboran una presentación de su trabajo de investigación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Mapa de Chile. › Sala de computación con conexión a internet. › Pauta con estructura de la investigación. › Instrumento de evaluación.
<p>CIERRE</p>	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › En grupos, presentan los resultados de su investigación y van construyendo colectivamente un mapa gastronómico de Chile. › Participan en un plenario en el que buscan similitudes, diferencias y especificidades de cada zona. <p>Docentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Realiza un cierre destacando los temas de la diversidad de la gastronomía chilena.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Cocina chilena
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR
<p>1. Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y la estacionalidad.</p>	<p>1.1 Clasifica ingredientes y utensilios tradicionales de la cocina chilena, considerando la evolución histórica de la cocina.</p> <p>1.2 Selecciona y clasifica ingredientes típicos de la cocina chilena de las distintas zonas del país.</p>	<p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p>
<h3>Selección de cómo evaluar</h3>		
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS	
<p>La actividad se efectúa al término de la charla de un especialista, donde el grupo de estudiantes escuchará atentamente al expositor, manteniendo una actitud participativa, haciendo preguntas y realizando aportes. Luego deberán responder a una guía entregada por el o la docente.</p>	<p>Prueba de conocimientos sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Etapas de la cocina chilena. › Característica de cada una de las etapas (productos, técnicas y preparaciones). › Legado de cada una de las etapas hacia la cocina actual. 	

1.

BIBLIOGRAFÍA

Fantini, J. F. (2010). *Gastronomía patagonia chilena: Región de Magallanes*. Santiago de Chile: Gourmet Patagonia.

Bibliográfica Internacional. (1993). *Gran libro de la cocina chilena*. Santiago de Chile: Autor.

Marín, V. R. (1994). *Chilenos cocinando a la chilena: Conversaciones gastronómicas*. Santiago de Chile: R. Marín Vivado.

Montecino, A. S. (2005). *La olla deleitosa: Cocinas mestizas de Chile*. Santiago de Chile: Catalonia.

Santa, C. S. L. (1998). *La buena mano*. Santiago de Chile: Aguilar Chilena de Ediciones.

Sitios web y enlaces recomendados

Wikipedia. (2014). *Gastronomía en Chile*.

Recuperado de: http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Chile

Pro Chile. (2014). *Sabores de Chile para el mundo*.

Recuperado de: http://www.minrel.gob.cl/minrel/site/artic/20100901/asocfile/20100901081452/extractos_sabores_spa_ing.pdf

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).

2. Innovación y cocina internacional

INTRODUCCIÓN

En este módulo, de 228 horas pedagógicas, se pretende que los y las estudiantes conozcan y elaboren diferentes platos de la cocina internacional, específicamente, de aquellos países cuyas preparaciones tienen mayor presencia en Chile, como Perú, México, China, Japón, España, Francia e Italia. Además, se espera que identifiquen la evolución histórica en sus preparaciones.

Se busca que los y las estudiantes conozcan los equipos, utensilios, materias primas y formas de elaboración de las diversas preparaciones de la cocina internacional y que apliquen distintas técnicas que se han utilizado en la gastronomía a lo largo de la historia. Además, se espera que sean capaces de cocinar platos como el quiche *Lorraine* y el mousse de chocolate (Francia); *fettuccine*, ravioles, pizzas,

lasañas, salsas boloñesa y putanesca (Italia); paella, tortilla española, crema catalana, gazpacho (España); *moussaka*, *tsatziki*, *kataifi*, ensalada griega (Grecia); arrollado primavera, *wantán*, chapsui de ave, carne mongoliana, arroz chaufán (China), por nombrar algunos.

Igual que en los módulos anteriores, se espera que las y los estudiantes sean conscientes de los riesgos por acciones o condiciones inseguras del lugar de trabajo. Además, se busca que desarrollen valores propios del trabajo, como la responsabilidad, el orden, el trabajo higiénico, el orgullo por el trabajo acucioso y el gusto por los detalles, así como actitudes que les permitan trabajar en equipo, como la tolerancia, la cortesía, el respeto por el trabajo de los demás, entre otros.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 2 · INNOVACIÓN Y COCINA INTERNACIONAL	228 HORAS	CUARTO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
<p>OA 2 Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.</p> <p>OA 4 Introducir variaciones en las recetas de productos gastronómicos de la cocina básica y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.</p>		

2.

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
<p>1. Clasifica los productos propios de la cocina de países tales como; Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo.</p>	<p>1.1 Investiga sobre las características culinarias de países como Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, considerando las tradiciones culinarias de cada región.</p>	<p>A B G</p> <p>H</p>
	<p>1.2 Selecciona y clasifica productos y técnicas representativos de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón, considerando la cultura de cada país.</p>	<p>A B G</p> <p>H</p>

APRENDIZAJES ESPERADOS		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS		
2.	Elabora platos de la cocina internacional de mayor presencia en Chile, como México, China, Perú, Japón, Francia e Italia, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con los estándares de calidad, realizando las tareas de forma prolija, haciendo uso eficiente de los insumos y disponer de los desechos de forma responsable.	2.1 Realiza <i>mise en place</i> de insumos y utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica y aplicando las normas higiénicas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.	A	B	C
			D	I	K
		2.2 Elabora platos de la cocina de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón, considerando las características propias de cada territorio, resguardando las características originarias de las recetas de cada país, haciendo uso eficiente de los insumos, aplicando técnicas de higiene, y coordinando acciones con otros.	A	B	C
		D	I	K	
		2.3 Realiza presentaciones de los platos elaborados de los distintos países, considerando la cultura de cada país, la que se debe ver reflejada en la decoración, aplicando además las normas de higiene y realizando trabajo en equipo.	A	B	C
			D	I	K
3.	Elabora productos gastronómicos, aplicando técnicas innovadoras en la producción, considerando las normas de higiene y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos, previniendo situaciones de riesgo.	3.1 Investiga las técnicas y nuevas tendencias de la cocina moderna, considerando las normas internacionales.	A	B	C
			D	H	I
			J		
		3.2 Prepara productos gastronómicos, introduciendo tendencias innovadoras de la cocina internacional, considerando las normas de higiene y la prevención de riesgos propios de la actividad, trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.	A	B	C
			D	H	I
			J		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
<p>4. Aplica técnicas innovadoras de decoración y montaje, para mejorar sabores, texturas y presentaciones en productos gastronómicos de la cocina básica, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos, previniendo situaciones de riesgo.</p>	<p>4.1 Realiza decoraciones a preparaciones de productos gastronómicos de la cocina básica, aplicando técnicas innovadoras, considerando la higiene necesaria para obtener productos inocuos y trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.</p>	<p>C D I</p> <p>J K</p>
	<p>4.2 Realiza montajes de platos aplicando técnicas innovadoras, considerando los estándares de calidad y las normas internacionales.</p>	<p>C D I</p> <p>J K</p>

2.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Innovación y cocina internacional
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Cocina francesa
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Elabora platos de la cocina internacional de mayor presencia en Chile, como México, China, Perú, Japón, Francia e Italia, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con los estándares de calidad, realizando las tareas de forma prolija, haciendo uso eficiente de los insumos y disponer de los desechos de forma responsable.</p>	<p>2.1 Realiza <i>mise en place</i> de insumos y utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica y aplicando las normas higiénicas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.</p> <p>2.2 Elabora platos de la cocina de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón, considerando las características propias de cada territorio, resguardando las características originarias de las recetas de cada país, haciendo uso eficiente de los insumos, aplicando técnicas de higiene, y coordinando acciones con otros.</p> <p>2.3 Realiza presentaciones de los platos elaborados de los distintos países, considerando la cultura de cada país, la que se debe ver reflejada en la decoración, aplicando además las normas de higiene y realizando trabajo en equipo.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación contexto laboral

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Docente:

- › Gestiona la disponibilidad del taller de cocina, utensilios e insumos de alimentos.
- › Elabora una presentación digital sobre cocina francesa.
- › Prepara una pauta de evaluación.

Recursos:

- › Taller de cocina.
- › Utensilios de cocina.
- › Insumos de alimentos.
- › Utensilios de aseo.



DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Explica el trabajo que se llevará a cabo, indicando los estándares de realización y evaluación que aplicará. › Explica a sus estudiantes que se elaborará un portafolio de taller de cocina internacional con toda la cocina que se estudie. › Realiza una presentación digital sobre los principales elementos de la cocina francesa (destaca la ubicación, productos típicos de Francia, utensilios, herramientas y las preparaciones típicas). › Monitorea de manera permanente la higiene personal y del área de trabajo, además de la aplicación de técnicas. › Pone énfasis en las temperaturas y prevención de riesgos. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Escuchan activamente y formulan preguntas sobre la presentación digital de la cocina francesa. › Toman nota de lo presentado. › En grupo de máximo cuatro integrantes, elaboran las preparaciones de la cocina francesa: quiche Lorraine, bouillabaisse, mousse de chocolate. Para ello, utilizan los ingredientes dados, aplican las técnicas explicadas y consideran: <ul style="list-style-type: none"> - Planificar el desarrollo de la producción. - Realizar <i>mise en place</i> de productos y utensilios. - Elaborar las recetas entregadas por el docente. - Realizar limpieza final del taller. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Insumos para elaborar las recetas. › Recetas de los platos a preparar. › Presentación digital sobre cocina francesa. › Taller de cocina. › Utensilios de cocina. › Utensilios de aseo.
<p>CIERRE</p>	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Exponen en plenario sus preparaciones y explican las diferencias en ellas. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Destaca los puntos más importantes y retroalimenta las presentaciones de sus estudiantes.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Innovación y cocina internacional
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Platos típicos de diferentes países
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	12 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Clasifica los productos propios de la cocina de países tales como; Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo</p>	<p>1.1 Investiga sobre las características culinarias de países como Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, considerando las tradiciones culinarias de cada región.</p> <p>1.2 Selecciona y clasifica productos y técnicas representativos de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón, considerando la cultura de cada país.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Trabajo de investigación
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara un instructivo para la investigación a realizar. › Gestiona el uso de la sala de computación. › Elabora un instrumento de evaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador con acceso a internet e impresora. › Biblioteca o textos de cocina internacional.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Explica la actividad a realizar y su importancia. › Explica cómo será la evaluación. › Organiza a sus estudiantes en grupos. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › En la sala de computación, investigan sobre la cocina internacional, buscan los platos más tradicionales de la cocina de Perú, México, Francia, Italia y España. › Investigan sobre los ingredientes y técnicas más utilizadas. › Cada grupo prepara una presentación con la información recopilada. › Elaboran una ficha técnica para una preparación por cada país estudiado. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Presentación digital. › Sala de computación con conexión a internet. › Telón. › Computador y proyector. › Rúbrica.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

CIERRE

Estudiantes:

- › En un plenario en la sala de clases cada grupo presenta su trabajo de investigación, y el resto del curso formula preguntas para enriquecer las presentaciones.

Docente:

- › Retroalimenta las presentaciones de los grupos de trabajo.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Innovación y cocina internacional
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR
<p>1. Clasifica los productos propios de la cocina de países tales como; Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo.</p>	<p>1.1 Investiga sobre las características culinarias de países como Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, considerando las tradiciones culinarias de cada región.</p>	<p>A Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.</p>
	<p>1.2 Selecciona y clasifica productos y técnicas representativos de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón, considerando la cultura de cada país.</p>	<p>B Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p> <p>G Participar en diversas situaciones de aprendizaje, formales e informales, y calificarse para desarrollar mejor su trabajo actual o bien para asumir nuevas tareas o puestos de trabajo, en una perspectiva de formación permanente.</p> <p>H Manejar tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.</p>

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS
<p>Los y las estudiantes recopilarán información sobre cocinas internacionales, desde Internet, libros técnicos, libros de recetas de cocina. Con la información, elaborarán una presentación para exponer al grupo curso, la que será evaluada, así mismo construirán fichas técnicas de cada una de las cocinas estudiadas.</p>	<p>Escala de valor o apreciación sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Comunicación clara. › Trabajo prolijo y de calidad. › Cumplimiento de plazos. › Trabajo en equipo. › Respeto por los otros sin distinciones. <p>Rúbrica:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Evaluar el nivel de dominio respecto de la diferenciación entre la cocina peruana, mexicana, francesa, china, italiana y japonesa, entre otras.

BIBLIOGRAFÍA

Cordon bleu (School: Paris, France). (2001). *Las técnicas del chef: Equipo, ingredientes, terminología gastronómica*. Barcelona: Blume.

Dominé, A., Römer, J. y Ditter, M. (2005). *Europa a la carta: Un viaje culinario*. Köln: Köneman.

Donovan, J. (2004). *Todo ensaladas*. Madrid: Edilupa Ediciones.

Hazan, G. (1993). *El gran libro de la pasta*. London, England: Dorling Kindersley.

Le, D. J. y Adrià, F. (2004). *Larousse del pescado y el marisco*. Barcelona: Larousse.

Luard, E. (2006). *Cocina Latinoamérica: 100 ingredientes esenciales, más de 200 recetas*. Barcelona: Blume.

March, L. y Alcañiz, L. (2010). *La cocina mediterránea*. Barcelona: Blume.

Martínez, A. M. P. y Rodríguez, F. C. (2003). *Sopas*. Barcelona: Blume.

Pérez, M. A. M. y Rodríguez, F. C. (2005). *Cocina vegetariana*. Barcelona: Blume.

Robuchon, J. y Aduriz, A. L. (2011). *Larousse gastronomique en español*. Barcelona: Larousse

Rodríguez, F. M. (2004). *Entrantes y tapas*. Barcelona: Blume.

Trutter, M. y Beer, G. (1999). *Un paseo gastronómico por España*. Köln: Culinaria Köneman.

Williams, J. (2008). *Cocina Tailandesa: Sabores del mundo*. Barcelona: Parragon Pub.

Sitios web y enlaces recomendados

Cocinadelmundo. (2014). *Recetas de todo el mundo*.

Recuperado de: <http://cocinadelmundo.com/>

Recetas.com. (2014). *Recetas internacionales*.

Recuperado de: http://www.recetas.com/recetas_internacionales/

El almanaque. (2014). *Recetas de cocina internacional*.

Recuperado de: <http://www.elalmanaque.com/recetas/>

Recetas.net. (2014). *Recetas*.

Recuperado de: <http://www.recetas.net/>

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).

3. Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas

INTRODUCCIÓN

En este módulo, de 152 horas pedagógicas, se busca que los y las estudiantes conozcan y aprendan a elaborar diferentes cócteles con bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Para ello, trabajarán en identificar el equipamiento de un bar y reconocer qué elementos incluyen el mobiliario, los utensilios, las herramientas y las materias primas de apoyo.

En el desarrollo del módulo se espera que sean capaces de agrupar los cócteles según si son alcohólicos o analcohólicos, y las bebidas alcohólicas en destilados, licores, vinos fortificados y cervezas. Además, se pretende que logren reconocer con qué materia prima se elaboran; clasificar los licores, los vinos fermentados, las cervezas y las bebidas con alcohol; identificar a qué horas se sirven los distintos tragos, de qué se componen, cuáles son sus características generales y en qué cristalería se sirven (distintos tipos de vasos, copas y copones); y analizar recetas y las formas de prepararlas (vaso mezclador, coctelera, directo al vaso o mediante una juguera).

Asimismo, se espera que las y los estudiantes sean capaces de preparar tragos directamente en el vaso (como Manhattan, Bloody Mary, Tom Collins, Tequila Sunrise, primavera), en coctelera (pisco sour, daiquiri,

alexander, vaina, cubanito, ruso blanco y negro) y en juguera (piña colada, daiquiri de frutilla), y tragos sin alcohol (con base de yogur, de crema y de jugos naturales), y de distinguir cuáles pertenecen al recetario nacional y cuáles al internacional. También se pretende que logren distinguir las distintas cepas de vino blanco, tinto, rosado y espumante, y que aprendan a catarlos y a hacer recomendaciones de maridaje con distintos platos.

Igual que en los módulos anteriores, se espera que las y los estudiantes sean conscientes de los riesgos por acciones o condiciones inseguras del lugar de trabajo. Además, se busca que desarrollen valores propios del trabajo, como la responsabilidad, el orden, el trabajo higiénico, el orgullo por el trabajo acucioso y el gusto por los detalles, así como actitudes que les permitan trabajar en equipo, como la tolerancia, la cortesía, el respeto por el trabajo de los demás, entre otros.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 3 · ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS	152 HORAS	CUARTO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
OA 3 Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.	1.1 Investiga y clasifica los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles alcohólicos, considerando las fichas técnicas.	A B C D I K
	1.2 Realiza <i>mise en place</i> de utensilios y productos para la elaboración de los bebestibles, considerando las normas de higiene.	A B C D I K
	1.3 Elabora diversos bebestibles alcohólicos de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene y el trabajo en equipo.	A B C D I K
2. Elabora cocteles con bebidas analcohólicas, de acuerdo al recetario nacional e internacional, aplicando las normas de higiene.	2.1 Investiga y clasifica los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles analcohólicos, considerando las fichas técnicas.	A B C H I K
	2.2 Realiza <i>mise en place</i> de utensilios e insumos para la elaboración de cocteles, aplicando normas de higiene.	C B D H I K
	2.3 Elabora cocteles analcohólicos, considerando las fichas técnicas, aplicando estándares de calidad.	C B D H I K

3.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Cocteles analcohólicos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
2. Elabora cocteles con bebidas analcohólicas, de acuerdo al recetario nacional e internacional, aplicando las normas de higiene.	2.2 Realiza <i>mise en place</i> de utensilios e insumos para la elaboración de cocteles, aplicando normas de higiene. 2.3 Elabora cocteles analcohólicos, considerando las fichas técnicas, aplicando estándares de calidad.
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación de contextos laborales

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD	Docente: <ul style="list-style-type: none"> › Gestiona la disponibilidad de los insumos para la realización de la actividad. › Prepara las instrucciones para la realización de la actividad. › Prepara una presentación con una síntesis sobre lo realizado en clases anteriores en relación con cocteles analcohólicos. Recursos: <ul style="list-style-type: none"> › Orden de requerimiento de insumos. › Computador e impresora.
EJECUCIÓN	Docente: <ul style="list-style-type: none"> › Realiza la presentación digital con una síntesis de lo visto en clases anteriores sobre cocteles analcohólicos. › Explica la finalidad de la actividad y la pauta de evaluación. › Enfatiza valores propios de trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante. › Organiza a sus estudiantes en parejas y les asigna un coctel. Estudiantes: <ul style="list-style-type: none"> › En las parejas conformadas, disponen de los implementos adecuados para elaborar la bebida analcohólica, servirla y hacer la limpieza y orden de los implementos. › Mientras cada pareja trabaja, el resto del curso observa y registra lo que hace la pareja. › Cada pareja concluye su trabajo exhibiendo el coctel elaborado, con la presentación y decoración correspondiente.
CIERRE	Docente: <ul style="list-style-type: none"> › Realiza comentarios sobre las distintas presentaciones de las parejas a modo de retroalimentación.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Tragos variados
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.</p>	<p>1.1 Investiga y clasifica los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles alcohólicos, considerando las fichas técnicas.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Guía de trabajo
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Elabora la guía de trabajo para la realización de la actividad, con su respectiva pauta de evaluación. › Prepara las instrucciones para la realización de la actividad. › Prepara una presentación en relación con cocteles alcohólicos. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Orden de requerimiento de insumos. › Computador e impresora. › Proyector de datos.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Realiza la presentación digital sobre cocteles alcohólicos. › Explica la finalidad de la actividad, la calificación y la pauta de evaluación. › Enfatiza valores propios del trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante. › Organiza a sus estudiantes en parejas, les entrega una guía y les designa un coctel. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Completan un cuadro comparativo en que detallan el producto base, otros productos, técnica de preparado, vaso en que se sirve y ocasión en que se sirve. › Llevan a cabo una presentación oral breve ante el curso. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Taller de cocina. › Guía de trabajo. › Pizarra y plumón. › Pauta de evaluación.
<p>CIERRE</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Hace comentarios de algunos de los trabajos a modo de retroalimentación.

3.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS	
<p>1. Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.</p>	<p>1.1 Investiga y clasifica los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles alcohólicos, considerando las fichas técnicas.</p>	<p>A Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.</p>	<p>B Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p>
		<p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p>	<p>D Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros <i>in situ</i> o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.</p>
Selección de cómo evaluar			
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN		INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS	
<p>Los y las estudiantes desarrollarán una guía de estudio en dónde deben completar un cuadro comparativo donde detallen los productos necesarios, técnica de preparado, vaso en que se sirve y ocasión en que se sirve.</p>		<p>Prueba de conocimientos sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Tipos de cocteles. › Clasificación de tragos. › Tipos de vasos para cocteles. › Clasificación de licores. 	

BIBLIOGRAFÍA

Cidón, C. D. (2004). *El vino en la mesa y en la cocina*. León: Everest.

Clarke, O. (2003). *Enciclopedia del vino: Una guía alfabética de los vinos de todo el mundo*. Barcelona: Blume.

Ibáñez, P. (2010). *Guía de la cerveza en Chile*. Santiago de Chile: Uqbar.

Larousse (Firm). (2007). *El pequeño Larousse de los vinos*. Francia: Larousse.

Lucas, B. (2004). *365 cócteles: Combinados, batidos con y sin alcohol: guía completa del barman*. Barcelona: Blume.

Martínez, M. (2005). *El vino de la A la Z*. Santiago de Chile: Planeta vino.

Martínez, M. S. (2002). *Tragos y picoteos*. Santiago de Chile: Zig-Zag.

Sitios web y enlaces recomendados

Protocolo.org. (2014). *Protocolo y etiqueta*.
Recuperado de: <http://www.protocolo.org/>

Vinos de Chile. (2014). *Vinos de Chile*.
Recuperado de: <http://www.vinosdechile.cl/>

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).

4. Elaboración de menús y cartas

INTRODUCCIÓN

La carta de un restaurant es considerada como la comunicación escrita entre el establecimiento y el cliente, por lo que se debe redactar en forma técnica y romántica, describiendo las preparaciones que contempla en su oferta y separándolas por ítems de consumo. Su presentación debe ser acorde al establecimiento, ya que forma parte de la decoración, y su redacción debe ser clara para que los comensales la entiendan sin complicaciones.

En este módulo, de 152 horas pedagógicas, se pretende que los y las estudiantes logren diseñar un menú considerando las normas de redacción, el tipo de servicio (alimentación colectiva, restaurantes tradicionales, restaurantes ejecutivos, eventos, casinos de empresas, salón de té, pub, etc.), aspectos relativos a la presentación (color, letra, tamaño), la demanda de los clientes para elaborar el menú y las normas internacionales de planificación del menú.

Además, se espera que sean capaces de distinguir entre distintos tipos de menú (tradicional, ejecutivo, hipocalórico, naturista, de especialidad) y reconocer la manera adecuada de escribir cada uno; considerar

normas dietéticas, económicas, gastronómicas, de organización y de presentación para elaborar un menú; y proponer menús para comensales con diversas afecciones de salud (intolerancia a la lactosa, al gluten, diabéticos, regímenes líquidos, de papilla, livianos, sin grasa) y de acuerdo a distintos requisitos, como categoría y ubicación del establecimiento, tipo de clientes (según sexo, edad, actividad, poder adquisitivo), temporalidad y aspectos económicos (costos de elaboración y precios de venta), entre otros. Asimismo, se busca que logren reconocer las normas de planificación de acuerdo al tipo de alimento, métodos de cocción, colores, formas, texturas y combinación de sabores.

Igual que en los módulos anteriores, se espera que las y los estudiantes sean conscientes de los riesgos por acciones o condiciones inseguras del lugar de trabajo. Además, se busca que desarrollen valores propios del trabajo, como la responsabilidad, el orden, el trabajo higiénico, el orgullo por el trabajo acucioso y el gusto por los detalles, así como actitudes que les permitan trabajar en equipo, como la tolerancia, la cortesía, el respeto por el trabajo de los demás, entre otros.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 4 · ELABORACIÓN DE MENÚS Y CARTA	152 HORAS	CUARTO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
OA 5 Elaborar cartas y menús para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación del año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos.		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Diseña menú, teniendo en cuenta tipo de servicio y establecimiento, considerando la estacionalidad, tipo de cliente, y requerimientos nutricionales.	1.1 Clasifica distintos los tipos de menús, considerando los servicios gastronómicos: alimentación colectiva, restaurantes, etc.	A B D H
	1.2 Calcula los requerimientos nutricionales que se deben considerar al elaborar menús, teniendo en cuenta el tipo de cliente, la actividad que desarrolla y el rango de edad.	A B D H
	1.3 Diseña menú, considerando el tipo de servicio, alimentación colectiva, restaurantes, etc., las demandas de los clientes, las normas internacionales de elaboración de menú, los requisitos nutricionales, aplicando técnicas de redacción, y normas de presentación gráfica.	A B D H

4.

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
<p>2. Diseña cartas, de acuerdo al establecimiento, al tipo de servicio, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad.</p>	<p>2.1 Clasifica las distintas cartas, que se presentan en los servicios gastronómicos de acuerdo a su tipo.</p>	<p>A B C</p> <p>H</p>
	<p>2.2 Diseña Cartas, aplicando técnicas de redacción, considerando las normas de presentación, tipo de servicio y demanda de los clientes.</p>	<p>A B C</p> <p>H</p>

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de menús y carta
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Cómo escribir un menú
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>3. Diseña menú, teniendo en cuenta tipo de servicio y establecimiento, considerando la estacionalidad, tipo de cliente, y requerimientos nutricionales.</p>	<p>1.3 Diseña menú, considerando el tipo de servicio, alimentación colectiva, restaurantes, etc., las demandas de los clientes, las normas internacionales de elaboración de menú, los requisitos nutricionales, aplicando técnicas de redacción, y normas de presentación gráfica.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Guía de trabajo

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Gestiona los recursos necesarios para la clase. › Elabora una guía de trabajo. › Elabora una presentación digital con las principales características de un menú. › Elabora un instrumento de evaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Documentos sobre tipos de menú, tipos de servicios, normas internacionales de elaboración de menú, requisitos nutricionales, entre otros. › Biblioteca con acceso a internet.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Realiza la presentación digital y entrega información y documentos sobre las reglas y normas a considerar en el desarrollo de la actividad. › Divide al curso en grupos para llevar a cabo el trabajo y les asigna un tipo de menú con características específicas. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Elaboran el menú de acuerdo al estándar indicado en la guía de trabajo. › Al finalizar el tiempo asignado para el trabajo en los grupos, exponen sus menús al resto del curso. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Copias de la presentación digital. › Guía de trabajo. › Listado con propuestas de menús de distintos estilos. › Computadores e impresora. › Pauta de evaluación.
<p>CIERRE</p>	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › En un plenario, categorizan las distintas propuestas de menús. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Retroalimenta y destaca los aspectos positivos de cada menú escrito por sus estudiantes y corrige errores, en el caso de haberlos.

4.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de menús y carta
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Diseño de carta
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Diseña cartas, de acuerdo al establecimiento, al tipo de servicio, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad.</p>	<p>2.2 Diseña cartas, aplicando técnicas de redacción, considerando las normas de presentación, tipo de servicio y demanda de los clientes.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Actividad práctica

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara una presentación digital con estructura, estándares e información relacionada con el diseño de cartas. › Elabora un instrumento de evaluación para la revisión de esta carta. › Gestiona la disponibilidad de materiales para la clase. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador e impresora. › Documentos, libros sobre diseño de cartas y ejemplos de cartas.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Contextualiza la clase realizando la presentación digital con la estructura, estándares e información relacionada con el diseño de diversos tipos de cartas, tipo de materiales a utilizar, redacción, tipo de letra, número de platos a desarrollar y partes que debe incluir la carta. › Da instrucciones a sus estudiantes para el trabajo a realizar y les informa en qué consistirá la evaluación. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Se organizan en grupos de máximo cuatro integrantes y planifican y organizan el trabajo de elaboración y diseño de una carta de restaurant cocina típica chilena. › Para el diseño consideran: categoría del establecimiento, tipo de servicio, ubicación del establecimiento, tipo de clientes (edad, sexo, actividad, poder adquisitivo), temporalidad, competencia y aspectos económicos (costos de elaboración y precio de venta). <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Distintos tipos de papeles, cartulinas, lápices, pegamentos. › Computadores e impresora. › Acceso a internet. › Presentación digital. › Instrumento de evaluación.



DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

CIERRE

Estudiantes:

- › Los grupos presentan la carta elaborada. Para ello, otros grupos harán de lectores, simulando estar en un restaurant.
- › Los grupos lectores opinan y emiten comentarios sobre la carta que les tocó leer.

Docente:

- › Durante las presentaciones de los grupos lectores, va destacando aciertos.
- › Realiza comentarios y observaciones en general, destacando los aspectos logrados y las deficiencias identificadas en los diseños.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Elaboración de menús y carta	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR	
<p>2. Diseña cartas, de acuerdo al establecimiento, al tipo de servicio, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad.</p>	<p>2.2 Diseña cartas, aplicando técnicas de redacción, considerando las normas de presentación, tipo de servicio y demanda de los clientes.</p>	<p>A Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.</p> <p>B Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p> <p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p> <p>H Manejar tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.</p>	
<h3>Selección de cómo evaluar</h3>			
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN		INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS	
<p>Los y las estudiantes planificarán y construirán una carta para un restaurante de cocina típica chilena, deberán considerar: categoría del establecimiento, tipo de servicio, ubicación del establecimiento, tipo de clientes (edad, sexo, actividad, poder adquisitivo), temporalidad, competencia y aspectos económicos (costos de elaboración y precio de venta).</p>		<p>Rúbrica:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Este instrumento explicitará los distintos niveles posibles de desempeño frente a la planificación de la actividad y el desarrollo propiamente tal. 	

BIBLIOGRAFÍA

Astiasarán, A. I. (2003). *Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria*. Madrid: Díaz de Santos.

Felipe, G. J. (2002). *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*. Madrid: ITES-Paraninfo.

García, S. P. y Martínez, M. J. (2005). *Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas*. Ciudad de México: Alfaomega.

Río, G. C. (2003). *Costo de alimentos y bebidas: (contabilización y control)*. Ciudad de México: ECAFSA.

Vallsmadella, J. M. (2002). *Técnicas de marketing y estrategias para restaurantes*. Madrid: Prentice Hall.

Sitios web y enlaces recomendados

Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. (2014). *Material educativo*. Recuperado de: <http://www.inta.cl/>

Ofifacil. (2014). *Diseño de cartas o menú de restaurantes*. Recuperado de: <http://www.ofifacil.com/ofifacil-ideas-creativas-crear-hacer-carta-menu-restaurante.php>

Carta restaurante. (2014). *Cartas y menús*. Recuperado de: <http://www.cartarestaurante.com/>

Espacio gastronómico. (2014). *Actualidad gastronómica*. Recuperado de: <http://www.espaciogastronomico.com.ar/destacado-superior/176.html>

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).



Módulos mención

Pastelería y Repostería

1. Elaboración de masas y pastas

INTRODUCCIÓN

Chile se caracteriza por ser uno de los países con los índices más altos de consumo de pan del mundo, pero con el tiempo los gustos han variado y se han incluido diferentes tipos de panes con sabores, texturas y formas distintas; asimismo, se pueden seleccionar de acuerdo a los servicios o en combinaciones de sabores con las untaduras o rellenos.

En este módulo, de 228 horas pedagógicas, se busca que los y las estudiantes conozcan las materias primas que se emplean en el rubro de la pastelería (trigo, diversos tipos de harinas, almidones, lácteos, huevos, materias grasas vegetales y animales, leudantes como levadura o polvos de hornear, etc.) y que aprendan

cuáles son los diferentes tipos de panes que se producen en el mercado nacional actual (de masa blanda especial, como pan de molde, pan de *hot-dog* y de hamburguesas; de masas duras, como hallullas, colizas, bollos, cachitos; de masa integral, como pan de centeno, con salvado de trigo y con semillas; de masas tipo francesas, como marraquetas, baguetes).

Asimismo, se espera que sean capaces de reconocer, clasificar y utilizar diferentes materias primas propias de panificación, aplicando las técnicas culinarias para preparar diversas masas duras, blandas, integrales, francesas, con especialidades. Además, se pretende que sepan elaborar masas para *pizza*, como tradicional, a la piedra, *fugazza* y otras.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 1 · ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS	228 HORAS	CUARTO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
OA 1 Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería-repostería básicos, de acuerdo a lo establecido en la formulación de recetas.		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	1.1 Realiza <i>mise en place</i> de insumos y utensilios, de acuerdo a las fichas técnicas, aplicando higiene y prevención de riesgos.	A B C D I K
	1.2 Elabora distintas masas de pan: masas blandas, masas duras, masas de tipo integral, masas del tipo francesas, de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente, y disponiendo los desechos de acuerdo a los procedimientos establecidos.	A B C D I K
	1.3 Hornea las distintas producciones de pan, considerando las temperaturas indicadas en las fichas técnicas y la prevención de riesgos propia de la actividad.	A B C D I K
2. Elabora <i>pizza</i> , de acuerdo a receta establecida y demanda local, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.	2.1 Elabora masas para <i>pizza</i> ; tradicional, a la piedra, <i>fugazza</i> , y otras, de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, considerando las técnicas apropiadas, las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente y disponiendo de los desechos, de acuerdo a los procedimientos establecidos.	B C I K
	2.2 Hornea las distintas masas, considerando las temperaturas indicadas en las fichas técnicas y la prevención de riesgos propia de la actividad.	B C I K

1.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de masas y pastas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Tipos de panes
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	12 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.</p>	<p>1.2 Elabora distintas masas de pan: masas blandas, masas duras, masas de tipo integral, masas del tipo francesas, de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente, y disponiendo los desechos de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Texto guía
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara un texto guía para el trabajo. › Prepara una pauta de evaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Textos sobre preparación de panes. › Computador e impresora.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Explica la actividad a realizar y cuál es su importancia. › Explica cómo será la evaluación. › Organiza a sus estudiantes en grupos. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Leen en sus grupos el texto guía y formulan preguntas aclaratorias a su docente. › Posteriormente, trabajan en sus grupos investigando en textos y en internet sobre los tipos de panes que existen, su origen, sus ingredientes y técnicas más utilizadas para elaborarlos. › Preparan una presentación digital por grupo con la categorización construida sobre los distintos tipos de panes, a partir de la información recopilada. › Elaboran fichas técnicas para cada grupo de masas de pan: masas blandas, masas duras, masas de tipo integral, masas del tipo francesas. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Textos sobre preparación de panes. › Computador e impresora. › Sala de computación con conexión a internet › Telón y data.
<p>CIERRE</p>	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › En un plenario en la sala de clases cada grupo presenta su trabajo. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Retroalimenta y destaca las técnicas de elaboración de pan.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de masas y pastas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Elaboración de masas blandas
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.</p>	<p>1.1 Realiza <i>mise en place</i> de insumos y utensilios, de acuerdo a las fichas técnicas, aplicando higiene y prevención de riesgos.</p> <p>1.2 Elabora distintas masas de pan: masas blandas, masas duras, masas de tipo integral, masas del tipo francesas, de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente, y disponiendo los desechos de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p> <p>1.3 Hornea las distintas producciones de pan, considerando las temperaturas indicadas en las fichas técnicas y la prevención de riesgos propia de la actividad.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Actividad práctica con demostración
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara las instrucciones para la actividad práctica. › Gestiona la disponibilidad de insumos y del taller de cocina. › Elabora una pauta de evaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Taller de cocina, utensilios de cocina. › Insumos para la elaboración de las preparaciones. › Artículos de aseo.

1.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN

Docente:

- › Explica la actividad a realizar. A medida que va avanzando la clase, va demostrando en una pequeña cantidad la elaboración de masas batidas.
- › Enseña a las y los estudiantes a realizar los siguientes pasos:
 - Pesaje de los ingredientes.
 - Realización del volcán.
 - Amasado.
 - Sobado de la masa.
 - Corte.
 - Forma.
 - Fermentando.
 - Horneado.
- › Revisa que los y las estudiantes usen correctamente el uniforme, hagan un adecuado lavado de manos y apliquen los estándares de higiene durante todo el proceso.

Estudiantes:

- › Observan la demostración de la o el docente
- › Luego, en equipos de trabajo de cuatro personas elaboran marraqueta, baguete, pan rosita, flauta.
- › Realizan lavado y sanitizado de utensilios, *mise en place* de materias primas, *mise en place* de utensilios, elaboración de las recetas entregadas por el o la docente, horneado y limpieza final del taller.

Recursos:

- › Taller de cocina, utensilios de cocina.
- › Insumos para la elaboración de las preparaciones.
- › Artículos de aseo.
- › Instrucciones para la actividad práctica.
- › Pauta de evaluación.

CIERRE

Estudiantes:

- › En plenario, exponen sus preparaciones y explican las diferencias entre ellas.

Docente:

- › Retroalimenta y enfatiza las técnicas de elaboración de masas batidas.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Elaboración de masas y pastas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR
<p>1. Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.</p>	<p>1.1 Realiza <i>mise en place</i> de insumos y utensilios, de acuerdo a las fichas técnicas, aplicando higiene y prevención de riesgos.</p> <p>1.2 Elabora distintas masas de pan: masas blandas, masas duras, masas de tipo integral, masas del tipo francesas, de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente, y disponiendo los desechos de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p> <p>1.3 Hornea las distintas producciones de pan, considerando las temperaturas indicadas en las fichas técnicas y la prevención de riesgos propia de la actividad.</p>	<p>A Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.</p> <p>B Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p> <p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p> <p>D Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros <i>in situ</i> o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.</p> <p>I Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.</p> <p>K Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.</p>

1.

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

La actividad se realiza simulando un contexto laboral, los estudiantes haciendo uso de su taller de gastronomía elaborarán masas batidas, aplicando técnicas de Trabajo de masa, amasado, corte, forma, fermentado, horneado.

Serán evaluados por una pauta de cotejo.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS

Pauta de cotejo:

- › Comunicación clara.
- › Trabajo prolijo y de calidad.
- › Cumplimiento de plazos.
- › Trabajo en equipo.
- › Respeto por los otros sin distinciones.
- › Uniforme completo.
- › Higiene del manipulador.
- › Pesaje de los ingredientes.
- › Realización del volcán.
- › Amasado.
- › Sobado de la masa.
- › Corte.
- › Forma.
- › Fermentando.
- › Horneado.

BIBLIOGRAFÍA

Álvarez, M. (2003). *Panadería*. Buenos Aires: Longseller.

Collister, L. y Blake, A. (2001). *Elaboración artesanal del pan*. Barcelona: Blume.

Lepard, D. (2008). *Hornear pan, pastas y pasteles*. Barcelona: Blume.

Prandoni, A. y Gianotti, S. (2013). *Locos por el pan*. Barcelona: De Vecchi Ediciones.

Reinhart, P. (2006). *El aprendiz de panadero: el arte de elaborar un pan extraordinario*. Barcelona: RBA.

Robuchon, J. y Aduriz, A. L. (2011). *Larousse gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.

Sheasby, A. (2005). *365 recetas de pan*. Barcelona: Blume.

2. Elaboración de productos de repostería

INTRODUCCIÓN

En nuestra cultura no se acostumbraba a darle importancia a los postres como culminación de una buena comida, pero, actualmente, las comunicaciones y las posibilidades de conocer otras culturas han hecho que las exigencias de los comensales sean cada vez más altas y que los postres ya no sean solo los helados y las conservas, sino otros más elaborados, con buenas presentaciones, que incluyan influencias internacionales.

En este módulo, de 114 horas pedagógicas, se espera que los y las estudiantes sean capaces de clasificar los diferentes productos de repostería, aplicar las técnicas culinarias correspondientes a cada preparación, utilizar diferentes métodos de conservación y realizar diversas decoraciones de la repostería tradicional e innovar, recurriendo a nuevas tendencias y estilos.

Además, se busca que logren reconocer, usar, limpiar y mantener los diferentes equipos, máquinas y utensilios presentes en la producción del área de pastelería, repostería y panadería; que conozcan la implementación industrial y los sistemas automatizados involucrados en el manejo de este tipo de maquinarias y equipos; que identifiquen el esquema correcto de distribución (*layout*) de las máquinas y equipos

correspondientes al rubro de panadería y pastelería; y que puedan plantear propuestas concretas al respecto y sobre la mantención de dicho equipamiento.

Asimismo, se espera que las y los estudiantes sean capaces de reconocer cuáles son las producciones más relevantes y los equipos más utilizados en pastelería (máquinas batidoras, balanzas, máquinas para helado, hornos, cámaras de frío, campanas, extractores, cocinas, freidoras, microondas) y qué características debe tener un centro de producción en cuanto a la capacidad espacial, las entradas y salidas de clientes y personal, los niveles de producción, las áreas de servicios, las líneas de frío y caliente, el almacén, los sanitarios, las señalizaciones, entre otros.

También se pretende que logren preparar postres semifríos, como *mousse* y *bavarois*; congelados, como helados y sorbete; a base de leche, como flanes, leche asada, leche nevada, arroz con leche, sémola con leche; a base de frutas, como macedonia, ensaladas, buñuelos, compotas y mermeladas; y a base de masas, como crepes, panqueques, repollitos, churros, picarones.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 2 · ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA	114 HORAS	CUARTO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
<p>OA 2 Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para componer y /o decorar productos de pastelería y repostería, de acuerdo a recetas.</p> <p>OA 3 Preparar y armar una variedad de tortas, pasteles y postres de consumo habitual, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.</p> <p>OA 4 Manejar máquinas, equipos e instrumental para la elaboración de pastelería y repostería básica, para llevar a cabo las actividades de preparación, montaje y decoración de los productos de pastelería y repostería.</p>		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Organiza maquinarias, equipos e instrumental de producción, de acuerdo a su función en la producción considerando el espacio disponible, la frecuencia de uso y el tipo de limpieza y mantención que requieren.	<p>1.1 Clasifica el tipo de maquinaria, equipos e instrumental, de acuerdo a su función y tipo de limpieza que cada uno requiere.</p>	<p>A B C</p> <p>D K</p>
	<p>1.2 Realiza limpieza de maquinaria, equipos e instrumental, considerando los productos químicos adecuados, sus dosificaciones y las medidas de prevención de riesgos propias de la actividad.</p>	<p>A B C</p> <p>D K</p>
	<p>1.3 Distribuye los equipos, las maquinarias y el instrumental, dentro del espacio disponible en la cocina, considerando los riesgos propios de cada maquinaria (enchufes, salidas de agua, etc.).</p>	<p>A B C</p> <p>D K</p>

2.

APRENDIZAJES ESPERADOS		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS		
2.	Elabora productos de repostería, tales como semifríos, helados, postres de leche, en base a frutas y en base a masas, de acuerdo a fichas técnicas, normas de higiene, y haciendo uso eficiente de los equipos, maquinarias, instrumentos e insumos.	2.1 Elabora semifríos, como <i>bavarois</i> , <i>mousse</i> , de acuerdo a ficha técnica, utilizando maquinarias apropiadas que permitan la conservación adecuada cumpliendo con los estándares de calidad e higiene.	B	C	I
			K		
		2.2 Elabora postres congelados, tales como helados y sorbetes, utilizando la maquinaria adecuada para ello, considerando la ficha técnica y cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.	B	C	I
			K		
		2.3 Elabora postres a base de leche; flanes, leche asada, leche nevada, sémola con leche, etc. de acuerdo a ficha técnica, utilizando eficientemente los insumos, equipos y maquinarias, de manera de asegurar la adecuada conservación e inocuidad, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.	B	C	I
	K				
2.4 Elabora postres a base de masas; crepes, panqueques, repollitos, churros, etc., de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.	B	C	I		
	K				
2.5 Elabora postres a base de frutas, como macedonias, ensaladas, compotas y mermeladas, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.	B	C	I		
	K				

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de productos de repostería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Materias primas y principales insumos utilizados en repostería
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Elabora productos de repostería, tales como semifríos, helados, postres de leche, en base a frutas y en base a masas, de acuerdo a fichas técnicas, normas de higiene, y haciendo uso eficiente de los equipos, maquinarias, instrumentos e insumos.</p>	<p>2.1 Elabora semifríos, como <i>bavarois</i>, <i>mousse</i>, de acuerdo a ficha técnica, utilizando maquinarias apropiadas que permitan la conservación adecuada cumpliendo con los estándares de calidad e higiene.</p> <p>2.3 Elabora postres a base de leche; flanes, leche asada, leche nevada, sémola con leche, etc. de acuerdo a ficha técnica, utilizado eficientemente los insumos, equipos y maquinarias, de manera de asegurar la adecuada conservación e inocuidad, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Guía de trabajo
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Elabora una guía de trabajo. › Confecciona una ficha para registrar los productos. › Elabora una presentación digital con las indicaciones técnicas, clasificación de materias primas y los principales insumos para la repostería. › Dispone de los materiales e insumos necesarios para el desarrollo de la actividad. › Prepara un instrumento de evaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Libros y documentos sobre tipos de insumos de repostería a nivel internacional. › Biblioteca con acceso a internet. › Páginas web con información pertinente. › Materiales e insumos para la preparación de postres.

2.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN

Docente:

- › Explica la finalidad de la actividad y la pauta de evaluación.
- › Destaca condiciones de higiene necesarias para el procesamiento de alimentos.
- › Realiza una presentación respecto a tipos de postres, entregando las indicaciones técnicas respectivas y los principales insumos para la repostería.
- › Describe la ficha de registro de productos que los y las estudiantes deben completar.
- › Acompaña y resuelve dudas en el proceso de elaboración del postre seleccionado por cada estudiante/grupo de estudiantes.

Estudiantes:

- › Registran la clasificación de los postres con sus indicaciones técnicas e insumos principales.
- › Participan activamente, realizando consultas y aportes sobre lo presentado.
- › Basándose en la guía entregada por su docente, responden las preguntas sobre las materias primas/insumos.
- › Completan una ficha para registrar productos, a partir de la selección personal de un tipo de postre.
- › Elaboran la preparación seleccionada, a partir de la ficha confeccionada.

Recursos:

- › Laboratorio de computación.
- › Presentación digital.
- › Computador y proyector.
- › Mesones.
- › Insumos/materiales.
- › Pauta de cotejo.

CIERRE

Estudiantes:

- › Para finalizar la actividad, presentan el producto elaborado acompañado de la ficha respectiva, destacando las categorías de materias primas involucradas. Entregan la guía de trabajo y fichas a la o el docente para su revisión.

Docente:

- › Entrega, en la clase siguiente, una síntesis de lo revisado en los trabajos y pone énfasis en aspectos logrados y desafíos de aprendizaje.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de productos de repostería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Clasificación de maquinarias
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Organiza maquinarias, equipos e instrumental de producción, de acuerdo a su función en la producción considerando el espacio disponible, la frecuencia de uso y el tipo de limpieza y mantención que requieren.</p>	<p>1.1 Clasifica el tipo de maquinaria, equipos e instrumental, de acuerdo a su función y tipo de limpieza que cada uno requiere.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Estudio de caso
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Construye o selecciona casos relativos a instalación de una pequeña pastelería. › Prepara una pauta con los casos. › Prepara un instrumento de evaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Revistas o textos para crear los casos. › Computador e impresora.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Presenta los casos y da las instrucciones del trabajo a realizar. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Se organizan en equipos de trabajo de no más de cinco integrantes. › Examinan globalmente el caso. › Identifican y caracterizan el caso (detectan los problemas). › Clasifican sus elementos (establecen el problema principal y sus causas). › Relacionan los elementos entre sí: buscan correlaciones, secuencias y explican las relaciones observadas. › Extraen conclusiones: hacen aplicaciones o recomendaciones. › Elaboran un informe escrito u oral con los resultados del estudio de caso. Se deben otorgar los tiempos, los medios y, en lo posible, los materiales necesarios para resolver el caso. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Textos con los casos presentados para su análisis. › Biblioteca, sala de computación con acceso a internet. › Instrumento de evaluación.
<p>CIERRE</p>	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Exponen sus conclusiones a los estudios de caso presentados, sobre necesidad de instalación de pastelería y las máquinas necesarias para ello. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Retroalimenta y enfatiza los contenidos.

2.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Elaboración de productos de repostería	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR	
<p>2. Elabora productos de repostería, tales como semifríos, helados, postres de leche, en base a frutas y en base a masas, de acuerdo a fichas técnicas, normas de higiene, y haciendo uso eficiente de los equipos, maquinarias, instrumentos e insumos.</p>	<p>2.1 Elabora semifríos, como <i>bavarois</i>, <i>mousse</i>, de acuerdo a ficha técnica, utilizando maquinarias apropiadas que permitan la conservación adecuada cumpliendo con los estándares de calidad e higiene.</p>	<p>B Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p>	
	<p>2.3 Elabora postres a base de leche; flanes, leche asada, leche nevada, sémola con leche, etc. de acuerdo a ficha técnica, utilizado eficientemente los insumos, equipos y maquinarias, de manera de asegurar la adecuada conservación e inocuidad, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>	<p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p> <p>I Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.</p> <p>K Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.</p>	
<h3>Selección de cómo evaluar</h3>			
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN		INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS	
<p>Los y las estudiantes realizan registro sobre exposición que hace su docente. Luego desarrollan guía de estudio.</p>		<p>Prueba de conocimientos sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Insumos de pastelería. › Insumos de repostería. › Maquinaria utilizada. 	
		<p>Pauta de evaluación sobre el trabajo realizado en la clase.</p>	

BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez, M.** (2010). *Panadería*. Buenos Aires: Longseller.
- Castellón, F.** (2005). *De Los Cócteles*. Barcelona: Larousse.
- Collister, L. y Blake, A.** (2001). *Elaboración Artesanal del pan*. Barcelona: Blume.
- Enciclopedia Larousse Gastronomique.** (2011). Barcelona: Larousse.
- Bibliográfica Internacional.** (2012). *Repostería chilena*. Santiago de Chile: Autor.
- Herme, P.** (2008). *Larousse de los postres*. Barcelona: Larousse.
- Le Cordon Bleu.** (2001). *Las Técnicas del Chef*. Barcelona: Blume.
- Le Cordon Bleu.** (2008). *Tartas y pasteles, recetas caseras*. Madrid: Konemann.
- Lexus Editores.** (2011). *Postres*. Barcelona: Lexus.
- Nestlé.** (2002). *Higiene y manipulación de alimentos*. Santiago de Chile: Nestlé.
- Nestlé.** (2002). *Taller de técnicas culinarias*. Santiago de Chile: Nestlé.
- Right, W. J. y Thewill, E.** (2004). *Pasteles y repostería*. Barcelona: Blume.
- Thema Equipo Editorial.** (2006). *El gran libro de pastelería*. Barcelona: Lexus.
- Whitngton, L.** (2007). *Hornear pan, pastas y pasteles*. Barcelona: Blume.

Sitios web y enlaces recomendados

Profichief. (2014). *Técnicas de pastelería*.
Recuperado de: <http://www.profichief.com/tecnicas/tecnicas-de-pasteleria/>

Pasteleria.com. (2014). *Recetas*.
Recuperado de: <http://www.pasteleria.com/>

Le monde. (2014). *Recetas*.
Recuperado de: <http://chefsimon.com/>

Reposteria.com. (2014). *Técnicas de repostería y pastelería*.
Recuperado de: <http://reposteriapasoapaso.com/tecnicas.html>

Gastronomiavasca.net. (2014). *Recetas y glosario*.
Recuperado de: <http://www.gastronomiavasca.net>

Blogspot. (2014). *Secretos del pastelero*.
Recuperado de: <http://secretosdepastelero.blogspot.com/p/tecnicas-amasar-trabajar-los-distintos.html>

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).

3. Elaboración de productos de pastelería

INTRODUCCIÓN

Durante este módulo, de 228 horas pedagógicas, se busca que los y las estudiantes conozcan las materias primas que se emplean en el rubro de la pastelería y que desarrollen las competencias técnicas necesarias para elaborar diferentes tipos de masas, dulces y saladas, y diversos rellenos y coberturas que se usan en pasteles y tortas (glaseados, diseños con manga pastelera, placas marmoladas de chocolate). Además, se espera que aprendan a confeccionar diversas decoraciones y presentaciones y a utilizar el vocabulario técnico pertinente a las exigencias del mercado.

Asimismo, se pretende que las y los estudiantes logren preparar bizcochos, merengues, masa de hojas, tartaletas, pie, *kuchen*, tartas saladas, tortas, empolvados, brazos de reina, glaseados y cremas para cubrir tortas y pasteles.

Igual que en los módulos anteriores, se espera que las y los estudiantes sean conscientes de los riesgos por acciones o condiciones inseguras del lugar de trabajo. Además, se busca que aprendan a trabajar en equipo, y que sepan aprovechar las materias primas para obtener el máximo rendimiento de los productos.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 3 · ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	228 HORAS	CUARTO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
<p>OA 2 Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para componer y /o decorar productos de pastelería y repostería, de acuerdo a recetas.</p> <p>OA 3 Preparar y armar una variedad de tortas, pasteles y postres de consumo habitual, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.</p> <p>OA 4 Manejar máquinas, equipos e instrumental para la elaboración de pastelería y repostería básica, para llevar a cabo las actividades de preparación, montaje y decoración de los productos de pastelería y repostería.</p>		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
<p>1. Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a fichas técnicas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene y haciendo uso eficiente de las maquinarias, equipos, instrumental e insumos, disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>1.1 Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a densidad; liviano, mediano, pesado, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos, equipos y maquinarias.</p>	<p>B C I</p> <p>K</p>
	<p>1.2 Elabora merengues de base para tortas y pasteles, según el tipo: suizo, japonés y francés, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>	<p>B C I</p> <p>K</p>
	<p>1.3 Prepara e higieniza maquinarias, equipos e implementos antes y después de su uso, con el fin de mantenerlos higienizados y en condiciones óptimas de uso.</p>	<p>B C I</p> <p>K</p>

3.

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS		
<p>2. Elabora cremas para rellenar y cubrir y decorar; tortas, tartas y pasteles, según ficha técnica, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>2.1 Elabora cremas para rellenar tortas, tartas y pasteles; de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente, disponiendo de los desechos, de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>	B K	C	I
	<p>2.2 Elabora cremas para para cubrir y decorar tortas, tartas y pasteles, de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, y las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente, disponiendo de los desechos, de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>	B K	C	I
<p>3. Rellena y decora tortas, tartas y pasteles, según ficha técnica o requerimientos del cliente, considerando las técnicas e instrumental apropiados, resguardando las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos, y eliminando los desechos en forma y lugares apropiados.</p>	<p>3.1 Rellena tortas, tartas y pasteles, de acuerdo a normas internacionales, o requerimientos del cliente siguiendo las fichas técnicas, considerando las normas de higiene y utilizando insumos e instrumentos de manera eficiente, disponiendo de los desechos, de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>	B I	C K	D
	<p>3.2 Decora tortas, tartas y pasteles, de acuerdo a las normas internacionales y necesidades del cliente, siguiendo las fichas técnicas, considerando las normas de higiene.</p>	B I	C K	D
<p>4. Elabora tartas dulces y saladas de acuerdo a receta establecida, necesidades del cliente, considerando las técnicas y equipos apropiados, resguardando las normas de higiene, y haciendo uso eficiente de los insumos, disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>4.1 Elabora masa de tartas: <i>brise</i> y <i>murbe</i>, según ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>	B K	C	I
	<p>4.2 Elabora tartas dulces; tartaletas, <i>pie</i>, <i>kuchen</i>, etc., de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>	B K	C	I
	<p>4.3 Elabora tartas saladas; quiche, tartas de verduras, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>	B K	C	I

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de productos de pastelería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Elaboración de bizcochos para tortas y pasteles
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a fichas técnicas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene y haciendo uso eficiente de las maquinarias, equipos, instrumental e insumos, disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>1.1 Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a densidad; liviano, mediano, pesado, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos, equipos y maquinarias.</p> <p>1.3 Prepara e higieniza maquinarias, equipos e instrumental antes y después de su uso, con el fin de mantenerlos higienizados y en condiciones óptimas de uso.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Actividad práctica
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Gestiona la solicitud de materias primas. › Forma los equipos de trabajo. › Escoge las recetas y las imprime y multicopia en cantidad necesaria. › Diseña la ficha de registro para la evaluación de los productos terminados. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Taller de cocina. › Recetas impresas. › Utensilios de cocina. › Insumos alimenticios para la elaboración de productos seleccionados.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN

Docente:

- › Explica la finalidad de la actividad, y forma de evaluación.
- › Destaca valores propios del trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante.
- › Enfatiza en el completo uso de uniforme, la importancia de la higiene del manipulador en todo el proceso y el correcto lavado de manos.
- › Divide al curso en grupos de cinco integrantes.
- › Entrega las recetas a cada grupo.
- › Explica la diferencia de los batidos y la cantidad utilizada de azúcar y de harina por huevo.
- › Elabora en forma demostrativa los siguientes productos:
 - Empolvados (método frío).
 - Brazo de reina (método caliente).
 - Biscocho molde (se guardará como *mise en place*, para la siguiente clase en la elaboración de una torta).
- › Analiza y evalúa la ejecución de la actividad y anota las observaciones en una pauta de registro.

Estudiantes:

- › Elaboran batidos sin materia grasa, utilizando el método frío y el caliente, basándose en las recetas entregadas por el o la docente.
- › Repiten las recetas con la guía de la o el docente, y realizan:
 - Lavado y desinfección de utensilios.
 - Lavado y sanitizado de huevos.
 - *Mise en place* de materias.
 - *Mise en place* de utensilios (enharinado de moldes, latas para el biscocho, plancha con papel mantequilla).
 - Elaboración de las recetas entregadas por la o el docente.
 - Horneado.
 - Decoración de los productos terminados.
- › Trabajan en equipo, manteniendo una comunicación de respeto, aplicando las normativas de higiene y seguridad en todas las etapas del proceso, haciendo un uso adecuado y consciente de los recursos, reciclando y eliminado los desechos de acuerdo a las normativas vigentes y cuidando el medio ambiente.

Recursos:

- › Taller de cocina.
- › Recetas impresas.
- › Utensilios de cocina.
- › Insumos alimenticios para la elaboración de productos seleccionados.
- › Ficha de registro para la evaluación de los productos terminados.
- › Pauta de evaluación.

CIERRE

Estudiantes:

- › Exponen sus conclusiones y dudas en un plenario.

Docente:

- › Guía la construcción de la respuesta más adecuada a partir de las intervenciones de sus estudiantes.
- › Retroalimenta las presentaciones.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de productos de pastelería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Principales tortas clásicas y modernas
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a fichas técnicas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene y haciendo uso eficiente de las maquinarias, equipos, instrumental e insumos, disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>1.1 Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a densidad; liviano, mediano, pesado, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos, equipos y maquinarias.</p> <p>1.2 Elabora merengues de base para tortas y pasteles, según el tipo: suizo, japonés y francés, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>
<p>2. Elabora cremas para rellenar y cubrir y decorar; tortas, tartas y pasteles, según ficha técnica, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>2.1 Elabora cremas y rellenos para tortas, tartas y pasteles; de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente, disponiendo de los desechos, de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Guía de trabajo
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Preparara una presentación digital sobre las tortas clásicas y modernas. › Prepara la pauta de evaluación de las presentaciones en PowerPoint que realizarán los y las estudiantes. › Elabora una guía de estudio y de registro para que sus estudiantes la realicen a medida que se desarrolla la actividad. › Formula preguntas para ser contestadas al azar, al final de clase, como parte de la retroalimentación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador e impresora. › Textos con recetas de tortas.

3.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Explica la finalidad de la actividad y la pauta de evaluación.› Destaca valores propios del trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante.› Realiza una charla con el apoyo de una presentación audiovisual de pastelería, en la que da a conocer las técnicas clásicas y modernas de las tortas, además de la historia, nombres y procedencias de las tortas más representativas de la pastelería internacional.› Se sugieren los siguientes temas:<ul style="list-style-type: none">- Tortas clásicas.- Bases.- Cremas de relleno.- Decoraciones.- Tortas modernas.- Tortas nacionales. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Registran principalmente los nombres y características de las tortas clásicas, las que mantienen una estructura, montaje y decoración invariable.› Participan activamente, realizando consultas y aportes sobre lo presentado.› Basándose en la guía entregada por su docente, responden las preguntas sobre las materias primas.› Preparan una presentación en PowerPoint con los resultados del trabajo, la que exponen al grupo curso. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Laboratorio de computación.› Presentación digital.› Computador y proyector.› Pauta de cotejo.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Exponen sus conclusiones y dudas en un plenario. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Evalúa las presentaciones.› Guía la construcción de la respuesta más adecuada a partir de las intervenciones de cada estudiante.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Elaboración de productos de pastelería
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR
<p>1. Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a fichas técnicas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene y haciendo uso eficiente de las maquinarias, equipos, instrumental e insumos, disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>1.1 Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a densidad; liviano, mediano, pesado, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos, equipos y maquinarias.</p>	<p>B Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p>
	<p>1.2 Elabora merengues de base para tortas y pasteles, según el tipo: suizo, japonés y francés, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>	<p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p>
<p>2. Elabora cremas para rellenar y cubrir y decorar; tortas, tartas y pasteles, según ficha técnica, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>2.1 Elabora cremas y rellenos para tortas, tartas y pasteles; de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente, disponiendo de los desechos, de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>	

3.

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Los y las estudiantes escucharán y participarán activamente de una presentación que realizará el docente sobre las tortas clásicas, posterior a ello resolverán una guía de estudio y prepararán una presentación con información sobre tortas clásicas, rellenos y decoraciones.

Luego realizarán una torta, de acuerdo a la ficha técnica entregada por su docente.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS

Pauta de cotejo que mida:

- › La torta.
- › Comunicación clara.
- › Trabajo prolijo y de calidad.
- › Cumplimiento de plazos.
- › Trabajo en equipo.
- › Respeto por los otros sin distinciones.

Rúbrica:

- › Evaluar el nivel de dominio respecto de la diferenciación entre las tortas clásicas, sus rellenos y decoraciones.

BIBLIOGRAFÍA

Álvarez, M. (2003). *Panadería*. Buenos Aires: Longseller.

Collister, L. y Blake, A. (2001). *Elaboración artesanal del pan*. Barcelona: Blume.

Cordonbleu (School: Paris, France). (2001). *Las técnicas del chef: Equipo, ingredientes, terminología gastronómica*. Barcelona: Blume.

Lepard, D. (2008). *Hornear pan, pastas y pasteles*. Barcelona: Blume.

Bibliográfica Internacional. (2005). *Repostería chilena*. Santiago de Chile: Autor.

Robuchon, J. y Aduriz, A. L. (2011). *Larousse gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.

Salinas, R. D. (2000). *Alimentos y nutrición: Introducción a la bromatología*. Buenos Aires: El Ateneo.

4. Innovación en la pastelería y repostería

INTRODUCCIÓN

En este módulo, de 190 horas pedagógicas, se busca que los y las estudiantes aprendan a crear e intervenir en innovaciones de pastelería y repostería nacional e internacional y a utilizar el vocabulario técnico pertinente a las exigencias del mercado.

Así, se pretende que conozcan las nuevas tendencias en pastelería y repostería: molecular, con caviars, espumas, aires, deconstrucciones, uso de hielo seco, entre otras.

Además, se espera que desarrollen su gusto estético y cualidades artísticas aplicadas a la decoración de diversos productos, y que logren apreciar la creatividad y el gusto por su profesión de manera de buscar fuentes de inspiración diversas que les permitan ser

innovadores. En cuanto al trabajo manual, se busca que desarrollen el gusto por la prolijidad y los detalles.

Finalmente, se pretende que desarrollen competencias para realizar adecuaciones a diferentes productos de pastelería y repostería apropiadas a diversos tipos de clientes.

Durante el desarrollo de este módulo, es importante que el o la docente destaque los valores propios del trabajo, como la exactitud en los procesos, la puntualidad y el cuidado de la presentación personal y de los hábitos de higiene, además de las actitudes apropiadas para la convivencia saludable y el trabajo en equipo.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 4 · INNOVACIÓN EN LA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	190 HORAS	CUARTO MEDIO
--	-----------	--------------

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD

OA 5

Introducir variaciones en las recetas de productos de pastelería y repostería y/o la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Realiza innovaciones en recetas de pastelería y repostería, considerando normas de higiene, cumpliendo con los estándares de calidad, y haciendo uso eficiente de los insumos.	1.1 Introduce innovaciones en las fichas técnicas de productos de pastelería y repostería, considerando las normas internacionales.	A B C D I J K
	1.2 Elabora productos de pastelería y repostería, introduciendo tendencias innovadoras, trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.	A B D D I J K
2. Aplica técnicas innovadoras, para presentaciones en productos de pastelería y repostería, considerando las normas de higiene, los estándares de calidad, haciendo un uso eficiente de los insumos y previniendo situaciones de riesgo.	2.1 Realiza decoración y montaje de productos de pastelería, aplicando técnicas innovadoras, considerando la higiene necesaria para obtener productos inocuos y trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.	C D I J K
	2.2 Realiza decoración y montaje de productos de repostería, aplicando técnicas innovadoras, considerando la higiene necesaria para obtener productos inocuos y trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.	C D I J K

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Innovación en la pastelería y repostería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Nuevas tendencias
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
1. Realiza innovaciones en recetas de pastelería y repostería, considerando normas de higiene, cumpliendo con los estándares de calidad, y haciendo uso eficiente de los insumos.	1.1 Introduce innovaciones en las fichas técnicas de productos de pastelería y repostería, considerando las normas internacionales.
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Texto guía

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Gestiona el uso del laboratorio de computación. › Elabora la pauta de evaluación. › Gestiona libros de pastelería en cantidad necesaria para que los estudiantes consulten. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador e impresora. › Libros de pastelería. › Fichas técnicas de pastelería.
EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Presenta un modelo de las fichas técnicas a evaluar y del informe que deben realizar. › Explica la finalidad de la actividad y la pauta de evaluación. › Destaca valores propios del trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante. › Divide a los y las estudiantes en parejas. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › En la sala de computación y con la literatura proporcionada por el o la docente, buscan información sobre las nuevas tendencias en la pastelería internacional. › Con la información recopilada, elaboran un informe y confeccionan seis fichas técnicas con innovaciones en productos de pastelería. › Exponen el trabajo realizado al curso, el cual es evaluado por el o la docente. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Laboratorio de computación con conexión a internet. › Computador e impresora. › Libros de pastelería. › Fichas técnicas de pastelería. › Pauta de evaluación.



DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

CIERRE

Estudiantes:

- › Exponen sus conclusiones y dudas en un plenario.

Docente:

- › Evalúa y retroalimenta la actividad.
- › Guía la construcción de la respuesta más adecuada a partir de las intervenciones de cada estudiante.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Innovación en la pastelería y repostería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Pastelería renovada
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Aplica técnicas innovadoras, para presentaciones en productos de pastelería y repostería, considerando las normas de higiene, los estándares de calidad, haciendo un uso eficiente de los insumos y previniendo situaciones de riesgo.</p>	<p>2.1 Realiza decoración y montaje de productos de pastelería, aplicando técnicas innovadoras, considerando la higiene necesaria para obtener productos inocuos y trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación de contexto laboral
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Selecciona las fichas técnicas que los y las estudiantes elaborarán. › Realiza una pauta de evaluación específica. › Gestiona la disponibilidad de insumos para la clase. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Fichas técnicas. › Insumos para elaborar los productos de las fichas. › Artículos de aseo.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Explica el trabajo a realizar, la finalidad de la actividad, la calificación y la pauta de evaluación.› Destaca valores propios del trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante.› Enfatiza en el completo uso de uniforme, la higiene del manipulador en todo el proceso y correcto lavado de manos.› Divide al curso en parejas de trabajo. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› En el taller de pastelería, elaboran la ficha técnica seleccionada, modificando la decoración y el montaje del producto elaborado, según innovaciones que consideren apropiadas.› Al finalizar el trabajo, cada pareja presenta su producto y explica la innovación que este tiene y cómo se hizo la decoración y el montaje. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Taller de cocina.› Utensilios de cocina.› Fichas técnicas.› Insumos para elaborar los productos de las fichas.› Artículos de aseo.› Pauta de evaluación.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Exponen sus conclusiones y dudas en un plenario. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Evalúa la actividad mediante una rúbrica.› Guía la construcción de la respuesta más adecuada a partir de las intervenciones de sus estudiantes.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Innovación en la pastelería y repostería
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR
<p>2. Aplica técnicas innovadoras, para presentaciones en productos de pastelería y repostería, considerando las normas de y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos, previniendo situaciones de riesgo.</p>	<p>2.1 Realiza decoración y montaje de productos de pastelería, aplicando técnicas innovadoras, considerando la higiene necesaria para obtener productos inocuos y trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.</p>	<p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p> <p>D Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros <i>in situ</i> o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.</p> <p>I Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.</p> <p>J Empezar iniciativas útiles en los lugares de trabajo y/o proyectos propios, aplicando principios básicos de gestión financiera y administración para generarles viabilidad.</p> <p>K Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.</p>

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS
<p>Los y las estudiantes seleccionarán una ficha técnica, la que procederán a elaborar, pero harán modificaciones innovadoras en la decoración y el montaje. Luego en plenario explicarán su trabajo al resto del grupo curso.</p>	<p>Pauta de cotejo:</p> <ul style="list-style-type: none">› Comunicación clara.› Trabajo prolijo y de calidad.› Cumplimiento de plazos.› Trabajo en equipo.› Respeto por los otros sin distinciones.› Uniforme completo.› Higiene del manipulador.› Higiene durante todo el proceso.› Técnicas culinarias.› Técnicas de innovación.› Decorado limpio.› Montaje limpio.

BIBLIOGRAFÍA

Álvarez, M. (2003). *Panadería*. Buenos Aires: Longseller.

Castellon, F. (2005). *Cócteles*. Barcelona: Spes editorial.

Collister, L. y Blake, A. (2001). *Elaboración artesanal del pan*. Barcelona: Blume.

Cordonbleu (School: Paris, France). (2001). *Las técnicas del chef: Equipo, ingredientes, terminología gastronómica*. Barcelona: Blume.

Lepard, D. (2008). *Hornear pan, pastas y pasteles*. Barcelona: Blume.

Bibliográfica Internacional. (2005). *Repostería chilena*. Santiago de Chile: Autor.

Robuchon, J. y Aduriz, A. L. (2011). *Larousse gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.

Salinas, R. D. (2000). *Alimentos y nutrición: Introducción a la bromatología*. Buenos Aires: El Ateneo.

Módulo común: Emprendimiento y empleabilidad

INTRODUCCIÓN

A diferencia de los otros módulos, este responde a Objetivos de Aprendizaje Genéricos y no a los de Especialidad. Al finalizar, se espera que los y las estudiantes hayan desarrollado las competencias necesarias para:

- › Tratar con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes y personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras.
- › Respetar y solicitar respeto de deberes y derechos establecidos, así como de aquellas normas culturales internas de la organización que influyen positivamente en el sentido de pertenencia y en la motivación laboral.
- › Participar en diversas situaciones de aprendizaje, formales e informales, y calificarse para desarrollar mejor su trabajo actual o bien para asumir nuevas tareas o puestos de trabajo, en una perspectiva de formación permanente.
- › Empezar iniciativas útiles en los lugares de trabajo o proyectos propios, aplicando principios básicos de gestión financiera y administración para hacerlos viables.
- › tomar decisiones financieras bien informadas, con proyección a mediano y largo plazo, respecto del ahorro, especialmente, del ahorro previsional, de los seguros, y de los riesgos y oportunidades del endeudamiento crediticio así como de la inversión.

Todas estas capacidades son muy relevantes para asegurar la empleabilidad y para generar condiciones personales para el emprendimiento en estudiantes de las especialidades de Formación Técnico-Profesional.

En este contexto, se considerará la siguiente definición de *empleabilidad*: “La empleabilidad se entiende como el conjunto de aptitudes y de actitudes que brindan a un individuo la oportunidad de ingresar a un puesto de trabajo y además de permanecer y progresar en él” (Campos, 2003, p. 3).

En cuanto al concepto de *emprendimiento*, el Centro Internacional para la Educación y Formación Técnica y Profesional –UNEVOC–, perteneciente a la Unesco, señala que es una competencia clave en el proceso educativo, en la medida que permite transformar ideas en acciones, potenciando la creatividad y la seguridad en sí mismos para lograr las metas que se proponen (UNEVOC, 2006).

Otras descripciones del concepto *emprendimiento* llevan a concluir que se trata de un proceso dinámico, una actividad intencionada que debe ayudar a las personas al desarrollo e integración de sus capacidades de pensar, establecer relaciones, determinar pautas, inferir conclusiones y descubrir situaciones y consecuencias.

De esta manera, en el módulo de Emprendimiento y empleabilidad se busca que los y las estudiantes desarrollen su capacidad emprendedora, observando la realidad y descubriendo nuevas posibilidades de construirla, a partir de formas innovadoras de trabajo y haciendo uso de sus capacidades creativas. Además, se espera que comprendan los principales códigos formales e informales que regulan el trabajo y cómo la ley chilena participa de esta regulación, y que comprendan las relaciones de empleados y empleadores, de modo que puedan poner en práctica las competencias de emprendimiento dentro de este contexto.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO COMÚN · EMPRENDIMIENTO Y EMPLEABILIDAD	76 HORAS	CUARTO MEDIO
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD		
<i>(Este módulo, en su diseño inicial, no está asociado a Objetivos de Aprendizaje de la Especialidad, sino a Genéricos. No obstante, para su desarrollo, puede asociarse a un Objetivo de la Especialidad como estrategia didáctica).</i>		

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Diseña y ejecuta un proyecto para concretar iniciativas de emprendimiento, identificando las acciones a realizar, el cronograma de su ejecución y los presupuestos, definiendo alternativas de financiamiento y evaluando y controlando su avance.	1.1 Recolecta, organiza y analiza información para identificar oportunidades de emprendimiento en su propia comunidad y región, considerando diferentes ámbitos de aplicación (deporte, tecnología, medioambiente y energía, entre otros).	B H I I
	1.2 Evalúa las oportunidades de emprendimiento, tomando en cuenta sus fortalezas y debilidades, y considerando el contexto, los recursos existentes y las normativas vigentes relacionadas.	B C H J
	1.3 Formula los objetivos para un plan de acción de una iniciativa de emprendimiento personal, productivo o social, considerando las condiciones del entorno y personales.	A C J
	1.4 Formula un presupuesto detallado, determinando los recursos (financieros, humanos, tecnológicos y otros) requeridos para el desarrollo de su iniciativa, los plazos y los factores externos que afectan su desarrollo.	A C J L
	1.5 Elabora un mecanismo de control de avance de su iniciativa de emprendimiento y evalúa las necesidades y las alternativas de financiamiento mediante aportes públicos y privados (créditos y ahorro).	C D L

MC

APRENDIZAJES ESPERADOS		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS		
		1.6 Ejecuta las acciones para alcanzar los objetivos planteados según la planificación realizada, perseverando pese a circunstancias adversas, evaluando los resultados y las amenazas, ajustando sus acciones para asegurar el éxito y compartiendo su experiencia con otros.	C	D	E
			J		
		1.6 Ejecuta las acciones para alcanzar los objetivos planteados según la planificación realizada, perseverando pese a circunstancias adversas, evaluando los resultados y las amenazas, ajustando sus acciones para asegurar el éxito y compartiendo su experiencia con otros.	C	D	E
			J		
2.	Maneja la legislación laboral y previsional chilena como marco regulador de las relaciones entre trabajadores y empleadores, identificando los derechos y deberes de ambas partes, tanto individuales como colectivos, y la reconoce como base para establecer buenas relaciones laborales.	2.1 Selecciona la información relevante sobre los derechos laborales y previsionales de los trabajadores garantizados por la Constitución y el Código del Trabajo, para su propia contratación o de terceros a su cargo.	B	F	H
		2.2 Determina elementos críticos de diversos tipos de contratos y de finiquitos, considerando la legislación laboral vigente.	B	F	C
		2.3 Elabora propuestas de creación y desarrollo de organización sindical de acuerdo a la realidad de diferentes tipos de empresas, respetando la legislación vigente y la defensa de los derechos de los trabajadores.	B	F	H

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
<p>3. Prepara los elementos necesarios para participar de un proceso de incorporación al mundo del trabajo, valorando y planificando su trayectoria formativa y laboral.</p>	<p>3.1 Sistematiza información desde organismos y empresas especializadas en intermediación laboral que existen en su entorno, analizando las perspectivas laborales, sus propias condiciones laborales y las normativas relacionadas.</p>	<p>B G</p>
	<p>3.2 Elabora correctamente los documentos necesarios para iniciar una actividad laboral, como el <i>curriculum vitae</i>, reuniendo evidencias de cursos realizados, experiencia laboral previa y cartas de recomendación, y visualizando sus alternativas de acuerdo a sus expectativas y condiciones.</p>	<p>A C</p> <p>H</p>
	<p>3.3 Prepara las entrevistas y las situaciones de ingreso y promoción, identificando a personas e instituciones que pueden brindarle apoyo en este proceso.</p>	<p>A E</p>
	<p>3.4 Evalúa si la remuneración mensual o semanal y el finiquito se han determinado de acuerdo al tipo de contrato firmado y a la legislación laboral vigente.</p>	<p>B F</p>
	<p>3.5 Selecciona la institución y la modalidad conveniente para su cobertura de salud y pensión, además del seguro de desempleo que le corresponde de acuerdo a su contrato y derechos, y lleva a cabo los trámites de afiliación.</p>	<p>B H</p>
<p>4. Selecciona alternativas de capacitación y de educación superior para fortalecer sus competencias o desarrollar nuevas y adquirir certificaciones, ya sea <i>e-learning</i> o presenciales, evaluando las diversas opciones de financiamiento.</p>	<p>4.1 Evalúa las necesidades futuras del mundo laboral en el ámbito de su especialidad y sus desafíos de formación, considerando las dinámicas de empleo, tendencias e innovaciones tecnológicas.</p>	<p>B G H</p>
	<p>4.2 Evalúa las ofertas de capacitación virtual y presencial disponibles en su entorno, incluyendo sus características (como duración, objetivos y costos) y requisitos generales.</p>	<p>B G H</p>
	<p>4.3 Evalúa las ofertas de educación superior disponibles en su entorno, incluyendo sus características (duración, acreditación, posibilidades de reconocimiento de aprendizajes previos y alternativas de financiamiento y becas) y requisitos de entrada.</p>	<p>B G H</p>

MC

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Emprendimiento y empleabilidad
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Búsqueda de oportunidades ²
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	2 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
1. Diseña y ejecuta un proyecto para concretar iniciativas de emprendimiento, identificando las acciones a realizar, el cronograma de su ejecución y los presupuestos, definiendo alternativas de financiamiento y evaluando y controlando su avance.	1.1 Recolecta, organiza y analiza información para identificar oportunidades de emprendimiento en su propia comunidad y región, considerando diferentes ámbitos de aplicación (deporte, tecnología, medioambiente y energía, entre otros).
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Método de proyecto
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD³	Docente: <ul style="list-style-type: none"> › Lee el marco conceptual de la actividad. › Prepara el material para la realización de la actividad. › Fotocopia y recorta las tarjetas incluidas en el material didáctico. Recursos: <ul style="list-style-type: none"> › Computador. › Recursos de reproducción de material impreso. › Tarjetas del material didáctico.

2 La presente actividad fue seleccionada de la guía *Atrévete a Empezar*, específicamente, de la actividad N° 2 denominada “Tugar, tugar, salir a buscar oportunidades”. Se accede a este recurso y a las tarjetas señaladas en el siguiente enlace: http://portal.becasycreditos.cl/usuarios/formacion_tecnica/File/2011/IMAGINA/Emprendimiento_AA-2.pdf.

3 Como alternativa, las y los estudiantes pueden llevar a cabo una investigación sobre las nuevas tendencias en el sector productivo asociado a su formación.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Señala a sus estudiantes que actualmente es frecuente llevar a cabo ciertas acciones que antes no se hacían, como chatear, comunicarse por medio de redes sociales, salir de vacaciones de invierno, hacer uso de la medicina alternativa, entre otras. › Explica que estos cambios reflejan nuevas tendencias en la manera de vivir de las personas. › Le pide a los y las estudiantes que mencionen todas aquellas nuevas tendencias que puedan identificar y las escribe en la pizarra. › Solicita a sus estudiantes que se dividan en cuatro equipos de trabajo de igual número de participantes. › Entrega una hoja blanca a cada equipo. › Forma un abanico con el set de tarjetas del material didáctico y pide a un o una integrante de cada equipo que elija dos tarjetas al azar, para que junto con su grupo las analicen y escojan una para trabajar. › Explica que trabajarán con la tarjeta seleccionada y que deberán responder la interrogante que aparece en ella sobre una determinada tendencia. › Recuerda a sus estudiantes que el concepto emprender es amplio y que se relaciona con generar acciones que aporten valor para la propia vida o beneficios para otros, como la familia, el barrio, le escuela, etc. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › En equipos, registran su respuesta en la hoja blanca recibida. › Exponen el trabajo del equipo al curso. En esta exposición, informan el tema que seleccionaron y el que descartaron, además de la respuesta que dieron a la pregunta de la tarjeta elegida. › Por <i>aplausómetro</i>, eligen la respuesta más ingeniosa y creativa. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Resma de papel. › Tarjetas con tendencias.
<p>CIERRE</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Realiza una conclusión de la actividad en la que hace hincapié en las ventajas de prestar atención y observar de manera cotidiana las tendencias que se dan en la sociedad y en el entorno para encontrar allí oportunidades que permiten hacer cambios o mejoramientos e impulsar nuevas ideas en beneficio propio o de la comunidad, tanto en el ámbito productivo como de desarrollo personal.

MC

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Emprendimiento y empleabilidad
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Uno más uno ⁴
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	2 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>3. Prepara los elementos necesarios para participar de un proceso de incorporación al mundo del trabajo, valorando y planificando su trayectoria formativa y laboral.</p>	<p>3.2 Elabora correctamente los documentos necesarios para iniciar una actividad laboral, como el curriculum vitae, reuniendo evidencias de cursos realizados, experiencia laboral previa y cartas de recomendación, y visualizando sus alternativas de acuerdo a sus expectativas y condiciones.</p> <p>3.3 Prepara las entrevistas y las situaciones de ingreso y promoción, identificando a personas e instituciones que pueden brindarle apoyo en este proceso.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Lee el marco conceptual de la actividad. › Prepara el material para la realización de la actividad. › Fotocopia un ejemplar por participante de las guías de trabajo N° 1, 2, 3, 4 y 5: <ul style="list-style-type: none"> - Guía N° 1: Orientada al desarrollo del curriculum vitae (CV). - Guía N° 2: Orientada al desarrollo de un proyecto de emprendimiento (PE). - Guía N° 3: Orientada a la preparación de documentos (CV y PE). - Guía N° 4: Orientada a la simulación de una entrevista de trabajo. - Guía N° 5: Orientada a la simulación de una presentación de proyecto. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador. › Recursos de reproducción de material impreso.

4 La presente actividad fue seleccionada de la guía *Portafolio metodológico. Desarrollo de competencias de empleabilidad para las transiciones laborales*, específicamente, de la actividad N° 11 denominada “Uno más uno”. Se accede a este recurso y a las guías mencionadas en el siguiente enlace: <https://risrm.files.wordpress.com/2012/04/portafolio-metodolc3b3gico-competencias-de-empleabilidad.pdf>.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN

Trabajo en grupo

Docente:

- › Se refiere al trabajo sobre el conocimiento de sí mismo o sí misma que se ha intencionado en la actividad de aprendizaje anterior, y cómo este conocimiento facilita identificar las propias habilidades y potencialidades, lo que, a su vez, aporta a la preparación de entrevistas de trabajo o en la postulación a fondos para un proyecto.
- › Explica que el CV (*curriculum vitae*) y un PE (proyecto de emprendimiento) son el material con el que se presentan a la vida laboral.
- › Pide a los y las estudiantes que se dividan en dos grupos, según la opción de trabajar en calidad de dependiente o de independiente. Quienes elijan estar en el grupo de dependientes trabajarán en preparar un CV, y quienes escojan estar en el grupo de independientes deberán preparar un PE.

Estudiantes dependientes:

- › Reciben la guía N° 1 y la completan en el periodo de tiempo señalado por el o la docente.
- › Una vez que completan el CV, reciben la guía N° 3, en la que deben identificar los documentos necesarios, los lugares para obtenerlos y las personas que pueden apoyarlos en la elaboración del CV.
- › Cada participante se reúne con un compañero o compañera y, durante un tiempo muy acotado, simulan una entrevista laboral. Para ello revisan la pauta con el guion básico del rol de quien entrevista y del entrevistado (guía N° 4).
- › Posteriormente, invierten los roles e intercambian las respectivas guías.
- › Terminada la simulación, intercambian opiniones sobre su desempeño en el rol de entrevistado.

Estudiantes independientes:

- › Reciben la guía N° 2 y la completan en el periodo de tiempo señalado por el o la docente.
- › Una vez que completan la guía N° 2, reciben la guía N° 3, en la que deben elegir los documentos necesarios, los lugares para obtenerlos y las personas que pueden apoyarlos en la definición de sus proyectos.
- › Comparten sus trabajos y se retroalimentan.
- › Cada participante se reúne con un compañero o compañera y, durante un tiempo muy acotado, simulan una presentación de proyecto. Para ello revisan la pauta con el guion básico del rol del presentador y de quien financia (guía N° 5).
- › Posteriormente, invierten los roles e intercambian las respectivas guías.
- › Terminada la simulación, intercambian opiniones sobre su desempeño como presentador de proyecto.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN	<p>Puesta en común</p> <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Señala las siguientes ideas fuerza:<ul style="list-style-type: none">- Cuide la primera impresión. En la entrevista no hay dos oportunidades para la primera impresión.- Infórmese. Averigüe sobre la institución y el cargo al que postula.- Vístase apropiadamente y cuide la higiene y la presentación personal.- Pregunte cómo sigue el proceso.- Luego de la entrevista, dedique tiempo para analizar su desempeño.- Sepa que cada experiencia de entrevista es un verdadero aprendizaje que aporta para la Próxima oportunidad.› Invita a revisar entre todos la experiencia de las entrevistas y presentaciones. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Comentan y acuerdan qué documentos son necesarios para el CV o para un PE.› Comentan las dificultades que identifican y sugerencias de mejora, las que son anotadas por el o la docente en la pizarra. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Resma de papel.› Guías de trabajo.
CIERRE	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Entrega retroalimentación sobre el trabajo y añade sugerencias de mejora.› De acuerdo a la experiencia de la puesta en común, enfatiza la idea de que la preparación para incorporarse al mundo laborarse requiere de un proceso planificado y sistemático que pasa por la construcción del CV o de un PE.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Emprendimiento y empleabilidad
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR
<p>3. Prepara los elementos necesarios para participar de un proceso de incorporación al mundo del trabajo, valorando y planificando su trayectoria formativa y laboral.</p>	<p>3.2 Elabora correctamente los documentos necesarios para iniciar una actividad laboral, como el <i>curriculum vitae</i>, reuniendo evidencias de cursos realizados, experiencia laboral previa y cartas de recomendación, y visualizando sus alternativas de acuerdo a sus expectativas y condiciones.</p> <p>3.3 Prepara las entrevistas y las situaciones de ingreso y promoción, identificando a personas e instituciones que pueden brindarle apoyo en este proceso.</p>	<p>A Comunicarse oralmente y por escrito con claridad. Utilizando registros de habla y escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con interlocutores.</p> <p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p> <p>E Tratar con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras.</p> <p>F Respetar y solicitar respeto de deberes y derechos establecidos, así como de aquellas normas culturales internas de la organización que influyen positivamente en el sentido de pertenencia y en la motivación laboral.</p> <p>H Manejar tecnologías de información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como comunicar resultados, instrucciones e ideas.</p>

MC

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

A partir de la actividad anterior, las y los estudiantes preparan una guía de síntesis de la actividad (guía N° 6⁵) en la cual realizan un análisis de su desempeño, identificando fortalezas, dificultades durante la entrevista o presentación. En base a este análisis, elaboran una lista de desafíos que identifican para el futuro.

Además, el o la docente efectúa una entrevista individual a cada estudiante, de al menos tres minutos, de acuerdo al grupo en el cual se inscribió (dependiente o independiente) y evalúa su desempeño.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS

Se sugiere emplear los siguientes instrumentos:

- › Pauta de corrección y retroalimentación de la guía N° 6.
- › Pauta de cotejo con indicadores que consideran los Criterios de Evaluación y OAG A, C, E, F y H.
- › Escala tipo Likert con indicadores que consideran los Criterios de Evaluación y el OAG E.

5 La presente actividad fue seleccionada de la guía *Portafolio metodológico. Desarrollo de competencias de empleabilidad para las transiciones laborales*, específicamente, de la actividad N° 11 denominada “Uno más uno”. Se accede a este recurso y a la guía mencionada en el siguiente enlace: <https://rism.files.wordpress.com/2012/04/portafolio-metodolc3b3gico-competencias-de-empleabilidad.pdf>.

BIBLIOGRAFÍA

- Alcaraz, R.** (2011). *El emprendedor de éxito*. Madrid: McGraw-Hill.
- Bañares, L.** (1994). *Cultura de trabajo en las organizaciones*. Madrid: Ediciones RIALP.
- Del Solar, S.** (2010). *Emprendedores en Aula*. Santiago de Chile: FUNDAR y BID.
- Emprendejuven.** (2013). *Empréndete: educación financiera*. Santiago de Chile: Autor.
- Fantuzzi, R.** (2008). *Me caí... ¿y qué ? Testimonio de un mono porfiado*. Santiago de Chile: Ediciones Copygraph.
- Hisrich, R. D., Peters, M. P. y Shepherd, D. A.** (2010). *Entrepreneurship*. Boston: McGraw-Hill.
- Llano, C.** (1997). *Dilemas éticos de la empresa contemporánea*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Luna, A. R.** (2011). *Despierta el talento*. Madrid: LID.
- Ministerio de Educación.** (2009). *Cuaderno de gestión, IMAGINA: Atrévete a emprender*. Santiago de Chile: Pontificia Universidad Católica de Chile y Fundación Chile.
- Robbins, S. P.** (2004). *Comportamiento organizacional (10ª ed.)*. Ciudad de México: Pearson Educación.
- Rodríguez, M. D.** (2005). *Diagnóstico organizacional*. Ciudad de México: Alfaomega.
- Saieh, M. C.** (2010). *Derecho para el emprendimiento y los negocios. Los aspectos legales que un empresario debe conocer para generar ventajas competitivas*. Santiago de Chile: Ediciones UC.
- Sison, A.** (2003). *Liderazgo y capital moral*. Madrid: McGraw-Hill.

Sitios web y enlaces recomendados

Campos, G. (2003). *Implicaciones del Concepto de Empleabilidad en la Reforma Educativa*. Revista Iberoamericana de Educación (nº 33).

Recuperado de <http://www.rieoei.org/deloslectores/573Campos.PDF>.

CONACE. (2011). *Portafolio metodológico*. Desarrollo de competencias de empleabilidad para las transiciones laborales.

Recuperado de <https://rism.files.wordpress.com/2012/04/portafolio-metodolc3b3gico-competencias-de-empleabilidad.pdf>.

Dirección del Trabajo. (2013). *Código del Trabajo*. Edición actualizada de julio de 2013.

Recuperado de http://www.dt.gob.cl/legislacion/1611/articles-95516_recurso_1.pdf.

Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción. (2012). *Ley 19.496, Normas sobre protección de los derechos de los consumidores*.

Recuperado de http://www.sernac.cl/wp-content/uploads/2012/03/LEY-19496_07-MAR-1997-1.pdf.

UNEVOC & ILO. (2006). *Towards an entrepreneurial culture for the twenty-first century*.

Recuperado de <http://unesdoc.unesco.org/images/0014/001470/147057e.pdf>.

<http://planeconomico.com/vias-de-financiacion-para-las-pyme/>

<http://www.innovacion.gob.cl/etiqueta/innovacion-social/>

<http://www.aprendoaahorrar.com/cl/te-enseñamos/>

<http://www.emprendedores.cl/comunidad/>

<http://www.sii.cl/mipyme/emprendedor/index.html>

<http://www.viaemprende.cl/?finaciamiento>

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).

