

Educación de Adultos  
Formación Diferenciada Técnico-Profesional  
Educación Media

Sector  
Alimentación

Especialidad:  
Servicios de Alimentación  
Colectiva

Introducción al Plan de Estudio

## Presentación

El nuevo Marco Curricular para la educación de adultos, aprobado mediante Decreto Supremo de Educación N° 239/04, responde a los requerimientos de actualización y reorientación curricular requeridos para mantener la vigencia y relevancia de la experiencia formativa de los estudiantes adultos y adultas. A través de este nuevo instrumento curricular, se busca proporcionar igualdad de acceso a los conocimientos que hoy se desarrollan a través del sistema escolar y, a la vez, atender la diversidad de demandas que emanan de los distintos contextos en que se desenvuelve la vida de las personas.

El nuevo currículum organiza la educación de adultos en tres ámbitos de formación, de acuerdo con la naturaleza general o especializada de sus contenidos: Formación General, Formación Instrumental y Formación Diferenciada Humanista Científica y Técnico-Profesional.

La Formación Diferenciada Técnico-Profesional para la educación media, tiene como propósito ofrecer a los estudiantes adultos y adultas un espacio de formación especializada, preparándolos para realizar la variedad de funciones y tareas que comprenden los perfiles de egreso de las especialidades técnicas contenidas en el Decreto 220 de 1998 y sus modificaciones, y los habilita también para acceder al título de Técnico de Nivel Medio, una vez realizada la práctica profesional. Las especialidades propuestas se orientan a dar respuesta a las demandas del desarrollo productivo dentro de las tendencias que presenta el empleo, tanto dependiente como independiente, mediante un enfoque de competencias laborales.

El Decreto 220/98 define para cada especialidad dos elementos básicos:

- a. Una descripción sistémica del campo ocupacional, los insumos utilizados en la especialidad, los procesos que cada estudiante debe dominar, los instrumentos y herramientas que debe saber manipular y los productos esperados del trabajo.
- b. La definición de las capacidades mínimas y esenciales que deben dominar todos los estudiantes al momento del egreso, a través de los Objetivos Fundamentales Terminales o Perfil de Egreso. Los Objetivos Fundamentales Terminales representan un marco que debe utilizar tanto el Ministerio de Educación como los establecimientos educacionales, para elaborar los Planes y Programas de Estudio.

Para que los estudiantes adultos y adultas alcancen las capacidades expresadas en los Objetivos Fundamentales Terminales, se pueden organizar diversos trayectos formativos; el Ministerio de Educación lo ha hecho en torno a una estructura curricular modular, tendencia que se está adoptando en la mayoría de los países, con el propósito de flexibilizar la formación para el trabajo y responder así al escenario actual de desarrollo tecnológico y productivo, y a la dinámica del empleo.

Los módulos que constituyen el Plan de Estudios de cada especialidad han surgido de un análisis de las necesidades formativas que se desprenden de las áreas de competencia que debe dominar un técnico de nivel medio, entendidas como el conjunto de conocimientos, actitudes y habilidades relacionadas entre sí que permiten desempeños satisfactorios en situaciones reales de trabajo.

Para identificar las áreas de competencias y elaborar los módulos, el Ministerio de Educación ha contado con el apoyo de docentes experimentados de establecimientos de Educación Media Técnico-Profesional y profesionales de entidades académicas vinculadas a la especialidad, en consulta con representantes del medio productivo.

Considerando que el marco curricular para la Educación de Adultos establece un marco temporal de 1008 horas pedagógicas para el desarrollo de la Formación Diferenciada Técnico-Profesional, y que esta debe lograrse a lo largo de los tres niveles de educación media, se ha realizado una adecuación de los Programas de Estudio de la educación regular de modo de ajustar el diseño curricular a los requerimientos propios de la educación de adultos. En esta adaptación, se han excluido aquellos aprendizajes esperados que se vinculan con la Formación Instrumental.

Los programas de estudio del Ministerio de Educación representan un instrumento de apoyo a los docentes de la especialidad en el diseño de experiencias concretas de aprendizaje que permitan al estudiantado alcanzar el dominio de las capacidades expresadas en los Objetivos Fundamentales Terminales de la especialidad de Servicios de Alimentación Colectiva que se presentan a continuación.

# Objetivos Fundamentales Terminales

## Perfil de Egreso<sup>1</sup>

Al egresar de la Educación Media Técnico-Profesional, los alumnos y las alumnas habrán desarrollado la capacidad de:

1. Identificar, clasificar y seleccionar cualitativa y cuantitativamente los insumos requeridos para la elaboración de los alimentos de consumo directo, teniendo presente sus costos, la rentabilidad de los mismos y sus márgenes de comercialización.
2. Manejar e identificar las aplicaciones, usos y comportamientos de los diferentes insumos, tanto en el proceso de elaboración como en el estado de conservación (en bodega o refrigeración).
3. Aplicar conocimientos de dietética en la elaboración de minutas balanceadas según estándares establecidos y distintos tipos de alimentación.
4. Ejecutar con habilidad las operaciones culinarias en la elaboración de productos gastronómicos.
5. Realizar cálculos básicos y aplicar conocimientos de metrología, utilizando instrumentos, procedimientos y sistemas computacionales y otros propios del rubro.
6. Utilizar con seguridad e higiene equipos básicos de cocina, tales como cocina, hornos, fogones y electrodomésticos.
7. Controlar y determinar las distintas temperaturas y humedades, utilizando adecuadamente instrumentos y equipos propios del rubro, tales como balanzas, termómetros y otros instrumentos de medición.
8. Manejar adecuadamente, con rapidez, concentración y eficiencia, distintos equipos y utensilios para cortar, moler, mondar, congelar, descarozar, trozar, licuar, envasar y sellar.
9. Mantener en correcto funcionamiento los equipos manuales, mecánicos, eléctricos y electrónicos de uso común en la elaboración de alimentos.
10. Aplicar las normas de higiene estipuladas por las disposiciones de los servicios fiscalizadores en todas las etapas del proceso productivo.
11. Dominar principios básicos de gestión microempresarial.
12. Aplicar normas de seguridad en el trabajo, con énfasis en primeros auxilios.

<sup>1</sup> Decreto Supremo de Educación N° 220/98, página 310.

# Los módulos como Programas de Estudio

En esta propuesta, los módulos se definen como bloques unitarios de aprendizaje de duración variable que pueden ser aplicados en diversas combinaciones y secuencias.

Como “bloques unitarios de aprendizaje” integran el saber y el saber hacer (la tecnología y la práctica de taller o laboratorio) en una estructura de aprendizaje que aborda un área de competencia o dimensión productiva de manera globalizada.

Por tratarse de “bloques de duración variable”, la enseñanza se ordena de acuerdo a los tiempos reales que exige su logro, calculado de acuerdo con la relevancia de los aprendizajes esperados y el grado de dificultad previsible para alcanzarlos.

En la elaboración de los módulos se ha tenido como referencia el perfil profesional de la especialidad, cuya versión resumida se presenta al final de esta introducción.

## Componentes de los módulos

Cada módulo representa un Programa de Estudio que considera cuatro componentes:

- a. Introducción, donde se presenta generalmente, de manera sintética, la ubicación del módulo en el contexto de la especialidad, los objetivos generales que se proponen alcanzar. En algunos casos, se hace referencia explícita a su relación con las áreas de competencia del Perfil Profesional.
- b. Orientaciones metodológicas, donde se sugiere al docente enfoques específicos para tratar los aprendizajes y posibles ejemplos que contribuyen a optimizar la organización de los aprendizajes en el aula, taller, laboratorio o predio.
- c. Aprendizajes esperados y criterios de evaluación. Esta sección es el eje fundamental de la propuesta ya que en ella se define lo que se espera logren los estudiantes adultos y adultas, en un listado de aprendizajes concretos, precisos y verificables, complementado cada uno de ellos con un conjunto de criterios de evaluación, en la forma de subacciones observables y ejecutables en el ambiente educativo.

Esto posibilita relacionar la evaluación directamente con el logro de los aprendizajes.

Los aprendizajes y los criterios de evaluación se han identificado a partir de las tareas y criterios de realización del Perfil Profesional.

- d. Contenidos, presentados en un listado que resume, generalmente, los conceptos, las habilidades y actitudes comprendidos en los aprendizajes esperados y criterios de evaluación. En algunos casos, se agrega una bibliografía y fuentes de información en Internet relacionadas con los contenidos de los módulos.

## Evaluación de los módulos

Cada aprendizaje esperado es puesto a prueba a través de los criterios de evaluación.

Cuando se proponga ejecutar el módulo en torno a una actividad globalizadora, se podrá evaluar recurriendo a la observación durante las diferentes etapas del proceso y a un juicio acerca de la calidad del producto obtenido. En aquellos casos en que el logro parcial de los aprendizajes esperados no garantice la adquisición de los objetivos generales del módulo, su evaluación supondrá la ejecución de una tarea práctica que integre el conjunto de aprendizajes esperados comprendidos en él. El tiempo que demande esta tarea deberá planificarse dentro de la carga horaria establecida por el establecimiento para el módulo.

## Plan de Estudio de la especialidad

La propuesta considera dos componentes:

- a. Módulos obligatorios: Los aprendizajes esperados comprendidos en ellos son imprescindibles para el logro de las capacidades del Perfil de Egreso y esenciales para desempeñarse en la especialidad.
- b. Propuesta de distribución de los módulos en los tres niveles que componen la Educación Media de Adultos.

### Adaptación de la estructura curricular modular al establecimiento

El Ministerio de Educación entrega una propuesta de distribución de los módulos en los tres niveles que componen la Educación Media de Adultos. Sin embargo, y dado que los módulos “pueden ser aplicados en diversas combinaciones y secuencias”, su ordenamiento y distribución, en los niveles mencionados, es definido por cada establecimiento, de acuerdo con las siguientes reglas:

- a. Un establecimiento desarrolla el Plan y los Programas de Estudio para la Formación Diferenciada del Ministerio de Educación cuando crea las condiciones para

que los estudiantes accedan a la totalidad de los aprendizajes esperados definidos en los módulos.

- b. El tratamiento de los módulos se puede organizar de diversas maneras considerando la dotación de personal docente, de infraestructura y de recursos de aprendizaje del establecimiento: en forma secuencial o simultánea y a través de trimestres o semestres e, incluso, en régimen anual, considerando que el período escolar anual para la Educación de Adultos corresponde a 36 semanas lectivas. De ninguna manera se los podrá tratar durante dos años ya que eso supone producir una separación del “bloque unitario” en dos períodos lejanos, dificultando el logro de los aprendizajes esperados y la realización de la tarea práctica de evaluación global.

## Elaboración de módulos en un establecimiento

Cuando un establecimiento desee abordar una tarea productiva, no contemplada en el Plan de Estudio, susceptible de organizarse como un módulo, o se proponga quitar o modificar sustancialmente uno o varios de los aprendizajes esperados planteados en los módulos, podrá diseñar una propuesta que presentará a la Secretaría Ministerial de Educación para su aprobación.

Esto no será necesario si se agregan aprendizajes esperados o criterios de evaluación a uno o varios de los módulos considerados en este Plan de Estudio o si se los contextualiza a las necesidades del desarrollo productivo regional, incluso si eso significa incorporar nuevos contenidos. Tampoco si las modificaciones se relacionan con las orientaciones metodológicas.

Para confeccionar el módulo se debe tener como antecedente las áreas de competencia del Perfil Profesional y las capacidades definidas en el Perfil de Egreso. En su diseño se partirá por establecer los aprendizajes esperados y sus respectivos criterios de evaluación, precisando los contenidos que están comprendidos en ellos. Tomando en cuenta estos tres elementos, se procederá a estimar la carga horaria sugerida.

El formato para su presentación será el mismo que se usa en este Plan de Estudio:

- Título y carga horaria sugerida.
- Introducción.
- Orientaciones metodológicas.
- Aprendizajes esperados y criterios de evaluación.
- Contenidos.
- Referencias bibliográficas.

Esto deberá complementarse con una breve justificación, en la que se haga mención de la o las áreas de competencia del Perfil Profesional en que se inscribe, así como de la o las capacidades del Perfil de Egreso que se aborda.



## Orientaciones metodológicas generales

En el medio productivo contemporáneo exigido por la globalización de la economía, la innovación tecnológica y el creciente volumen de la información disponible, las actitudes laborales, los conocimientos tecnológicos y las destrezas técnicas forman un todo indisoluble.

Tomando en cuenta esta realidad, los módulos se han elaborado para enfrentar una tarea productiva de manera globalizada, integrando el “saber hacer” con el “saber”.

Esto que se propone como una estructura básica organizadora del aprendizaje, necesita ser concretado en la experiencia escolar a través de una práctica pedagógica y metodologías que resulten coherentes con este enfoque y que permitan, además, que cada estudiante pueda participar, activa y creativamente, en el proceso de integrar organizadamente nuevos contenidos a su escala de valores, a su estructura de conocimientos y a su dotación de habilidades.

Con el propósito de integrar los distintos aspectos del currículum, se sugiere al profesor o profesora que recomiende a aquellos docentes de formación general que contextualicen, cuando sea posible, las distintas materias con ejemplos o textos que correspondan a temas relevantes de la especialidad.

En esta perspectiva, se proponen las siguientes orientaciones metodológicas para planificar las situaciones de aprendizaje:

- a. Organización del espacio educativo de manera tal que posibilite el acceso a los aprendizajes esperados.

En el pasado reciente, se hacía clara distinción entre el lugar donde se aprendían las técnicas concretas y aquél donde se enseñaban sus explicaciones teóricas. En el estado actual de desarrollo productivo los límites entre teoría y práctica se hacen cada vez más tenues; por lo tanto, no parece apropiado mantener su separación en la tarea docente.

Los enfoques actuales de didáctica de la formación profesional reúnen en un mismo ambiente la práctica y la tecnología. El taller productivo y la sala de teoría se funden en el “taller de aprendizaje”, constituido por rincones que permiten el trabajo individual y colectivo para abordar la producción, la indagación y la creación de soluciones.

Otro factor importante de tener en cuenta, como producto de la automatización, es la desaparición progresiva de la producción en serie basada en el esfuerzo humano; éste se redirecciona hacia el diseño y la configuración de sistemas. En esta perspectiva, en el taller de aprendizaje no se observa a estudiantes realizando tareas

rutinarias que siguen las mismas instrucciones para alcanzar un solo producto final, sino a estudiantes que pueden estar recorriendo caminos distintos hacia un mismo objetivo.

Por otro lado, tomando en cuenta que en la actualidad es prácticamente imposible que un establecimiento de educación técnica se mantenga al día en tecnología y recursos productivos, se hace necesario ampliar el espacio educativo más allá de los muros escolares, procurando diversas formas de colaboración del sector productivo, como una forma de posibilitar a los estudiantes el acceso a procesos, equipos y maquinarias de tecnología moderna.

- b. Organización del proceso pedagógico de manera tal que posibilite analizar, interpretar y sintetizar información procedente de una diversidad de fuentes.

Resulta evidente que, en la actualidad, el docente debe enfatizar su tarea de guía de los estudiantes adultos y adultas para buscar e interpretar una información que está en permanente revisión y expansión. En su vertiente tecnológica, el taller de aprendizaje debe estar conectado a bibliotecas (tradicionales y virtuales) y a bases de información remota a través de Internet; debe permitir que los estudiantes encuentren datos en videos o CD-Roms; debe contar con los mecanismos para acceder a la información que pueden proporcionar un conjunto de empresas vinculadas con la especialidad.

- c. Organización del proceso educativo de manera tal que posibilite la participación activa y creativa de las personas del curso en su proceso de aprendizaje.

Una pedagogía centrada en el aprendizaje supone generar las condiciones para que los estudiantes adultos y adultas puedan acceder al aprendizaje. Para que esto ocurra se necesita proponer una diversidad de opciones movilizadoras de su participación, tales como: simulaciones, experiencias de laboratorio, desarrollo de proyectos, estudios de casos, observaciones y entrevistas en empresas, diálogos con trabajadores y profesionales.

Estas y otras actividades deberían ser parte del trabajo escolar y no sólo un complemento que se efectúa en horario extra.

- d. Contextualización de los aprendizajes a las necesidades del desarrollo productivo y al proyecto educativo de cada establecimiento.

Las tendencias, los desafíos y los proyectos regionales orientados al desarrollo productivo se presentan como un “ancla” que permite ambientar los contenidos, dotándolos de valor motivacional, proporcionando una “carta de navegación” de contornos definidos donde cobran sentido las capacidades exigidas por la organización del trabajo y la dinámica del empleo.

Esto significará, en algunos casos, ambientar los aprendizajes esperados y criterios de evaluación de los módulos obligatorios a las demandas locales y regionales de desarrollo productivo y, en otros, la elaboración de módulos complementarios.

- e. Organización del tiempo educativo de manera tal que todas las personas del curso puedan alcanzar los aprendizajes esperados.

Resulta evidente que las tecnologías disponibles posibilitan, entre otras cosas, optimizar el uso del tiempo destinado al aprendizaje, al hacer más eficiente la entrega de instrucciones, el acceso a la información o las exposiciones del docente o de los estudiantes adultos y adultas. Es decir, cada día resulta más factible cumplir con la expectativa de responder a los diferentes ritmos de aprendizaje.

Por otro lado, la precisión con que se definen los aprendizajes y los criterios de evaluación relacionados debería facilitar el logro exitoso de los módulos. Sin embargo, es posible que un pequeño grupo de estudiantes aún presente vacíos al momento de finalizar el tratamiento de un módulo dentro del conjunto general. En estos casos, y tomando en cuenta que la organización de cada módulo permite identificar con bastante claridad dónde se ubican los vacíos, se facilita la tarea de proponer actividades remediales, haciendo posible que todas las personas del curso alcancen la totalidad de los aprendizajes esperados al momento del egreso.

## Plan de Estudios Formación Diferenciada

### Especialidad: Servicios de Alimentación Colectiva

Módulos	Carga horaria sugerida
Bodega, recepción y almacenaje de alimentos	72
Elaboración de entradas	144
Elaboración de platos típicos nacionales e internacionales	144
Pastelería y repostería	144
Planificación de la producción y control de costos	144
Presentación de alimentos para menú carta buffet	108
Preparación de platos principales	144
Preparación de sándwich y productos para cóctel	108
<b>Total horas</b>	<b>1.008</b>

### Propuesta de distribución de los módulos por niveles

Nivel	Módulos	Horas Anuales
1	Elaboración de entradas	144
2	Pastelería y repostería	144
	Planificación de la producción y control de costos	144
	Preparación de platos principales	144
3	Bodega, recepción y almacenaje de alimentos	72
	Elaboración de platos típicos nacionales e internacionales	144
	Presentación de alimentos para menú carta buffet	108
	Preparación de sándwich y productos para cóctel	108
<b>Total horas</b>		<b>1.008</b>

# Perfil profesional resumido de la Especialidad Servicios de Alimentación Colectiva

Áreas de competencia	Tareas
<p><b>1. Aplicar las normas de control de calidad en la recepción y almacenaje de las materias primas, identificando insumos perecibles y semiperecibles, y control de existencias.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solicitar materias primas para la producción bajo estándares preestablecidos.</li> <li>• Recepcionar los diferentes insumos solicitados, comprobando los estándares exigidos por la empresa.</li> <li>• Almacenar los insumos de acuerdo a sus características principales.</li> <li>• Controlar las entradas y salidas de materias primas para poder establecer los costos de producción.</li> </ul>
<p><b>2. Realizar operaciones de preparación y conservación de alimentos para la producción, aplicando las normas de higiene y prevención de riesgos.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar vegetales para su utilización en crudo o para cocción, en la elaboración de distintos platos, aplicando correctamente las técnicas de higiene.</li> <li>• Preparar productos del mar para su almacenamiento en crudo y para la cocción.</li> <li>• Preparar productos de origen animal para su almacenamiento en crudo o para la cocción.</li> <li>• Envasar y conservar alimentos en crudo y elaborados para que resulten aptos para su posterior utilización, aplicando las normas de higiene y seguridad gastronómica.</li> </ul>

### Áreas de competencia

### Tareas

**3. Realizar las operaciones de preparación, terminación y presentación de alimentos para los diferentes servicios de la industria gastronómica.**

- Cocinar alimentos, aplicando el método de cocción adecuada, de acuerdo a la naturaleza de éstas.
- Elaborar presentaciones de base para ser utilizadas durante el proceso productivo.
- Preparar y presentar diferentes platos de acuerdo a los distintos tipos de carta, menú y servicio.
- Preparar masa para ser utilizada en la pastelería y en otras áreas de la cocina.
- Preparar y presentar todo tipo de alimentos, aplicando las normas de presentación en platos, bandejas y buffet.

**4. Planificar la producción, programando las actividades. Para ello considerar factor tiempo, procedimiento, costo y los estándares de la empresa.**

- Programar las actividades e informar a las áreas pertinentes.
- Diseñar y aplicar los procedimientos y documentos necesarios para el desarrollo y control adecuados de la producción.
- Identificar y diferenciar los principios y características de la industria gastronómica.
- Confeccionar cartas y menús de acuerdo a los diferentes tipos de servicio y según los estándares de la empresa y a los tipos de cliente.

Educación de Adultos  
Formación Diferenciada Técnico-Profesional  
Educación Media

Sector  
Alimentación

Especialidad:  
Servicios de Alimentación  
Colectiva

Módulo  
Elaboración de Entradas

Horas sugeridas para desarrollar  
las actividades orientadas a conse-  
guir los aprendizajes  
esperados y evaluar su logro:

144  
horas

# Introducción

Este módulo está asociado al área de competencia “*Realizar las operaciones de preparación, terminación y presentación de los alimentos para los diferentes servicios de la industria gastronómica*”, en lo referente a la elaboración de entradas según los métodos de la cocina clásica.

El desarrollo de este módulo es crucial para la formación en esta especialidad, ya que las personas del curso deben tener habilidades y destrezas que les permitan la elaboración de dichos platos, asegurando su calidad y presentación. Además, deben ser capaces de verificar las condiciones de cada equipo y herramienta, aplicando las normas de higiene y prevención de riesgo que aseguren un adecuado desarrollo del proceso de elaboración.

Se espera que al término del módulo, los estudiantes adultos y adultas hayan desarrollado la capacidad de:

- Seleccionar los alimentos a utilizar según los estándares de producción.
- Elaborar entradas aplicando fórmulas (receta estándar).
- Identificar y aplicar técnicas adecuadas de manipulación para cada tipo de producto.



## Orientaciones metodológicas

El desarrollo de este módulo obliga a relacionar los aprendizajes esperados con las actividades laborales, por lo que se sugiere realizar actividades tales como:

- Proponer un taller donde los participantes, distribuidos en grupos, puedan elaborar, en forma separada, los distintos tipos de entradas según los pasos indicados por el profesor o profesora.
- Planificar charlas a cargo de especialistas que puedan indicar a los estudiantes adultos y adultas las actualizaciones de manuales de instrucción en el uso de maquinarias, útiles y equipos para la elaboración de los productos deseados.
- Realizar, acorde con la realidad laboral, las distintas etapas de la preparación, aplicando todas las normas sanitarias contempladas para la manipulación de alimentos, como también las relacionadas con la prevención de riesgos en cocinas, hornos, cubiertos, etc.
- Recolectar ejemplos o tipos de entradas que les permitan seleccionar y analizar organolépticamente los ingredientes de la receta.
- Realizar demostraciones acerca de la correcta utilización de las herramientas para los diferentes cortes necesarios para cada alimento, de acuerdo con su preparación.
- Desarrollar experiencias que posibiliten diferenciar las utilidades de los fondos Roux o espesantes Bouquet Gaune, condimentos y otros, en la preparación de las distintas salsas frías y calientes y sus derivados.

## Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

### Aprendizajes esperados

**Limpia el lugar de trabajo, equipos y utensilios.**

### Criterios de evaluación

- Utiliza agua, líquidos saponificantes, solventes y desinfectantes autorizados en las cantidades apropiadas para no generar riesgo para la salud, eliminando residuos y cumpliendo el reglamento sanitario.
- Utiliza técnicas de limpieza acordes con las condiciones y características de los equipos, utensilios y lugar de trabajo, aplicando normas de prevención de riesgos y según el reglamento sanitario.
- Revisa que los equipos y utensilios de cocina se encuentren en buenas condiciones de uso y funcionamiento según indicaciones técnicas del fabricante y cumpliendo el reglamento sanitario.
- Utiliza los implementos de protección e higiene personal durante las labores de limpieza y desinfección del área de trabajo, equipos y utensilios de producción, de acuerdo con la normativa y reglamentación vigentes.
- Lava y cepilla sus manos, antebrazos y uñas antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos y todas las veces que sea necesario, aplicando el reglamento sanitario.

**Aprendizajes esperados****Criterios de evaluación**

**Limpia y desinfecta las materias primas a utilizar en la elaboración de entradas.**

- Lava las materias primas a utilizar en la elaboración de entradas, mediante el uso de agua, detergentes o saponificantes autorizados, en forma manual o con máquina de lavar, según normativa y reglamentación vigentes.
- Desinfecta las materias primas a utilizar en la elaboración de entradas, mediante el uso de desinfectantes autorizados, de acuerdo con la normativa y reglamentación vigentes.
- Mantiene la higiene durante la manipulación de alimentos, utilizando la indumentaria personal de higiene y seguridad, de acuerdo con normativa vigente y estándares de aseguramiento de la calidad del producto final.

**Procesa (pela, corta y porciona) la materia prima para elaborar entradas.**

- Prepara los insumos según las técnicas básicas de manipulación, utilizando las fichas de rendimiento y aplicando normas de higiene y prevención de riesgo.
- Corta alimentos en diferentes formas, teniendo en cuenta su utilización y mediante la aplicación de métodos tradicionales y equipamiento manual y eléctrico.
- Limpia, filetea y porciona carnes y pescados, según sus características y los estándares establecidos.
- Ordena los subproductos generados, de acuerdo con la secuencia de utilización en la elaboración de la entrada correspondiente, cautelando la inocuidad del subproducto elaborado.
- Mantiene y almacena los insumos procesados en los recipientes, equipos a temperaturas adecuadas.

**Aprendizajes esperados**

**Prepara y ordena productos de base para elaborar entradas.**

**Criterios de evaluación**

- Prepara fondos, agentes espesantes y estructuradores de sabor y aroma, en el orden y tiempos establecidos en la ficha técnica y aplicando las normativas de higiene vigentes.
- Prepara salsas frías y calientes, masas de base y marina distintos tipos de carnes según la ficha técnica, aplicando las técnicas que se requieran y de acuerdo al código sanitario.
- Agrupa los subproductos o preelaborados, de acuerdo a su compatibilidad, evitando la contaminación cruzada.
- Ordena los distintos grupos de subproductos generados, de acuerdo con la secuencia de utilización en el armado de la entrada.
- Mantiene la higiene durante la manipulación de alimentos, utilizando la indumentaria personal de higiene y seguridad, de acuerdo al código sanitario.
- Mantiene la temperatura de los distintos subproductos elaborados, para conservar sus propiedades organolépticas y características culinarias.

## Aprendizajes esperados

**Prepara y sirve diferentes tipos de entradas frías y calientes.**

## Criterios de evaluación

- Ensambla los subproductos de fondo y principales elaborados, de acuerdo con la secuencia y tiempos especificados en la receta de elaboración de la entrada.
- Agrega ingredientes secundarios, agentes espesantes y estructuradores de sabor, en el orden indicado en la ficha técnica.
- Realiza la cocción para cada preparación culinaria, aplicando las técnicas requeridas y siguiendo las indicaciones de la ficha técnica.
- Selecciona el montaje y la decoración según las normas gastronómicas vigentes.
- Decora y presenta las entradas, respetando los puntos clave de combinación de colores, texturas, temperaturas e higiene, cumpliendo con los niveles de calidad esperados.
- Separa los residuos reutilizables - perecibles de los reutilizables - no perecibles, para su almacenamiento y conservación en los correspondientes lugares, cámaras o equipos de almacenamiento, de acuerdo con normativa y reglamentación vigentes.

# Contenidos

## MAQUINARIAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS:

- Manual de operaciones.
- Tipos de máquinas, equipos y herramientas.
- Operación de máquinas, equipos y herramientas.
- Respeto por las normas de prevención de riesgos.
- Cuidado de máquinas, equipos y herramientas.

## LOS CORTES:

- Tipos de corte.
- Manejo del cuchillo.
- Técnicas de corte.
- Cuidado en el uso de herramientas.

## MÉTODOS DE COCCIÓN:

- Tipos de cocción.
- Técnicas de cocción.

## AYUDAS DE COCINA:

- Estructuradores de sabor y aroma.
- Agentes espesantes.
- Refinadores.
- Elaboración de ayudas de cocina.
- Resolución de problemas en las preparaciones.

## ENTRADAS:

- Clasificación de entradas frías y calientes.
- Clasificación de sopas.
- Elementos básicos de dietética y su aplicación en distintos tipos de preparaciones.
- Técnicas de elaboración de entradas.
- Técnicas de montaje.
- Técnicas de decoración.
- Manejo de las temperaturas.
- Creatividad e higiene.

## Bibliografía

- Amenábar, Laura, Guisos de verduras, cereales y legumbres, Editora Zig-Zag, Chile, 1998.
- De Flores, Graciela M., Arte culinario, bases y procedimientos, Limusa, México, 1997.
- Larousse gastronomique, (ed.), Francia, 1990.
- Pella Prat, El arte culinario moderno, Biblos Balear, Palmas de Mayorca, Baleares, España, 1986.
- Stachowiak, Ivette, El arte de la decoración en la comida, Ediciones Hyma, España, 1996.
- Travaux, Pratiques de cuisine, Fiches Techniques de Fabrication, Éditions B.P.I., París, 1984.

## Sitios de Internet

- [www.protocolo.org](http://www.protocolo.org)
- [www.nestle.cl](http://www.nestle.cl)
- [www.inta.cl](http://www.inta.cl)
- [www.elgourmet.com](http://www.elgourmet.com)



Educación de Adultos  
Formación Diferenciada Técnico-Profesional  
Educación Media

Sector  
Alimentación

Especialidad:  
Servicios de Alimentación  
Colectiva

Módulo  
Pastelería y Repostería

Horas sugeridas para desarrollar  
las actividades orientadas a conse-  
guir los aprendizajes  
esperados y evaluar su logro:

144  
horas

# Introducción

El postre es considerado la culminación de una buena comida. Los profesionales de las empresas de servicios gastronómicos se han preocupado cada día de elaborar nuevas preparaciones, utilizando productos novedosos, exóticos y atractivos.

Este módulo está orientado a desarrollar los aprendizajes que los estudiantes adultos y adultas deben adquirir para el logro de destrezas y habilidades en el rubro de pastelería y repostería, que se asocien al área de competencia “*Realizar las operaciones de preparación, terminación y presentación de los alimentos para los diferentes servicios de la industria gastronómica*”.

A través de este módulo, las personas del curso:

- Identifican las técnicas adecuadas para cada tipo de producto.
- Preparan y presentan productos de pastelería y repostería.
- Aplican las técnicas adecuadas para elaborar pasteles y postres.

## Orientaciones metodológicas

Este módulo es de carácter práctico, ya que en su desarrollo los estudiantes adultos y adultas deben aplicar procedimientos relacionados con la elaboración de productos en el rubro de la pastelería y repostería.

Por eso se sugiere:

- Crear un conjunto de actividades de simulación, que permitan ejercitar, mediante guías, los aprendizajes para realizar los inventarios necesarios en una supuesta unidad de trabajo.
- Realizar actividades grupales, donde se desarrollen todos los pasos relacionados con el flujo de producción en una supuesta unidad laboral.
- Implementar los diversos espacios educativos, sala de clases, talleres, que permitan realizar con los estudiantes, paso a paso, las recetas estándares de masas, rellenos, respetando los tiempos y normativas de higiene.
- Presentar diferentes casos o ejemplos de productos en elaboración, para luego proceder adecuadamente a la medición de la temperatura de alimentos, mediante termómetros previamente reconocidos por los estudiantes en su manejo.
- Elaborar, con el uso de herramientas informáticas, las distintas recetas y guías de bodegas para su posterior gestión.
- Guiar al alumno de manera que reconozca las características organolépticas de los productos de pastelería elaborados en una entidad comercial.
- Programar el trabajo grupal en talleres, proporcionado guías de actividades de los diversos métodos de cocción, tipos de hornos, cocinas, sus temperaturas y el uso del tiempo de cocción. Es fundamental permitir a los participantes demostrar los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes logradas en su proceso de aprendizaje.
- Plantear actividades simples, en las que cada estudiante adquiera destrezas en el uso correcto de mangas decoradoras y de espátulas.
- Elaborar en conjunto con los estudiantes, la receta estándar de productos de repostería, involucrando la participación activa de ellos.
- Proponer situaciones que exijan el desarrollo de pasos generales a seguir en la elaboración de una preparación de postres fríos, calientes, helados y congelados, previamente tratados en el módulo.
- Partiendo de los casos y ejemplos a desarrollar en el taller, el docente debe indicar los distintos usos, características, cuidado y prevención de los equipos, maquinarias y útiles de pastelería.

## Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

### Aprendizajes esperados

**Limpia el lugar de trabajo, equipos y utensilios.**

### Criterios de evaluación

- Utiliza agua, líquidos saponificantes, solventes y desinfectantes autorizados, en las cantidades apropiadas para no generar riesgo a la salud, eliminando los residuos de éstos y cumpliendo el reglamento sanitario.
- Utiliza técnicas de limpieza acordes a las condiciones y características de los equipos, utensilios y lugar de trabajo, aplicando normas de prevención de riesgos y de acuerdo al reglamento sanitario.
- Revisa que los equipos y utensilios de cocina se encuentren en buenas condiciones de uso y funcionamiento según indicaciones técnicas del fabricante y cumpliendo el reglamento sanitario.
- Utiliza los implementos de protección e higiene personal durante las labores de limpieza y desinfección del área de trabajo, equipos y utensilios de producción, de acuerdo a normativa y reglamentación vigentes.
- Lava y cepilla sus manos, antebrazos y uñas antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos y todas las veces que sea necesario, aplicando el reglamento sanitario.

## Aprendizajes esperados

**Prepara masas y rellenos para la producción o para el almacenamiento.**

## Criterios de evaluación

- Prepara base de la pastelería y repostería nacional e internacional, en el orden y tiempos establecidos en la ficha técnica.
- Controla los tiempos y las temperaturas durante el proceso de producción de acuerdo con lo indicado en la ficha técnica.
- Aplica medidas correctivas en el proceso de elaboración del producto, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones que le aseguren los niveles de calidad establecidos.
- Utiliza los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de la cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

**Aprendizajes esperados****Elabora y decora postres, pasteles y tortas.****Criterios de evaluación**

- Ensambla los productos preelaborados, aplicando técnicas culinarias y criterios de equilibrio y unidad en el orden indicado en la ficha técnica de cada producto.
- Agrega rellenos, salsas dulces y cremas al producto en elaboración, empleando las técnicas y utensilios que se requieran, en las secuencias y tiempos especificados en la ficha técnica.
- Realiza el relleno y recubrimiento de pasteles y tortas, ocupando los utensilios necesarios y aplicando criterios de equilibrio y limpieza, para cumplir lo indicado en la ficha técnica.
- Monta elementos adicionales de decoración, combinando colores, texturas y temperaturas, en armonía con el montaje principal, de acuerdo a especificaciones de la ficha técnica.
- Almacena los postres, tortas y pasteles elaborados en el lugar y con la temperatura requerida, para su posterior utilización, en condiciones que eviten su deterioro y contaminación
- Limpia y desinfecta los utensilios usados durante la manipulación de alimentos, con los implementos y detergentes en cantidades autorizadas, según normativa y reglamentación vigentes.
- Mantiene la higiene durante la manipulación de alimentos, utilizando la indumentaria personal de higiene y seguridad, de acuerdo al reglamento sanitario.

## Aprendizajes esperados

**Prepara y presenta postres fríos y calientes, helados y congelados.**

## Criterios de evaluación

- Planifica diferentes tipos de postres según menú, carta y tipo de servicio.
- Ensambla los subproductos de base o principales elaborados, de acuerdo con la secuencia y tiempos especificados en la ficha técnica.
- Agrega salsas dulces y cremas al producto en elaboración, en las secuencias y tiempos especificados en la ficha técnica.
- Agrega ingredientes secundarios, agentes aglomeradores y estructuradores de sabor, aplicando técnicas básicas de repostería, de acuerdo con la ficha técnica
- Controla los tiempos y temperaturas durante el proceso de producción, cautelando que no afecten la calidad del producto y siguiendo lo indicado en la ficha técnica.
- Presenta postres acompañados de salsas y en platos con decoración, según menú, carta y tipo de servicio.
- Limpia y desinfecta los utensilios ocupados durante la manipulación de alimentos, mediante el uso de detergentes y desinfectantes autorizados, según normativa y reglamentación vigentes.

# Contenidos

## MATERIAS PRIMAS:

- Clasificación de las materias primas de pastelería y repostería.
- Código Sanitario de los Alimentos.
- Solicitud de materia primas.
- Manejo de las materias primas según su tipo.
- Responsabilidad, honradez.
- Elementos básicos de dietética y su aplicación en distintos tipos de preparaciones.

## LAS MASAS:

- Clasificación de las masas.
- Clasificación de los postres.
- Elaboración de masas: masas secas, leudadas, batidas, de hojas, doble cocción y otras.
- Elaboración de postres a base de frutas.
- Elaboración de postres a base de productos lácteos.
- Elaboración de postres a base de huevos, masas, batidos, jaleas y semifríos.
- Responsabilidad
- Respeto por las órdenes.



## PREPARACIÓN Y DECORACIÓN DE TORTAS:

- Pastillaje.
- Cremas y rellenos.
- Coberturas.
- Técnicas de elaboración de tortas.
- Técnicas de decoración de tortas.
- Técnicas de montaje de tortas.
- Elaboración de elementos y figuras decorativas.
- Preparación de coberturas: fondant, glacés, etc.
- Elaboración de cremas de relleno.
- Atención a los detalles.
- Creatividad.

## Bibliografía

- Amenábar, Laura, Repostería, Editora Zig-Zag, Chile, 1998.
- Fernández, Beatriz, ...Y la comida se hizo de dulces y postres, Trillas, México, 1994.
- Gräje und Unzar, GmbH, El gran libro de la repostería, Editorial Everest, München 1983.
- Maîtriser, La Pâtisserie, Editions B.P.I., París.
- Programa Educativo Visual S.A., Decoración de torta y repostería paso a paso, Colombia, 1994.
- Subercaseaux, Miguel, Repostería práctica chilena, Alfa Editores, Chile, 1996.
- Varios autores, Arte y secretos de la repostería, Ediciones Hymosa, España, 1997.

## Sitios de Internet

- [www.inta.cl](http://www.inta.cl)
- [www.nestle.cl](http://www.nestle.cl)
- [www.utilisima.com](http://www.utilisima.com)
- [www.elgourmet.com](http://www.elgourmet.com)

Educación de Adultos  
Formación Diferenciada Técnico-Profesional  
Educación Media

Sector  
Alimentación

Especialidad:  
Servicios de Alimentación  
Colectiva

Módulo  
Planificación de la Producción  
y Control de Costos

Horas sugeridas para desarrollar  
las actividades orientadas a conse-  
guir los aprendizajes  
esperados y evaluar su logro:

144  
horas

# Introducción

Este módulo está asociado al área de competencia “*Planificar la producción, programando las actividades, considerando factor tiempo, procedimientos, costos y los estándares de la empresa*”.

Planificar la producción permite definir con exactitud el menú por elaborar; determinar la necesidad de insumos a utilizar; determinar la mano de obra; definir la asignación de responsabilidades y, lo más importante, racionalizar y optimizar el tiempo de trabajo.

Se espera que al término del módulo, los estudiantes adultos y adultas hayan desarrollado la capacidad de:

- Identificar la importancia de programar las actividades del área de producción.
- Planificar, organizar y aplicar procedimientos y formularios adecuados para el desarrollo de la producción.
- Planificar diferentes tipos de menú, conociendo las normas internacionales y la incidencia de productos de la temporada en los costos establecidos por la empresa.

## Orientaciones metodológicas

En este módulo las personas del curso deben lograr aprendizajes relacionados con la capacidad de confeccionar, calcular y determinar con exactitud el costo de menús, para así evitar pérdidas de alimentos. Al respecto se sugiere:

- Realizar con los estudiantes adultos y adultas un intercambio de información y experiencias relacionadas con el ámbito doméstico, con el fin de entender que el control de costos de los alimentos implica conocer información en cuanto a los precios del mercado e indagar dónde y cuándo comprar.
- Simular un taller grupal que permita la investigación para determinar los costos del área de cocina que deben contemplarse en la planificación de cualquier evento culinario. Para este ejercicio es importante que se aprenda a racionalizar y optimizar el tiempo y los costos de producción.
- Desarrollar, a través de ejemplos y ejercicios simples, el uso de formularios, documentos e informativos para el control presupuestario de las materias primas.
- Establecer la receta estándar, entendiéndola, en la práctica, como una lista detallada de los ingredientes necesarios para la preparación de un plato.
- Implementar un taller productivo práctico, donde las personas del curso puedan realizar los cálculos en ejercicios diarios que permitan conocer con detalle el control de costos, desde la compra de los alimentos hasta la venta de éstos como producto terminado.
- Motivar mediante ejercicios en taller, el desarrollo de emprendimientos en el rubro de la cocina, centrándose en la gestión de la compra y venta de los productos, y sus respectivas utilidades.

Finalmente, se sugiere promover el uso de la informática en procesos de registro que se usan en programas de control de calidad, control de materias primas, formulación, costos, abastecimiento, bodegas y desglose de minutas.

## Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

### Aprendizajes esperados

**Programa las actividades relacionadas con la producción y las distribuye a las áreas pertinentes.**

### Criterios de evaluación

- Define las actividades en las áreas de producción, en función de la demanda o pedidos.
- Lista y solicita las materias primas para el proceso productivo diario, semanal o mensual, de acuerdo con la planificación de la producción y con los pronósticos de venta.
- Calcula los tiempos y duración del proceso productivo para la preparación de los productos gastronómicos.
- Distribuye el recurso humano según funciones y tareas.
- Determina la secuencia de ejecución de las actividades necesarias para la preparación de preelaborados y del plato, de acuerdo con el requerimiento de cocina o programa de producción, y con la ficha técnica.
- Aplica los sistemas de control de gestión a los procesos de producción, utilizando formularios tipos como ficha de abastecimiento, ficha de stock, planilla de planificación, vale de traspaso de mercaderías, control de hoja de rendimiento.

**Aprendizajes esperados****Criterios de evaluación**

**Determina los costos del área de cocina.**

- Informa las cantidades necesarias a través de los formularios y estamentos pertinentes
- Calcula los distintos costos: directo, real, de comestibles consumidos, de traspasos internos, de venta; considerando el tipo de plato, menú y eventos especiales.
- Coteja los costos estándares con los reales e informa a los departamentos pertinentes.

**Planifica y estandariza recetas y porciones para la producción normal y especial (eventos).**

- Calcula el rendimiento de las materias primas, según el tipo de plato, menú y eventos especiales.
- Determina peso neto y peso bruto de acuerdo con el rendimiento de las materias primas, estableciendo el factor costo.
- Determina la porción neta y el volumen de producto bruto a solicitar.
- Realiza los cálculos, aplicando diferentes fórmulas de estandarización de recetas.

**Centraliza la información (diaria, mensual y anual) de los diferentes departamentos.**

- Solicita y recepciona los informes de las diversas instancias o departamentos y los comunica a contabilidad y gerencia.
- Elabora una planilla centralizada de costos diarios, mensuales y anuales, en forma manual o computacional.
- Traspasa información al sistema existente de manera oportuna y siguiendo los procedimientos establecidos.
- Confecciona el informe final de costos y lo envía a quien corresponda, de manera oportuna y utilizando los canales existentes para ello.

# Contenidos

## ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA:

- Administración.
- Proceso administrativo:
  - Planificación.
  - Organización.
  - Dirección.
  - Control.
- Uso de controles de recepción y almacenamiento para simplificar la determinación del costo de los alimentos.
- Rol del personal en la industria gastronómica.

## MENÚ:

- Clasificación de menú.
- Menú cíclico.
- Planificación de menú.

## NUTRICIÓN Y DIETÉTICA:

- Tipos de regímenes.
- Cálculo calórico y aplicación de las tablas de nutrición.
- Cuidado de la salud.



## ESTÁNDARES DE PRODUCCIÓN:

- Receta estándar.
- Porción estándar.
- Rendimiento estándar.
- Estandarización del menú.
- Acatamiento de órdenes.

## PRESUPUESTO DE OPERACIÓN:

- Costo real y potencial del producto.
- Precio de venta.
- Cálculo de costos reales y potenciales
- Utilización de programas computacionales para obtener presupuestos y calcular.
- Responsabilidad, seriedad en las funciones.

## Bibliografía

- Eshbach, Charles E., Administración de servicios de alimentos, Editorial Diane, México, 1993.
- Gallego, Jesús, Manual práctico de restaurante, Editorial Paraninfo, España, 1997.
- Illanes F., Pablo, Sistema empresa: Una visión integral de la administración, Leeds Impresores, Santiago de Chile, 1999.

## Sitios de Internet

- [www.inta.cl](http://www.inta.cl)
- [www.nestlenutricion.cl](http://www.nestlenutricion.cl)
- [www.sochinut.cl](http://www.sochinut.cl)
- [www.sica.int/incap](http://www.sica.int/incap)

Educación de Adultos  
Formación Diferenciada Técnico-Profesional  
Educación Media

Sector  
Alimentación

Especialidad:  
Servicios de Alimentación  
Colectiva

Módulo  
Preparación de Platos  
Principales

Horas sugeridas para desarrollar  
las actividades orientadas a conse-  
guir los aprendizajes  
esperados y evaluar su logro:

144  
horas

# Introducción

Este módulo está asociado al área de competencia “*Realizar las operaciones de preparación, terminación y presentación de los alimentos para los diferentes servicios de la industria gastronómica*”, en lo referente al manejo de las técnicas de preparación de platos principales, lo que supone la elaboración de preparaciones previas, asegurando la calidad y presentación de los platos.

Se espera que al término del módulo, los estudiantes adultos y adultas hayan desarrollado la capacidad de:

- Seleccionar los alimentos de acuerdo a los estándares de la producción.
- Elaborar platos principales aplicando fórmulas (receta estándar).
- Identificar y aplicar las técnicas adecuadas de manipulación para cada tipo de producto.

## Orientaciones metodológicas

Este módulo desarrolla habilidades y destrezas para aplicar métodos de cocción; controlar tiempos y temperaturas; manejar adecuadamente los insumos y asumir con responsabilidad los costos que se generan durante la producción. Se sugiere efectuar actividades tales como:

- Generar en el taller varios ejemplos que permitan adquirir capacidades en el uso de las distintas implementaciones usadas en los platos principales como conservadores, congeladores, hornos, etc.
- Desarrollar demostraciones con instructivos de maquinarias establecidas en el taller-laboratorio e instruir además acerca de su manejo mediante el apoyo de medios audiovisuales acordes con lo que se utiliza.
- Plantear actividades simples, donde el participante adquiera destrezas en el uso correcto de útiles y herramientas necesarias para la utilización del taller en las preparaciones básicas.
- Visitar empresas comerciales que elaboran distintas recetas de platos principales sobre la base de la cocina internacional.
- Realizar ejemplos de actividades que permitan aprender el uso del lugar adecuado para la mantención de productos en las elaboraciones culinarias básicas.
- Programar el trabajo grupal en talleres, proporcionando antecedentes necesarios para la utilización de los productos preelaborados en gastronomía y demostrando sus características y distintos usos.
- Presentar diferentes casos y ejemplos de productos en elaboración, para luego proceder adecuadamente a la medición de la temperatura de los alimentos para asegurar su calidad, mediante termómetros previamente reconocidos por los estudiantes en su manejo.
- Realizar trabajos grupales en el taller, proporcionando guías de actividades de los diversos métodos de cocción, de acuerdo con el orden de los productos culinarios, utilización de implementos, aplicación de normas sanitarias en la preparación de los alimentos.
- Desarrollar demostraciones con diversos ejemplos de platos elaborados señalando la importancia que tiene el acompañamiento con relación al producto terminado.
- Utilizar las distintas elaboraciones culinarias para aplicar las técnicas de presentación de los platos principales, como también de los montajes tradicionales y no tradicionales.

## Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

### Aprendizajes esperados

**Limpia el lugar de trabajo, equipos y utensilios.**

### Criterios de evaluación

- Utiliza agua, líquidos saponificantes, solventes y desinfectantes autorizados, en las cantidades apropiadas para no generar riesgo a la salud; eliminado los residuos de éstos y cumpliendo el reglamento sanitario.
- Utiliza técnicas de limpieza acordes a las condiciones y características de los equipos, utensilios y lugar de trabajo, aplicando normas de prevención de riesgos y de acuerdo al reglamento sanitario.
- Revisa que los equipos y utensilios de cocina se encuentren en buenas condiciones de uso y funcionamiento, según indicaciones técnicas del fabricante y cumpliendo el reglamento sanitario.
- Utiliza los implementos de protección e higiene personal durante las labores de limpieza y desinfección del área de trabajo, equipos y utensilios de producción, de acuerdo con la normativa y la reglamentación vigentes.
- Lava y cepilla sus manos, antebrazos y uñas antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos y todas las veces que sea necesario, aplicando el reglamento sanitario.

## Aprendizajes esperados

**Procesa (pela, corta y porciona) la materia prima para elaborar platos principales basados en carnes, pescados y mariscos, u otros.**

## Criterios de evaluación

- Selecciona los utensilios y equipos, de acuerdo a la materia prima a procesar y a la técnica especificada en la ficha técnica.
- Pela, corta y rebana la materia prima, ocupando el utensilio y aplicando las técnicas correspondientes, de acuerdo con especificaciones de la ficha técnica.
- Ordena los subproductos generados, cautelando su inocuidad, de acuerdo con la secuencia de utilización en la elaboración del plato principal correspondiente.
- Mantiene la higiene durante la manipulación de alimentos, utilizando la indumentaria personal según la normativa vigente.
- Limpia y desinfecta los utensilios utilizados durante la manipulación de alimentos, mediante el uso de detergentes en dosis autorizadas, según normativa vigente.

**Aprendizajes esperados**

**Elabora preparaciones de base para ser utilizadas en la preparación de platos principales.**

**Criterios de evaluación**

- Realiza preparaciones de base como masas, fondos, salsas frías y calientes, siguiendo el orden y tiempos establecidos en la ficha técnica.
- Almacena las preparaciones, aplicando los métodos correspondientes a cada una y en lugares apropiados, teniendo en cuenta el destino o consumo asignado y las características de su propia naturaleza.
- Ordena las distintas preparaciones generadas, de acuerdo con la secuencia de utilización en el armado del plato principal correspondiente.
- Mantiene la higiene durante la manipulación de alimentos, utilizando la indumentaria personal de higiene y seguridad, según la normativa vigente y los estándares de aseguramiento de la calidad del producto final.
- Mantiene la temperatura de los distintos subproductos elaborados, para conservar sus propiedades organolépticas y características gastronómicas.



## Aprendizajes esperados

**Elabora y decora platos principales.**

## Criterios de evaluación

- Ensambla los subproductos de fondo y principales elaborados, de acuerdo con la secuencia y los tiempos especificados en la receta del plato principal correspondiente.
- Agrega salsas frías o calientes, ingredientes secundarios, agentes espesantes y estructuradores de sabor, en las secuencias y tiempos especificados en la ficha técnica.
- Cocina el producto elaborado, controlando el tiempo de cocción y la temperatura, según lo especificado en la ficha técnica.
- Verifica el sabor, la textura, el color y la jugosidad del alimento, durante el proceso de cocción, resguardando que se cumpla lo indicado en la ficha técnica.
- Monta los elementos de decoración adicionales, combinando colores, texturas y temperaturas, en armonía con el montaje principal, de acuerdo con técnicas gastronómicas y especificaciones de la ficha técnica.
- Mantiene la higiene durante la manipulación de alimentos, utilizando la indumentaria personal acorde a la normativa vigente.

**Aprendizajes esperados**

**Distribuye los residuos generados en el proceso, para su desecho o reutilización.**

**Criterios de evaluación**

- Recolecta y separa los residuos generados, de acuerdo con su condición: desechable, reutilizable, perecible, no perecible, según normativa y reglamentación vigentes.
- Dispone los residuos reutilizables según sean perecibles o no perecibles, para su almacenamiento y conservación en lugares, cámaras o equipos de almacenamiento correspondientes, de acuerdo con la normativa y la reglamentación vigente.
- Coloca los residuos desechables en el depósito asignado, mediante mecanismos o implementos de apoyo, según reglamento sanitario.
- Traslada los residuos reutilizables al lugar de almacenamiento designado, mediante mecanismos o implementos de apoyo, según normativa y reglamentación vigentes.

# Contenidos

## PREPARACIÓN DE BASE:

- Platos principales basados en productos cárnicos.
- Útiles, herramientas y equipos necesarios para la elaboración de receta.
- Base de cocina internacional.
- Medidas correctivas en la elaboración del producto.

## MÉTODOS DE COCCIÓN:

- Selección de alimentos específicos que se usarán.
- Métodos de cocción según características de cada alimento.
- Métodos de cocción transmitidos por calor seco, húmedo y mixto.

## PRODUCTOS ELABORADOS:

- Selección de productos preelaborados y naturales.
- Utilización productos preelaborados.
- Instrucciones estipuladas por el fabricante de preelaborados.
- Prevención de riesgos en todas y cada una de las operaciones gastronómicas.
- Elementos básicos de dietética y su aplicación en distintos tipos de preparaciones.

## Bibliografía

- Amenábar, Laura, Carnes, Editora Zig-Zag, Chile, 1998.
  - Pescados y mariscos, Editora Zig-Zag, Chile, 1998.
- Ariztía, L. y P. Lira, Cocinemos no nos compliquemos, Editorial Universitaria, Chile, 1996.
- Carrasco, José, Cómo aprender mejor, Ediciones Rialp, España, 1998.
- Marín, R., Secretos de la cocina chilena, Editorial Origo, Chile, 2006.
- Potter, Norman, La ciencia de los alimentos, Harla, México, 1999.
- Regidor, Vicente, Cocina, Interamericana McGraw-Hill, España, 1995.
- Sánchez Alfaro, María, La gastronomía latinoamericana, Edelsa, España, 2005.
- Schinharl, Cornelia, Cocina china, sencillamente exquisita, Edit. Everest, España, 2004.
- Thoulon-Page, Ch., Nutrientes, alimentos y tecnologías alimentarias, Edit. Masson Salvat, España, 1995.
- Travaux, Pratiques de cuisine, Fiches Techniques de Fabrication, Éditions B.P.I, París, 1984.
- Vivancos, Gines, Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana: más de 7000 definiciones de alimentos, bebidas, técnicas y preparaciones culinarios, con su traducción en varios idiomas, Editorial Everest, España, 2003.
- Wrihts, J. y E. Trevell, Guía completa de las técnicas culinarias, Blume, España, 2006.
- Berreteaga, Choly, La biblia de la cocina, Utilísima Editores, Buenos Aires, 2003.

## Sitios de Internet

- [www.inta.cl](http://www.inta.cl)
- [www.nestle.cl](http://www.nestle.cl)
- [www.elgourmet.com](http://www.elgourmet.com)
- [www.canal13.cl](http://www.canal13.cl) chef Virginia de María



Educación de Adultos  
Formación Diferenciada Técnico-Profesional  
Educación Media

Sector  
Alimentación

Especialidad:  
Servicios de Alimentación  
Colectiva

Módulo  
Bodega, Recepción y  
Almacenaje de Alimentos

Horas sugeridas para desarrollar  
las actividades orientadas a conse-  
guir los aprendizajes  
esperados y evaluar su logro:

72  
horas

# Introducción

Este módulo está asociado al área de competencia “*Aplicar las normas de control de calidad en la recepción y almacenaje de las materias primas, identificando insumos perecibles y semiperecibles, y control de existencias*”.

Las empresas de servicios gastronómicos son especialmente vulnerables a la pérdida de utilidades en diversas áreas. Una de las más susceptibles es la de recepción y almacenaje de alimentos. La recepción adecuada de las materias primas es esencial para entregar un servicio de alimentación correcto; si los insumos no llegan, si el peso no es el que corresponde o están en malas condiciones, se altera el servicio y se genera una pérdida de utilidades.

Se espera que al término del módulo, los estudiantes adultos y adultas hayan desarrollado la capacidad de:

- Manipular, recepcionar y almacenar alimentos, utilizando diversos sistemas.
- Aplicar técnicas de control de una bodega de alimentos, y criterios de identificación de deterioro o pérdida de productos.
- Determinar niveles de existencia, solicitar materias primas y distribuir insumos, de acuerdo con sus características principales y uso.



## Orientaciones metodológicas

Este módulo es de carácter práctico, por lo que se sugiere relacionar los aprendizajes con situaciones tales como:

- Generar un intercambio de experiencias personales con los estudiantes adultos y adultas, potenciando así el trabajo que han realizado en una bodega, y extender ese diálogo a la situación de almacenar los alimentos.
- Programar distintas visitas a servicios de alimentación colectiva, con una pauta de observación, con el fin de observar cómo reciben los alimentos, cómo mantienen la higiene de dichas dependencias, cómo los almacenan, clasifican y resguardan con distintas formas de conservación.
- Desarrollar un taller de simulación para recibir los alimentos en forma manual y computacional.
- Exhibir videos demostrativos que enseñen a reconocer las características organolépticas de los alimentos que se almacenan diariamente, teniendo en cuenta sabor, olor, color y textura.
- Medir la temperatura de los alimentos, evaluando si se encuentran en un parámetro adecuado para su conservación y refrigeración.
- Trabajar con ejemplos y casos, utilizando una hoja de inventario físico de las materias primas e insumos existentes en una supuesta bodega.

Finalmente, se sugiere promover el uso de la informática en procesos de registro que se aplican a programas de control de calidad, control de materias primas, formulación, costos, abastecimiento, bodegas y desglose de minutas.

## Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

### Aprendizajes esperados

**Realiza solicitudes de materias primas de acuerdo con los niveles de existencias.**

### Criterios de evaluación

- Determina el nivel máximo, el mínimo y el punto crítico en los niveles de existencia de materias primas, según los estándares definidos.
- Elabora y despacha la solicitud de compra al proveedor, de manera oportuna y utilizando los medios pertinentes.
- Archiva la documentación de respaldo para el control documental.

## Aprendizajes esperados

**Ejecuta protocolo de recepción en bodega para materias primas e insumos entrantes.**

## Criterios de evaluación

- Verifica que el tipo de ítemes recibidos y las cantidades correspondan al tipo de ítemes solicitados.
- Verifica las condiciones del contenedor y medio de transporte que trasladó la materia prima o insumo, desde el proveedor hacia la bodega del solicitante, según el estándar y la normativa exigida.
- Verifica que las características organolépticas de las materias primas e insumos recibidos cumplan con lo requerido para un proceso de elaboración de alimentos.
- Utiliza los documentos y procedimientos establecidos en la empresa y los traspassa a registros computacionales.
- Transcribe y valoriza los pedidos efectuados a la bodega, de acuerdo con los documentos de compra.
- Aplica los sistemas de valorización de existencias a los pedidos de insumos, utilizando métodos como Lifo, Fifo y PPM.
- Separa los alimentos que presentan contaminación y alteración de su estructura, informando a quien corresponda.
- Mantiene la higiene de las dependencias, equipos y utensilios, usando detergentes en las dosis permitidas y aplicando la normativa vigente.
- Selecciona, traslada y distribuye los alimentos de acuerdo a sus características y a las normas de higiene y seguridad vigente.

**Aprendizajes esperados**

**Inspecciona las condiciones de almacenamiento de materias primas e insumos.**

**Criterios de evaluación**

- Verifica la temperatura de almacenamiento de materia prima en cámaras y equipos de refrigeración o congelación, según el tipo de materia prima a conservar.
- Verifica que la humedad relativa del lugar de almacenamiento de materia prima e insumos corresponda a la exigida por la normativa, según el tipo de materia prima o insumo a almacenar.
- Verifica que las condiciones de iluminación de bodegas y cámaras correspondan a las exigidas por la normativa vigente.
- Verifica que la agrupación de la materia prima e insumos se realice en sus lugares de almacenamiento, sin afectar las características de aquéllos y de acuerdo con afinidades estipuladas en el reglamento sanitario.
- Registra los resultados de la inspección efectuada, en las planillas correspondientes, para control documental.
- Regula el funcionamiento de equipos y cámaras de conservación, para asegurar la conservación de los productos almacenados.

## Aprendizajes esperados

**Solicita materias primas e insumos a bodega, para elaborar distintos productos.**

## Criterios de evaluación

- Ingresa en la solicitud o requerimiento a bodega, el detalle de las materias primas e insumos requeridos para elaborar diversos platos y productos, indicando el tipo y cantidad, de acuerdo a especificaciones del plan de trabajo.
- Entrega la solicitud de materias primas e insumos al encargado de bodega, en formato físico o digital.
- Archiva la documentación de respaldo para control documental.

# Contenidos

## MATERIAS PRIMAS:

- Clasificación de los alimentos: perecibles y no perecibles.
- Código sanitario de los alimentos.
- Compras de alimentos e insumos.
- Técnicas de recepción de materias primas.
- Registros manuales o computacionales para niveles de existencia de materias primas.
- Respeto por la normativa vigente de higiene y seguridad con respecto a la recepción de materias primas.

## CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

- Tipos de contaminación: física, química, biológica.
- Normas preventivas de contaminación de materias primas.

## DOCUMENTACIÓN MERCANTIL:

- Documentos mercantiles tales como facturas, guías de despacho, órdenes de compra, notas de crédito y débito, otros.
- Llenado de diferentes tipos de documentos como los nombrados en el punto anterior.

## CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

- Tipos de conservación de los alimentos.
- Métodos de conservación.
- Rigurosidad en el manejo de los métodos de conservación.

## Bibliografía

- Cortés, José María, Técnicas de prevención de riesgos laborales, México, 2006. Editorial Tebar.
- Chiavenato, Adalberto, Iniciación a la administración general, Ediciones McGraw-Hill Interamericana, México, 1994.
- Eshbach, Charles F., Administración de servicios de alimentos, Editorial Diane, México, 1993.
- Illanes, F., Pablo, El sistema empresa: Una visión integral de la administración Illanes, Leeds Impresores, Santiago de Chile, 1999.

## Sitios de Internet

- [www.inta.cl](http://www.inta.cl)
- [www.nestle.cl](http://www.nestle.cl)
- [www.achs.cl](http://www.achs.cl)
- [www.mutual.cl](http://www.mutual.cl)





Educación de Adultos  
Formación Diferenciada Técnico-Profesional  
Educación Media

Sector  
Alimentación

Especialidad:  
Servicios de Alimentación  
Colectiva

Módulo  
Elaboración de Platos Típicos  
Nacionales e Internacionales

Horas sugeridas para desarrollar  
las actividades orientadas a conse-  
guir los aprendizajes  
esperados y evaluar su logro:

144  
horas

# Introducción

Este módulo está asociado al área de competencia “*Realizar las operaciones de preparación, terminación y presentación de los alimentos para los diferentes servicios de la industria gastronómica*”, en lo referente a la elaboración de platos típicos nacionales e internacionales.

Se espera que al término del módulo, las personas del curso hayan desarrollado la capacidad de:

- Seleccionar los alimentos a utilizar de acuerdo a los estándares de producción.
- Elaborar entradas, platos principales y postres, tanto nacionales como internacionales, según receta estándar.
- Identificar y aplicar las técnicas adecuadas de manipulación para cada tipo de menú, utilizando las técnicas y materias primas, según la nacionalidad y costumbre.

## Orientaciones metodológicas

En el presente módulo, los estudiantes adultos y adultas deben desarrollar habilidades y destrezas para aplicar métodos de cocción; controlar tiempos y temperaturas; manejar adecuadamente los insumos, y asumir con responsabilidad los costos que se generan durante la producción de los distintos platos de la cocina internacional.

Se sugiere al docente realizar actividades tales como:

- Buscar información relacionada con las características típicas del clima de cada zona y su influencia en la gastronomía chilena. Internet es una poderosa herramienta a utilizar.
- Orientar a cada estudiante hacia el análisis y posterior clasificación de recetas, como asimismo guiarlo en su preparación.
- Realizar demostraciones prácticas en el taller y orientar a las personas del curso acerca de la aplicación de las diversas técnicas de preparación que debe utilizar.
- Demostrar en el taller, previo a que las realicen los estudiantes adultos y adultas, las técnicas de limpieza, cortes, limpieza y fileteado de pescado, trozado de pollos, etc.
- Realizar trabajos grupales en el taller, proporcionando guías acerca de los diversos métodos para tiempo de cocción y preparaciones, acordes con las características de la zona de los platos a preparar. En esta forma, el profesor o profesora permite que los estudiantes demuestren los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes logradas en su proceso de aprendizaje.
- Programar charlas, talleres, seminarios, miniexposiciones con especialistas en la cocina nacional e internacional, para luego comentar con los participantes las características generales de la gastronomía de cada país.
- Promover la realización por parte de los estudiantes, del montaje de los platos de acuerdo con el tipo de servicio utilizado, ajustándose a las normas de higiene en la presentación del servicio.

## Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

### Aprendizajes esperados

**Prepara platos de distintas zonas de Chile, respetando las características y costumbres de cada lugar.**

### Criterios de evaluación

- Utiliza recetas tradicionales para que el producto satisfaga las expectativas del cliente.
- Obtiene los productos típicos de la zona, aplicando las técnicas de la cocina tradicional del norte, centro y sur del país, en la elaboración de platos de consumo diario y platos para celebraciones.
- Condimenta los alimentos que correspondan, empleando los aliños tradicionales de la gastronomía criolla y aplicando los métodos de cocción más representativos de cada sector.
- Decora y presenta los platos, respetando sus características y temperaturas originales.

**Aprendizajes esperados****Criterios de evaluación**

**Elabora distintas preparaciones para ser utilizadas durante la confección de platos internacionales.**

- Selecciona las materias primas, insumos, utensilios y equipos necesarios para la elaboración de platos internacionales, de acuerdo con la ficha técnica.
- Prepara los productos base para la elaboración de platos, tales como salsas, masas, carnes marinadas, entre otros, aplicando técnicas de la cocina internacional.
- Mantiene la higiene durante la manipulación de alimentos, utilizando la indumentaria personal y respetando la normativa vigente.

**Elabora menú típico de diferentes países.**

- Prepara distintos agentes espesantes, como almidones, materias grasas, huevos y otros, de acuerdo al tipo de plato y las indicaciones de la ficha técnica.
- Elabora platos tradicionales de la cocina de diversos países y orígenes, aplicando las técnicas de cocina internacional y respetando las tradiciones y costumbres del lugar de origen.
- Termina, monta y presenta los platos de acuerdo al tipo de servicio, empleando los montajes tradicionales según las características del país de origen.
- Limpia y desinfecta los utensilios ocupados durante la manipulación de alimentos, mediante el uso de detergentes y desinfectantes autorizados, según normativa y reglamentación vigentes.

# Contenidos

## COCINA NACIONAL:

- Zona norte.
- Zona central.
- Zona sur.
- Tradiciones y costumbres de Chile.
- Preparaciones de la cocina nacional.
- Identidad nacional.

## COCINA INTERNACIONAL:

- Comidas típicas de distintos países: Perú, Brasil, México, China, Japón, España, Italia, Francia.
- Características.
- Producto más utilizado.
- Regionalización.
- Técnicas de elaboración de platos típicos internacionales (respetar y valorar las tradiciones y costumbres).

## AYUDAS DE COCINA:

- Estructuradores de sabor y aroma.
- Agentes espesantes.
- Refinadores. Elaboración de ayudas de cocina.
- Resolución de problemas en las preparaciones.

## LOS CORTES:

- Tipos de corte.
- Manejo del cuchillo.
- Técnicas de corte.
- Cuidado en el uso de herramientas.

## Bibliografía

- De Sauve, Carmen, *La cocina francesa práctica*, Diana, México, 1997.
- Escoffier, *Mi cocina*, Editorial Garriga, Barcelona, España, 1995.
- Subercaseaux, Miguel, *Cocina práctica chilena*, Alfa Editores, Chile, 1998.
- Varios autores, *Cocina chilena*, Bibliográfica Internacional, Chile, 1997.
- Varios autores, *Cocina internacional y latinoamericana*, Cultural de Ediciones, España, 1995.



Educación de Adultos  
Formación Diferenciada Técnico-Profesional  
Educación Media

Sector  
Alimentación

Especialidad:  
Servicios de Alimentación  
Colectiva

Módulo  
Presentación de Alimentos  
para Menú Carta Buffet

Horas sugeridas para desarrollar  
las actividades orientadas a conse-  
guir los aprendizajes  
esperados y evaluar su logro:

108  
horas

# Introducción

Este módulo está asociado al área de competencia “*Realizar las operaciones de preparación, terminación y presentación de los alimentos para los diferentes servicios de la industria gastronómica*”, en lo que se refiere al manejo de las técnicas de presentación de alimentos para menú, carta y buffet.

Se espera que al término del módulo, los estudiantes adultos y adultas hayan desarrollado la capacidad de:

- Identificar las normas de presentación culinaria.
- Aplicar las técnicas de montaje de alimentos en platos, bandejas, buffet y salad bar.

## Orientaciones metodológicas

Dado el carácter práctico del módulo, es de suma importancia realizar actividades que relacionen los contenidos con situaciones reales, instando a las personas del curso a desarrollar capacidades artísticas y destrezas en la presentación de alimentos, por lo que se sugiere que el profesor o profesora pueda:

- Planificar instrumentos de aprendizajes que se traduzcan en guías para practicar el servicio de menú, guiados por las normas de presentación y teniendo en cuenta los arreglos y montajes tradicionales y no tradicionales.
- Proponer el intercambio de experiencias con las personas del curso que han desarrollado algún tipo de trabajo montando buffet en el área de hotelería.
- Desarrollar de manera informática un documento ilustrativo del evento que se ha solicitado y así lograr los objetivos del aprendizaje en desarrollo.
- Proponer un taller donde, en grupos, puedan desarrollar actividades como confeccionar menús y cartas, tomando en cuenta la redacción, presentación personal y la imagen corporativa de la empresa.
- Programar la exhibición de videos que muestren distintas actividades preparatorias de la presentación y decoración de alimentos. Motivar a los estudiantes adultos y adultas a que observen los distintos programas televisivos relacionados con el módulo.
- Efectuar un taller de aprendizaje en el cual las personas del curso tengan la posibilidad de desarrollar sus conocimientos al presentar los alimentos en distintas bandejas. Bajo la atención y guía del docente, se recomienda tener en cuenta la aplicación de los siguientes contenidos:
  - Equilibrio: Selección de alimentos.
  - Unidad: Armonía de alimentos.
  - Punto focal: Lugar de mayor atracción del plato.
  - Flujo: Disposición de los alimentos.

## Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

### Aprendizajes esperados

**Confecciona cartas y menús para distintos establecimientos y servicios.**

### Criterios de evaluación

- Planifica el menú, teniendo en cuenta los costos establecidos por la empresa y utilizando las normas gastronómicas existentes.
- Diseña carta y menú, teniendo en cuenta las normas de redacción, presentación y la imagen corporativa de la empresa.
- Confecciona menú equilibrado de sustancias nutritivas, tomando en cuenta los distintos tipos de alimentos y el servicio a entregar.
- Confecciona menú para dietas con requerimientos especiales de acuerdo a solicitud del cliente o usuario.

## Aprendizajes esperados

**Diseña distintos tipos de montaje para los servicios de menú, carta, buffet.**

## Criterios de evaluación

- Solicita las materias primas para los servicios de menú, carta y buffet, según los procedimientos establecidos.
- Selecciona los alimentos preparados, el equipamiento y los utensilios necesarios para su presentación o despacho.
- Prepara guarniciones decorativas para los platos de entrada o principales, considerando criterios como color, sabor, textura e interés.
- Selecciona los elementos decorativos para los platos fríos y calientes, buscando que sean atractivos e interesantes para el cliente y de acuerdo al tipo de servicio.
- Decora los alimentos según sus características y naturaleza, eligiendo los elementos comestibles que aporten atractivo, color, sabor y textura.
- Presenta los alimentos en los utensilios y equipamiento correspondiente, aplicando las normas internacionales correspondientes.
- Prepara la instalación del buffet, utilizando la mantelería adecuada y los elementos decorativos adicionales (arreglos florales, candelabros y otros), según el tipo y características del evento y considerando la comodidad del cliente.

**Aprendizajes esperados****Criterios de evaluación**

**Acata las normas y condiciones sanitarias de producción y servicios de alimentos.**

- Aplica las normas sanitarias legales vigentes en la presentación personal, las instalaciones, locales, equipos, elaboración y presentación de los productos gastronómicos.
- Utiliza los productos y útiles de aseo, siguiendo los procedimientos sugeridos por los fabricantes y el establecimiento.

**Presenta platos aplicando técnicas de terminación, montaje y presentación.**

- Presenta los platos principales de acuerdo al tipo de servicio, menú o carta, utilizando los montajes tradicionales y no tradicionales, según las normas del establecimiento.
- Selecciona, prepara y utiliza elementos decorativos que aportan al plato sabor, color, textura e interés, para obtener el nivel de calidad exigido.
- Monta los componentes del plato principal en forma decorativa, de tal manera que sean atractivos para el comensal y rentable para el establecimiento.
- Mantiene los alimentos durante el proceso productivo en los recipientes y equipos adecuados, controlando las temperaturas, asegurando la calidad de éstos y resguardando su inocuidad.

# Contenidos

## CARTAS Y MENÚ:

- Tipos de establecimientos y servicios.
- Menú para diferentes servicios.
- Rigurosidad en la presentación de las cartas y menú.

## PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS:

- Tradicional.
- No tradicional.
- Estructurados y dispersos.

## NORMAS DE PRESENTACIÓN:

- Equilibrio.
- Selección de alimentos.
- Texturas.
- Formas y colores.
- Decorar alimentos del buffet de acuerdo con sus características.

## Bibliografía

- Cerra, Javier, Cursos de servicios hoteleros, Editorial Paraninfo, España, 1997.
- Gallego, Jesús, Manual práctico de restaurante, Editorial Paraninfo, España, 1997.
- Pellaprat, El arte culinario moderno, Biblos, Balear, S. A., España, 1986.
- Stachowiak, Ivette, En el arte de la decoración y la comida 1 y 2, Ediciones Hymosa, España, 1906.

## Sitios de Internet

- [www.nestle.cl](http://www.nestle.cl)
- [www.gastrouno.com](http://www.gastrouno.com)
- [www.buffetdecorado.iespana.es](http://www.buffetdecorado.iespana.es)
- [www.elgourmet.com](http://www.elgourmet.com)
- [www.utisilima.com](http://www.utisilima.com)



Educación de Adultos  
Formación Diferenciada Técnico-Profesional  
Educación Media

Sector  
Alimentación

Especialidad:  
Servicios de Alimentación  
Colectiva

Módulo  
Preparación de Sándwiches y  
Productos para Cóctel

Horas sugeridas para desarrollar  
las actividades orientadas a conse-  
guir los aprendizajes  
esperados y evaluar su logro:

108  
horas

# Introducción

Este módulo está asociado al área de competencia “*Realizar las operaciones de preparación, terminación y presentación de los alimentos para los diferentes servicios de la industria gastronómica*”, en lo que se refiere al manejo de las técnicas de preparación de sándwiches y productos para cóctel.

Se espera que al término del módulo, los estudiantes adultos y adultas hayan desarrollado la capacidad de:

- Elaborar sándwiches de la cocina nacional e internacional, aplicando las técnicas gastronómicas.
- Preparar sándwiches fríos, calientes, cerrados y abiertos, según los estándares del establecimiento y la demanda de los comensales.
- Elaborar bocados salados y dulces para el servicio de cóctel de acuerdo con el tipo de evento.
- Decorar mesas y bandejas para exponer los alimentos de acuerdo a las características del cóctel.

## Orientaciones metodológicas

El desarrollo de este módulo permite al docente técnico relacionar los distintos aprendizajes esperados con las situaciones laborales que deberán realizar las personas del curso en un futuro próximo. Siendo un módulo eminentemente teórico-práctico, se sugieren las siguientes actividades:

- Proponer un taller donde los estudiantes adultos y adultas constituyan grupos para que puedan elaborar en forma separada los distintos bocados fríos, bocados calientes, y bocados dulces.
- Realizar, de la manera más cercana a la realidad, las distintas preparaciones de acuerdo con el pedido efectuado, para elaborar la receta correspondiente al día, demostrándose paso a paso la aplicación de las normas sanitarias en la manipulación de los alimentos.
- Visitar distintos locales comerciales dedicados a la elaboración de los sándwiches y observar sus técnicas de preparación realizadas a base de un tipo de pan y con una gran variedad de de rellenos.
- Elaborar un programa que se pueda aplicar en el taller o laboratorio de aprendizaje que indique el procedimiento adecuado a las operaciones de lavado y sanitizado que precisen los insumos a utilizar.
- Planificar charlas a cargo de especialistas que puedan indicar a las personas del curso las actualizaciones en la aplicación de todas las técnicas culinarias de la cocina internacional.
- Elaborar en grupos de trabajo, diversas minutas en el taller de cocina, en las cuales los estudiantes adultos y adultas participen en la distribución de los alimentos que se prepararán según las instrucciones entregadas por el docente.

## Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

### Aprendizajes esperados

**Limpia el lugar de trabajo, los equipos y utensilios.**

### Criterios de evaluación

- Utiliza agua, líquidos saponificantes, solventes y desinfectantes autorizados, en las cantidades apropiadas para no generar riesgo para la salud, eliminando los residuos de éstos y cumpliendo con el reglamento sanitario.
- Utiliza técnicas de limpieza acordes a las condiciones y características de los equipos, utensilios y lugar de trabajo, aplicando normas de prevención de riesgos y de acuerdo con el reglamento sanitario.
- Revisa que los equipos y utensilios de cocina se encuentren en buenas condiciones de uso y funcionamiento, según indicaciones técnicas del fabricante y cumpliendo con el reglamento sanitario.
- Utiliza los implementos de protección e higiene personal durante las labores de limpieza y desinfección del área de trabajo, equipos y utensilios de producción, de acuerdo a normativa y reglamentación vigentes.
- Lava y cepilla sus manos, antebrazos y uñas antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos y todas las veces que sea necesario, aplicando el reglamento sanitario.

**Aprendizajes esperados****Criterios de evaluación****Prepara sándwich de cocina nacional e internacional**

- Solicita las materias primas de acuerdo con el tipo de producto a elaborar.
- Prepara sándwiches calientes, cerrados y abiertos, de acuerdo con lo solicitado por el cliente, aplicando métodos de cocción y regulando las temperaturas, según lo indicado en la ficha técnica.
- Presenta el sándwich de manera atractiva para el cliente, aplicando criterios de equilibrio y siguiendo la normativa de higiene vigente.
- Mantiene la higiene durante la manipulación de alimentos, utilizando la indumentaria personal de acuerdo a la normativa vigente.

**Elabora productos para cóctel de acuerdo con el tipo de servicio y evento.**

- Organiza y distribuye las materias primas de acuerdo con sus características en el área de producción.
- Prepara productos de cóctel de acuerdo con el tipo de servicio o evento, utilizando las técnicas correspondientes.
- Selecciona elementos decorativos para los bocados en armonía con el producto de base.
- Utiliza los productos y útiles de aseo, siguiendo los procedimientos sugeridos por los fabricantes y el establecimiento.
- Aplica los métodos y procedimientos de limpieza en cada una de las etapas del proceso.

**Aprendizajes esperados**

**Presenta los productos del cóctel de acuerdo con el evento programado.**

**Criterios de evaluación**

- Selecciona los elementos del cóctel y los presenta de acuerdo con el tipo de evento y servicio.
- Presenta las bandejas para el servicio de cóctel aplicando las normas internacionales de presentación.
- Decora mesas y bandejas para servir los alimentos de acuerdo con las características del cóctel.

# Contenidos

## SÁNDWICHES:

- Clasificación de sándwiches fríos y calientes, abiertos y cerrados.
- Composición del sándwich.
- Elaboración de sándwiches.
- Normas de presentación de platos y bandejas.

## PRODUCTOS PARA CÓCTEL:

- Tipos de servicios y eventos.
- Elaboración de productos de cóctel.
- Presentación de productos del cóctel.
- Productos para el cóctel.
  
- Clasificación de bocados fríos y calientes.
- Selección de elementos para el cóctel.
- Elaboración de técnicas gastronómicas.
  
- Rigurosidad en los estándares establecidos.
- Respeto de normas sanitarias de producción.
- Respeto de normas internacionales de presentación.
- Elementos básicos de dietética y su aplicación en distintos tipos de preparaciones.

## Bibliografía

- Aguirre, Maino, Entre-panes. Hernán Origo Ediciones y Comunicaciones, 2001.
- Pellapat, El arte culinario moderno, Biblos, Balear, S. A., España, 1986.
- Shugart, Grase, Mary Molt y Maxiré Wilson, Cómo preparar banquetes, Editorial Limusa, México, 1993.

## Sitios de Internet

- [www.nestle.cl](http://www.nestle.cl)
- [www.elgourmet.com](http://www.elgourmet.com)
- [www.utisilima.com](http://www.utisilima.com)
- [www.buenvener.org](http://www.buenvener.org)
- [www.alimentacion-sana.com.ar](http://www.alimentacion-sana.com.ar)