



Centro de
Desarrollo para
la Educación Media
INACAP

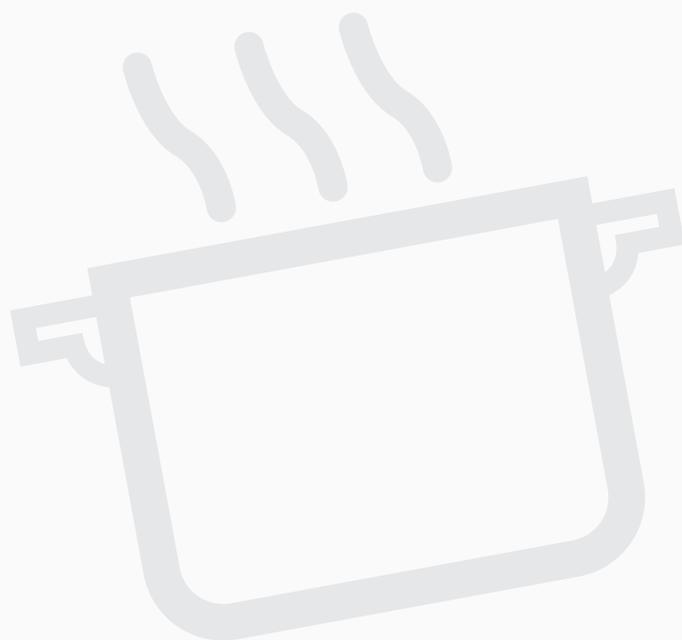


FORMACIÓN CONTINUA DE
DOCENTES Y DIRECTIVOS
DE EDUCACIÓN MEDIA



GASTRONOMÍA

ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
DE BAJA COMPLEJIDAD



3°
MEDIO

EQUIPO RESPONSABLE

Cristián Celis Bustamante

Especialista Técnico, Docente Área de Hotelería, Turismo y Gastronomía INACAP Talca

Mario Ruiz Castro

Director del Centro de Desarrollo para la Educación Media INACAP

Andrés Moya Dimter

Coordinador Pedagógico del Centro de Desarrollo para la Educación Media INACAP

Natalia Rivera Córdova

Coordinadora Metodológica Programa de Apoyo a la Implementación Curricular

Edición

Jorge González Moller

Diagramación

Eduardo Correa Arias

**Centro de Desarrollo para la Educación Media, CEDEM
Dirección de Relaciones Educación Media
Vicerrectoría de Vinculación con el Medio y Comunicaciones**

**Universidad Tecnológica de Chile INACAP
Av. Vitacura 10.151, Vitacura, Santiago-Chile
www.inacap.cl/cedem
*cedem@inacap.cl***

Ediciones INACAP

ISBN

Impreso: 978-956-8336-60-8

Ebook: 978-956-8336-61-5

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	5
PLANIFICACIÓN SUGERIDA	6
Sesión N°1 - Equipos y utensilios básicos en las áreas de producción gastronómica	14
Sesión N°2 - Selección de equipos y utensilios según requerimiento de ficha técnica	18
Sesión N°3 - Plan de limpieza y mantenimiento de equipos gastronómicos utilizados en la producción	21
Sesión N°4 - Ensaladas básicas nacionales	25
Sesión N°5 - Ensaladas básicas Internacionales	29
Sesión N°6 - Sopas y cremas nacionales	32
Sesión N°7 - Sopas y cremas internacionales	36
Sesión N°8 - Características organolépticas de productos frescos, normas de higienización y desechos orgánicos	40
Sesión N°9 - Técnicas de cortes	45
Sesión N°10 - Métodos de cocción por expansión	49
Sesión N°11 - Métodos de cocción por concentración	52
Sesión N°12 - Métodos de cocción por temperaturas combinadas	56
Sesión N°13 - Estructuradores de sabor y aroma, fondos, agentes espesantes, refinadores y salsas madre	60
Sesión N°14 - Elaboración de fondos base	64
Sesión N° 15 - Elaboración de salsas madre	67
Sesión N° 16 - Platos base entradas nacionales	71
Sesión N° 17 - Platos base principales nacionales	75
Sesión N° 18 - Platos base entrantes internacionales	79
Sesión N° 19 - Platos base principales internacionales	82
Sesión N° 20 - Postres básicos nacionales e internacionales	86
Sesión N° 21 - Productos de pastelería nacional e internacional	91
Sesión N° 22 - Clasificación de alimentos	95
Sesión N° 23 - Alimentos base según requerimientos nutricionales	101
Sesión N° 24 - Dietas según requerimientos nutricionales	105
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	110

ÍNDICE DE TABLAS Y FIGURAS

FIGURA 1. Clasificación de Alimentos	98
--------------------------------------	----

TABLA 1. Tipo o grupo de alimento seleccionado	42
--	----

TABLA 2. Ideas clave	102
----------------------	-----

TABLA 3. Menú	106
---------------	-----

PRESENTACIÓN

En relación con las implicaciones del módulo Elaboración de alimentos de baja complejidad a aplicar durante el semestre, le doy la más cordial bienvenida a este nuevo desafío que emprende y le deseo éxito durante las clases a impartir.

Respecto del aprendizaje colaborativo y al trabajo en equipo, competencias y habilidades clave para el desarrollo de las clases que a continuación se presentan, cabe señalar la importancia de su rol como facilitador y mediador a la hora de realizar las actividades destacadas. Por otro lado, su propia experiencia y conocimientos serán fundamentales durante las sesiones prácticas en cuanto a demostraciones e indicaciones de taller.

El propósito en el cual se enmarca este módulo radica en sesiones teóricas y prácticas para asegurar un aprendizaje significativo transversal a todos los estudiantes de la clase, por medio de dinámicas que activan conocimientos previos y experiencias propias de los alumnos referente a la elaboración de alimentos, considerando las normas de higiene y seguridad en todo momento e incluyendo las técnicas básicas de cocina estudiadas en otros módulos, que sientan precedente al momento de trabajar esta asignatura.

Por otra parte, el rol del curso debe ser activo-participativo en todo momento, ya sea en las sesiones en aula o en taller práctico. El establecimiento educacional actúa como un lugar de apoyo al proceso de enseñanza-aprendizaje que usted guía en todo momento.

A su vez, sugiero tomar como referencia las indicaciones que se presentan en este texto e integrar modificaciones a la rutina diaria si fuese necesario. Los problemas más comunes se presentan en el trabajo en equipo, por lo que su interacción como mediador en situaciones tensas es primordial. A la vez, el manejo de grupos y el poder de síntesis de contenidos son habilidades clave que debe considerar durante la fase práctica.

Finalmente, las actividades en aula contemplan trabajo en equipo, investigaciones, exposiciones, resolución de problemas, entre otros, que ayudaran a los estudiantes a obtener las competencias necesarias intrínsecas en el currículo; ello es parte importante del objetivo del módulo referente a elaborar alimentos de baja complejidad, aplicando técnicas básicas de cocina y considerando insumos, equipamiento, higiene y prevención de riesgos durante todo el proceso productivo.



PROGRAMA DE APOYO
A LA IMPLEMENTACIÓN
CURRICULAR

PLANIFICACIÓN SUGERIDA

3° Medio Especialidad Gastronomía, Módulo Elaboración de Alimentos de Baja Complejidad, total de 228 horas pedagógicas. (Ministerio de Educación, 2016, p. 56).

Unidad I - Equipamiento y Seguridad en Cocina

Sesión N° 1	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Equipos y utensilios básicos en las áreas de producción gastronómica	Organiza equipos y utensilios, considerando uso, volumen de producción y normas de higiene y prevención de riesgos.	Identificar las características de los equipos utilizados en la cocción y conservación de materias primas en la cocina, considerando volúmenes de producción y normas de seguridad.	5 horas pedagógicas

Sesión N° 2	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Selección de equipos y utensilios según requerimiento de ficha técnica	Organiza equipos y utensilios, considerando uso, volumen de producción y normas de higiene y prevención de riesgos.	Aplicar selección de equipos y utensilios base en las diversas etapas de elaboración de la producción gastronómica, tomando como referencia la ficha técnica y normas de higiene y seguridad.	4 horas pedagógicas

Sesión N° 3	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Plan de limpieza y mantenimiento de equipos gastronómicos utilizados en la producción	Organiza equipos y utensilios, considerando uso, volumen de producción y normas de higiene y prevención de riesgos.	Elaborar plan de limpieza y mantención diaria de equipos en la zona de producción gastronómica de acuerdo a la reglamentación sanitaria vigente.	5 Horas pedagógicas

Unidad II - Sopas y Ensaladas Bases

Sesión N° 4	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Ensaladas básicas nacionales	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.	Preparar ensaladas básicas nacionales, de acuerdo a ficha técnica, respetando procedimientos y aplicando normas de higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso productivo.	6 horas pedagógicas

PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 5	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Ensaladas básicas internacionales	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.	Preparar ensaladas básicas internacionales, de acuerdo a ficha técnica, respetando procedimientos y aplicando normas de higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso productivo.	6 horas pedagógicas

Sesión N° 6	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Sopas y cremas nacionales	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.	Preparar sopas y cremas básicas nacionales, de acuerdo a ficha técnica y pauta entregada, respetando procedimientos y aplicando normas de higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso productivo.	6 horas pedagógicas

Sesión N° 7	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Sopas y cremas internacionales	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.	Preparar sopas y cremas básicas internacionales, de acuerdo a ficha técnica y pauta entregada, respetando procedimientos y aplicando normas de higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso productivo.	6 horas pedagógicas

Unidad III - Técnicas de Cortes

Sesión N° 8	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Características organolépticas de productos frescos, normas de higienización y desechos orgánicos	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.	Seleccionar alimentos de origen vegetal y animal de acuerdo a las características organolépticas óptimas de recepción para el trabajo práctico de cortes, considerando selección de utensilios, higienización, disposición de desechos orgánicos y normas de inocuidad alimentaria.	6 horas pedagógicas

PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 9	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Técnicas de cortes	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.	Aplicar variedad de cortes, según su clasificación, a materias primas seleccionadas, de acuerdo a indicaciones del profesor y procedimientos estándar en uso eficiente de recursos, considerando normas de higiene y seguridad en la manipulación de cuchillos.	4 horas pedagógicas

Unidad IV - Métodos de Cocción

Sesión N° 10	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Métodos de cocción por expansión	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.	Reconocer las características de la cocción por calor húmedo aplicado a la elaboración de productos a través de técnicas por expansión: hervir, pochar, blanquear y al vapor, considerando normas de higiene y seguridad durante todo el proceso productivo.	4 horas pedagógicas

Sesión N° 11	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Métodos de cocción por concentración	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.	Reconocer las características de la cocción por calor seco aplicado a la elaboración de productos a través de técnicas por concentración: freír, plancha, saltear, y gratinar, considerando normas de higiene y seguridad durante todo el proceso productivo.	4 horas pedagógicas

PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 12	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Métodos de cocción por temperaturas combinadas	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.	Reconocer las características de la cocción por calor mixto aplicado a la elaboración de productos a través de técnicas por temperaturas combinadas: estofar, guisar y brasear, considerando normas de higiene y seguridad durante todo el proceso productivo.	6 horas pedagógicas

Unidad V - Ayudas de cocina, fondos base, salsas madres y platos típicos nacionales e internacionales

Sesión N° 13	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Estructuradores de sabor y aroma, fondos, agentes espesantes, refinadores y salsas madre	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.	Identificar las funciones y características de las ayudas de cocina, fondos base y salsas madre referente a su utilización en las preparaciones base de la cocina nacional e internacional, de acuerdo a ingredientes y métodos de elaboración estandarizados.	5 horas pedagógicas

Sesión N° 14	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Elaboración de fondos base	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.	Elaborar fondos base según ficha técnica y preparación guiada por el chef, asegurando la aplicación de las técnicas de cocina nacional e internacional durante todo el proceso productivo, considerando las normas higiénicas y de prevención de riesgos del país.	5 horas pedagógicas

PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 15	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Elaboración de salsas madres	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.	Elaborar salsas madre según ficha técnica y preparación guiada por el profesor, asegurando la aplicación de las técnicas de cocina nacional e internacional durante todo el proceso productivo, considerando las normas higiénicas y de prevención de riesgos del país.	6 horas pedagógicas
Sesión N° 16	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Platos base entradas nacionales	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.	Elaborar entradas base para ser utilizadas durante el proceso productivo según ficha de preparación, aplicando las técnicas de cocina nacional, en el orden y tiempo establecidos, de acuerdo a las normas higiénicas de prevención de riesgos, haciendo uso eficiente de recursos y respetando el cuidado del medioambiente.	6 horas pedagógicas
Sesión N° 17	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Platos base principales nacionales	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.	Elaborar principales bases para ser utilizadas durante el proceso productivo según ficha de preparación, aplicando las técnicas de cocina nacional, en el orden y tiempo establecidos, de acuerdo a las normas higiénicas de prevención de riesgos, haciendo uso eficiente de recursos y respetando el cuidado del medioambiente.	6 horas pedagógicas

PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 18	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Platos base entrantes internacionales	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.	Elaborar entradas base para ser utilizadas durante el proceso productivo según ficha de preparación, aplicando las técnicas de cocina internacional, en el orden y tiempo establecidos, de acuerdo a las normas higiénicas de prevención de riesgos, haciendo uso eficiente de recursos y respetando el cuidado del medioambiente.	6 horas pedagógicas
Sesión N° 19	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Platos base principales internacionales	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.	Elaborar principales base para ser utilizados durante el proceso productivo según ficha de preparación, aplicando las técnicas de cocina internacional, en el orden y tiempo establecidos, de acuerdo a las normas higiénicas de prevención de riesgos, haciendo uso eficiente de recursos y respetando el cuidado del medioambiente.	6 horas pedagógicas
Sesión N° 20	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Postres básicos nacionales e internacionales	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.	Elaborar postres base para ser utilizados durante el proceso productivo según ficha de preparación, aplicando las técnicas de pastelería nacional e internacional según corresponda, en el orden y tiempo establecidos, de acuerdo a las normas higiénicas de prevención de riesgos, haciendo uso eficiente de recursos y respetando el cuidado del medioambiente.	6 horas pedagógicas

PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 21	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Productos de pastelería nacional e internacional	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.	Elaborar productos de pastelería base para ser utilizados durante el proceso productivo según ficha de preparación, aplicando las técnicas de pastelería nacional e internacional según corresponda, en el orden y tiempo establecidos, de acuerdo a las normas higiénicas de prevención de riesgos, haciendo uso eficiente de recursos y respetando el cuidado del medioambiente.	6 horas pedagógicas

Unidad VI - Clasificación y Tipos de Dietas Según Requerimientos Nutricionales

Sesión N° 22	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Clasificación de alimentos	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.	Clasificar alimentos según origen, vida útil y nivel de procesamiento según el Reglamento Sanitario de los Alimentos, para la elaboración de dietas según requerimientos nutricionales.	4 horas pedagógicas

PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 23	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Alimentos base según requerimientos nutricionales	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.	Elaborar alimentos base para dietas especiales según requerimiento nutricional del cliente, considerando indicaciones del profesor y preparación de la ficha técnica, además de las normas de higiene para la producción de alimentos aptos para el consumo humano.	6 horas pedagógicas
Sesión N° 24	Aprendizaje Esperado de la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Dietas según requerimientos nutricionales	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.	Elaborar dietas especiales según requerimiento nutricional del cliente, considerando indicaciones del chef y preparación de la ficha técnica, además de las normas de higiene para la producción de alimentos aptos para el consumo humano.	6 horas pedagógicas

Unidad I - Equipamiento y Seguridad en Cocina

SESIÓN N° 1

EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

APRENDIZAJE ESPERADO

Organiza equipos y utensilios, considerando uso, volumen de producción y normas de higiene y prevención de riesgos.

DURACIÓN: 5 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

El objetivo de esta primera etapa se basa en presentar frente a los estudiantes los contenidos a tratar durante el semestre y los lineamientos de enseñanza-aprendizaje referentes al módulo. En primera instancia, dé la bienvenida y realice una breve presentación personal, para luego dar paso a la exposición respecto de la teoría básica de cocina, contextualizando términos técnicos llevados a la práctica cotidiana.

Los contenidos se dan a conocer mediante clase expositiva, complementando con actividades prácticas en que intervienen variables como clasificación de equipos y materiales de construcción de los mismos, aplicados a partir de la resolución de problemas en grupos de trabajo. Así, los alumnos podrán identificar las características de los equipos según su utilización y fabricación, basándose en normas de higiene y seguridad en la selección de los mismos para una determinada producción gastronómica.

Recomendaciones Metodológicas:

Considere que, durante el desarrollo de este módulo, su rol como mediador y facilitador de conocimientos es esencial, por lo cual se sugiere trabajar los contenidos por medio de una metodología deductiva (de lo general a lo específico), tomando ejemplos de la vida cotidiana de los estudiantes y acercándolos a la realidad productiva.

Así también, las capacidades y habilidades de manejo de grupos durante las actividades prácticas en aula y/o taller son importantes para generar un clima agradable y satisfactorio, idóneo para el aprendizaje significativo de los alumnos.

Finalmente, se recomienda que inicie con una presentación que contenga definición y clasificación de equipamiento mayor y menor en cocina, así como también características de equipos de conservación y consideraciones higiénicas de selección de equipos para las líneas de producción.

Objetivo de la Sesión:

- Identificar las características de los equipos utilizados en la cocción y conservación de materias primas en la cocina, considerando volúmenes de producción y normas de seguridad.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximados

Para comenzar, dé la bienvenida y preséntese frente al curso, comentando desde su experiencia profesional hasta sus interacciones en educación a lo largo de su currículo, para generar un clima propicio para el aprendizaje. Luego solicite a los estudiantes que se presenten uno a uno, comentando qué esperan aprender durante este módulo. Todo este proceso servirá para generar una evaluación diagnóstica inicial acerca de conocimientos previos o aportes para la clase.

Finalizado este proceso de introducción, inicie su intervención directa planteando la pregunta de reflexión ¿qué tipos de equipos para cocinar o mantener alimentos usan a diario en sus hogares? Mencione algunos ejemplos. ¿Qué características de uso tienen estos equipos? ¿Conocen las precauciones de uso de estos equipos? Con el objeto de contextualizar los contenidos de la clase, el profesor realizará un plenario con las ideas de los alumnos, tomará estos ejemplos en la pizarra y complementará las ideas con fotos, características y usos de equipos en cocinas industriales; por ejemplo:

- Horno de cocina de 4 quemadores / Horno industrial de doble cámara (foto)
- Cocina de 4 quemadores / Cocina industrial de 8 quemadores (foto)
- Olla de acero o aluminio de 5 litros / Marmita industrial eléctrica de 150 litros (foto)
- Sartén de acero o aluminio de 30 cm / Sartén basculante a gas de 80 litros (foto)
- Refrigerador tradicional de 200 a 350 litros / Vitrina refrigerada (visicooler) de 2 puertas / Congelador horizontal de 300 litros (foto)
- Batidora tradicional de 300 watts / Batidora planetaria kitchenaid de 5 litros (foto)
- Otros

Fuente: Biggi.cl, 2016



ACTIVIDAD - N° 1.1

tiempo 60 minutos aproximado

Realice una presentación de los conceptos “equipamiento de cocina mayor y menor” según los ejemplos entregados anteriormente por los estudiantes. Asimismo, incorpore la clasificación de:

- Generadores de calor y cocción
- Elementos de conservación y aparatos de frío
- Equipos electromecánicos menores
- Maquinarias de lavado y materiales de complemento

A estos elementos, incorpore en su presentación los tipos y características de materiales utilizados en la construcción de equipos y/o utensilios para cocinas industriales, mencionando ejemplos (imágenes referenciales, ver Hoja de actividad 1.1), ventajas y desventajas del equipo en cuestión, considerando el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA); por ejemplo:

- Acero inoxidable
- Aluminio
- Cobre
- Cerámica
- Vidrio
- Madera
- Plástico
- Otros

Escriba en la pizarra o entregue impreso el artículo 123 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, el cual menciona que:

Los utensilios, recipientes, envases, embalajes, envoltorios y aparatos destinados a la elaboración, conservación, fraccionamiento y distribución de los alimentos, deberán estar contruidos o revestidos con materiales resistentes al producto y no cederán sustancias tóxicas, contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos o nutricionales de dichos productos. (Ministerio de Salud, 1997, p. 144).

Además, escriba en la pizarra o entregue impreso el artículo 37 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, el cual menciona que:

Los establecimientos de alimentos en que se mantengan, almacenen o exhiban alimentos o materias primas que precisen de frío para su conservación, deberán contar con refrigeradores, vitrinas refrigeradas o cámaras frigoríficas según corresponda; además, estos equipos deberán estar provistos de un termómetro o de un dispositivo para el registro de su temperatura. (Ministerio de Salud, 1997, p. 12).

Sintetice el trabajo teórico expuesto en la pizarra, plantee preguntas abiertas a los estudiantes acerca de los conceptos entregados (ver Hoja de actividad 1.2) y responda las dudas que puedan surgir durante la intervención.



ACTIVIDAD - N° 1.2

tiempo 60 minutos aproximado

Los estudiantes forman grupos de 4 o 5 personas, por afinidad y dependiendo de la cantidad de alumnos por curso, para realizar en clase la actividad "Características de equipos gastronómicos". Ya en conocimiento de las bases referente a conceptos, clasificación de equipos por uso y características considerando RSA (Reglamento Sanitario de los Alimentos), la actividad consistirá en:

- Entregue un listado de equipos y/o utensilios por grupo (ver Hoja de actividad 1.3), para que los dividan según usos y características de fabricación en:

Generadores de calor, elementos de conservación y aparatos de frío, equipos electromecánicos menores y maquinarias de lavado o complemento (ver Hoja de actividad 1.4).

- Posteriormente, solicite a los grupos que, según 3 fichas técnicas o recomendaciones del fabricante de los equipos (ver Hoja de actividad 1.5), identifiquen posibles riesgos y/o precauciones asociados a la manipulación del equipamiento mayor.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 60 minutos aproximado

Como actividad de cierre, los grupos deberán elegir 1 equipo mayor y preparar una pequeña reseña del mismo (5 a 10 minutos máximo), justificando brevemente las ventajas y desventajas para obtenerlo y ubicarlo en el área de producción (ver Hoja de actividad 1.6): ¿por qué debería elegir este equipo por sobre otros con características similares? Competencia de autogestión y resolución de problemas. Utilizar papel kraft y plumones para la actividad.

Luego, esperando que hayan cubierto cada uno de los puntos en la fundamentación referente a ventajas y desventajas, haga una síntesis de la elección del equipo, entregando recomendaciones con el fin de cumplir el objetivo de identificar las características de los equipos, contextualizando la realidad, y lograr el aprendizaje significativo según las necesidades productivas.

Mencione los puntos relevantes de los contenidos teóricos tratados, así como artículos del RSA referentes a equipos y/o utensilios. Dentro de ese marco, los estudiantes podrán intervenir con preguntas que usted responderá y aclarará, logrando el objetivo final de la sesión.

MATERIALES

- Papel kraft
- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- Lista Equipos anexo 1.1
- Fichas Técnicas anexo 1.3
- Hojas en blanco tamaño carta

SESIÓN Nº 2**SELECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN REQUERIMIENTO DE FICHA TÉCNICA****APRENDIZAJE ESPERADO**

Organiza equipos y utensilios, considerando uso, volumen de producción y normas de higiene y prevención de riesgos.

DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

La finalidad de esta segunda sesión es que los estudiantes logren seleccionar equipos y/o utensilios para la elaboración de preparaciones de baja complejidad, basándose principalmente en la ficha técnica entregada y en las buenas prácticas de manufactura aplicadas al manipulador de alimentos.

A partir de los contenidos entregados anteriormente, active conocimientos previos por medio de preguntas de reflexión. Durante el desarrollo de la actividad práctica, logrará que los alumnos apliquen la selección de equipos y/o utensilios según necesidades de producción, lo que se plasma en la elaboración de productos de baja complejidad (objetivo final del módulo) ya sea durante mise en place, preelaborado, cocción, montaje, etc.

Recomendaciones Metodológicas:

Se sugiere que, durante la primera etapa de la sesión, haga una clase expositiva referente a las partes de una ficha técnica estándar y su interpretación básica, para que los estudiantes comprendan en qué sección de la ficha deben basar su trabajo práctico. La comprensión lectora y la resolución de problemas son habilidades básicas para esta sesión.

Divida al curso en equipos según la cantidad de estudiantes y dé un tiempo determinado para preparar el trabajo. Al finalizar la sesión, tome las ideas y conceptos relevantes, que analizará junto con los estudiantes.

Responda preguntas concluyentes de la sesión para lograr el objetivo de la misma. Recuerde que se adjunta en los anexos un ejemplo de actividad práctica y ficha técnica a aplicar durante la clase.

Objetivo de la Sesión:

- Aplicar selección de equipos y utensilios base en las diversas etapas de elaboración de la producción gastronómica, tomando como referencia la ficha técnica y normas de higiene y seguridad.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 30 minutos aproximados*

Comience la sesión activando conocimientos previos mediante preguntas de reflexión; por ejemplo: ¿Cuál es el material ideal para fabricar los equipos de las áreas de producción? ¿Por qué? ¿Qué diferencia a los equipos del hogar con los equipos industriales? Mencione algunas. ¿Cómo se divide la dotación de equipos de cocina? ¿Existen requerimientos sanitarios para la selección de equipos? ¿Quién impone estos requerimientos en Chile? De esta manera, y como parte de su formación integral, se genera una síntesis con los conocimientos previos y adquiridos, además de un clima agradable para el aprendizaje, señalando lo aprendido la clase anterior y respondiendo posibles inquietudes que surjan en el proceso.

**ACTIVIDAD - N° 2.1***tiempo 45 minutos aproximado*

Realice una presentación acerca de las partes y usos de la ficha técnica estándar, diseñe una en la pizarra o entregue copias del modelo que se visualiza en los anexos (ver anexo 2.1). De esta manera, los estudiantes logran identificar, antes de la actividad práctica, vocabulario técnico en los procesos de elaboración de alimentos y sugerencias o requerimientos que entrega la ficha técnica. Se sugiere que mencione durante esta actividad los conceptos relacionados con:

- Nombre comercial / Nombre técnico
- Categoría del plato
- Tiempo(s) de elaboración
- Preparación
- Ingredientes según naturaleza
- Puntos críticos
- Otros



ACTIVIDAD - N° 2.2

tiempo 120 minutos aproximado

Ordene a los estudiantes formar grupos de 4 o 5 personas, por afinidad y dependiendo de la cantidad de alumnos por curso, para realizar en clases la actividad práctica “Selección de equipamiento evento gastronómico”. Teniendo las bases referentes a conceptos y clasificación de equipos por uso y características y considerando RSA (Reglamento Sanitario de los Alimentos), la actividad consistirá en:

- Entregue a cada grupo un menú base con descripción, compuesto por entrada, principal y postre a elaborar en un evento para 100 personas (ver anexo 2.2). Solicite a cada grupo que seleccione el equipamiento necesario para la elaboración del menú (preparación, cocciones y conservación de productos) y que hagan un listado de materias primas según la preparación a presentar en el evento (ver anexo 2.3), utilizando papel kraft y plumones.
- Posteriormente, solicite a los grupos pasar al frente y fundamentar brevemente la selección de equipos y sus características (5 a 10 minutos máximo), además de escribir en la pizarra el listado de insumos de uno de los ítems a elaborar en el evento (entrada, principal o postre), según elección grupal.
- Finalmente, con los resultados obtenidos por grupo, realice una síntesis de la elección de equipos e insumos y señale si lograron cubrir cada uno de los puntos de producción, higienización, conservación u otros. Entregue recomendaciones al grupo y contextualice la realidad para lograr el aprendizaje significativo según las necesidades productivas.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 30 minutos aproximado

Por último, para cerrar la sesión, anote en la pizarra una síntesis del trabajo práctico en grupos y dé a conocer los puntos importantes en la selección de equipos y/o utensilios, así como también la selección de materias primas para elaborar uno de los platos del menú, considerando todos los puntos relevantes al momento de producir. Reflexionen acerca de qué fue lo más complejo al momento de seleccionar los equipos, cómo resolvieron la elección del plato y en que se basaron al realizar el listado de materias primas.

Luego de aclarar las dudas sobre los contenidos de la clase, tanto en fichas técnicas como en selección de equipos, se contextualizará los resultados y aportes de los estudiantes, finalizando la sesión y logrando el objetivo de la misma.

MATERIALES

- Papel kraft
- Plumones negros
- Plumones azules
- Plumones rojos
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Modelo ficha técnica anexo 2.1
- Modelo menú base 100 pax. anexo 2.2

SESIÓN N° 3**PLAN DE LIMPIEZA Y MANTENCIÓN DE EQUIPOS GASTRONÓMICOS UTILIZADOS EN LA PRODUCCIÓN****APRENDIZAJE ESPERADO**

Organiza equipos y utensilios, considerando uso, volumen de producción y normas de higiene y prevención de riesgos.

DURACIÓN: 5 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Para dar inicio a esta tercera clase relacionada con limpieza y mantención de equipamiento gastronómico, entregue lineamientos para que los estudiantes diseñen un plan de limpieza, enfatizando el conocimiento y la aplicación de los procesos operativos estandarizados de saneamiento (POES) en las zonas de producción en cocina.

Asimismo, como se ha hecho en sesiones anteriores, se utiliza como documento de consulta el Reglamento Sanitario de los Alimentos, el cual entrega las bases desde el diseño higiénico de una cocina hasta las condiciones de expendio de alimentos, pasando por inocuidad alimentaria. Se trabaja con un formato estándar de plan de limpieza y se da recomendaciones para aplicar los mismos, logrando el aprendizaje propuesto al inicio de la clase.

Recomendaciones Metodológicas:

Prepare una breve presentación acerca de higiene, sanitización, manejo de residuos y buenas prácticas ambientales en las instalaciones donde se desarrollan los procesos alimentarios. Las actividades grupales de esta sesión deben ser colaborativas, para así lograr el aprendizaje significativo del estudiante. Usted debe actuar como mediador y facilitador en el desarrollo de las actividades, entregando conceptos clave para el desarrollo de la sesión.

Recuerde hacer hincapié en las buenas prácticas ambientales (sustentabilidad alimentaria), lo que conlleva conceptos como reutilización, reducción y reciclaje dentro de las líneas de producción, generando conciencia ecológica y ambiental en los alumnos y futuros profesionales del rubro.

Objetivo de la Sesión:

- Elaborar plan de limpieza y mantención diaria de equipos en la zona de producción gastronómica de acuerdo a la reglamentación sanitaria vigente.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 30 minutos aproximados*

Active conocimientos previos por medio de preguntas de reflexión orientadas a contextualizar la experiencia del estudiante con el mundo productivo. Para ello pregunte: ¿Qué riesgos alimentarios conocen producto de una mala higiene?, ¿Qué actividades de manejo de residuos orgánicos/inorgánicos podríamos implementar en una cocina? ¿Son importante en la actualidad las buenas prácticas ambientales (reciclaje)? ¿Cómo podríamos asegurar la calidad (inocuidad) de los alimentos en una cocina?

Haga un resumen con las ideas principales de los alumnos, tomando los conocimientos previos con los cuales se trabajó durante las clases anteriores y contextualizando su aplicación a la realidad del trabajo diario.

**ACTIVIDAD - N° 3.1***tiempo 30 minutos aproximado*

Prepare una presentación sobre buenas prácticas ambientales y los requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos, tomando en consideración el Reglamento Sanitario de los Alimentos (artículo 41), que dictamina lo siguiente:

Deberá establecerse, para todo establecimiento de producción, elaboración y transformación de alimentos, un calendario de limpieza y desinfección permanente, con atención especial a las zonas, equipos y materiales de más alto riesgo. Todo el personal de aseo deberá estar capacitado en técnicas de limpieza. (Ministerio de Salud, 1997, p. 13).

Luego, escriba en la pizarra y discuta con los estudiantes el siguiente apartado del RSA (artículo 43), o entréguelo impreso a cada uno; incentive el debate y la participación de los alumnos.

Deberán tomarse precauciones adecuadas para impedir que el alimento se contamine cuando las salas, el equipo y los utensilios se limpien o desinfecten con agua y detergentes, o con desinfectantes o soluciones de éstos. Los desinfectantes deberán ser apropiados al fin perseguido, debiendo eliminarse cualquier residuo de modo que no haya posibilidad de contaminación de los alimentos. (Ministerio de Salud, 1997, p. 13).

Sintetice el trabajo teórico expuesto en la pizarra, recalcando la importancia de la sustentabilidad alimentaria y las buenas prácticas ambientales aplicadas a los establecimientos gastronómicos hoy en día. Responda dudas que puedan surgir durante la intervención.

**ACTIVIDAD - N° 3.2***tiempo 90 minutos aproximado*

Tenga en cuenta que, al momento de reflexionar y conceptualizar POES en la industria alimenticia, se debe mencionar los siguientes temas:

Los POES incluyen, entre otros, los temas siguientes: Seguridad del agua; Limpieza de las superficies de contacto directo o indirecto con alimentos; Prevención contra la contaminación cruzada; Higiene de los manipuladores de alimentos; Protección contra la alteración de alimentos; Compuestos/agentes tóxicos; Salud de los manipuladores de alimentos y Control de plagas. (Instituto Nacional de Normalización, 2011, p.5).

Para esta sesión, se sugiere tomar la siguiente definición del concepto POES, que está en el documento "Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) - Directrices para su aplicación" (2011), y escribirla en la pizarra: "Los POES son procedimientos documentados que describen las tareas de sanitización. Se aplican antes, durante y después de las operaciones de elaboración de alimentos". (Instituto Nacional de Normalización, 2011).

Solicite a los estudiantes formar grupos de 4 o 5 personas, según afinidad y dependiendo de la cantidad de alumnos por curso. Motíuelos a prepararse para realizar en clases la actividad "Diseño de POES" (ver Hoja de actividad 3.1), ahora que conocen la normativa higiénica vigente y tomando en consideración el RSA. La actividad consiste en:

Diseñar un procedimiento operativo estandarizado de saneamiento (POES) para 3 de las siguientes máquinas, equipos y/o utensilios, considerando todos los pasos vistos en la clase y los ejemplos entregados:

- Mesones
- Cocina industrial
- Horno industrial
- Campanas
- Batidora industrial
- Sobadora
- Otros



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 75 minutos aproximado

Como actividad de cierre, los grupos deben elegir 1 POES y preparar una pequeña reseña del mismo (5 a 10 minutos máximo), justificando brevemente el motivo de su elección y su factibilidad de aplicación (ver Hoja de actividad 3.2), utilizando papel kraft y plumones. Deben explicar por qué deberían elegir e implementar este plan de limpieza por sobre otros. Aplican la competencia de autogestión y resolución de problemas.

Finalmente, realice una síntesis de los planes de limpieza (POES) expuestos por los grupos y destaque los puntos fuertes y débiles de la actividad, retroalimentando el aprendizaje y desarrollo del trabajo práctico. Recuérdeles la importancia de las buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos, además de las buenas prácticas ambientales y el impacto social que causan en la actualidad.

Aclare consultas y conclusiones en el cierre de la sesión y de la primera unidad, denominada Equipamiento y Seguridad en Cocina.

MATERIALES

- Papel kraft
- Plumones negros
- Plumones azules
- Plumones rojos
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Formato estándar POES anexo 3.1
- Formato justificación de elección y aplicación anexo 3.2

Unidad II - Sopas y Ensaladas Bases

SESIÓN N° 4

ENSALADAS BÁSICAS NACIONALES

APRENDIZAJE
ESPERADO

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.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Esta sesión debe integrar conocimientos teóricos y prácticos en la elaboración de productos base considerando la ficha técnica, que será analizada por los estudiantes, para luego dar paso al taller práctico, en el cual se llevará a cabo los procesos productivos, respetando en todo momento las normas de higiene y seguridad dentro de la cocina.

La finalidad de esta sesión consiste en el conocimiento teórico de las ensaladas en general y los *dressings* acompañantes, además de identificar y clasificar ensaladas según ingredientes y preparación; todo ello, basado en el aprendizaje práctico por medio de la experiencia. Podrán vivir la elaboración de platos, utilizando técnicas de cocina base e incorporando el uso de equipamiento y seguridad alimentaria durante todo el proceso productivo.

Recomendaciones Metodológicas:

Para este apartado, se sugiere que haga una breve presentación acerca de los *dressings* (aderezos) y ensaladas, partes, tipos y clasificación de las mismas. Además, es importante incorporar, mediante videos o imágenes, el correcto uso de cuchillos en cocina para evitar riesgos dentro de la zona productiva. Solicite también a los estudiantes revisar la clase anterior y que, por grupos, elaboren material decorativo para el mesón de ensaladas nacionales a montar finalizando la clase.

Se recomienda que, durante las etapas prácticas (taller), mencione las normas básicas y el adecuado comportamiento de los alumnos, según el reglamento interno de cada establecimiento educacional, con el fin de evitar accidentes y faltas en cuanto a disciplina, recordando que se trabaja con elementos riesgosos. Por último, es importante el uso de uniforme integral, según requerimiento del Ministerio de Educación.

Objetivo de la Sesión:

- Preparar ensaladas básicas nacionales, de acuerdo a ficha técnica, respetando procedimientos y aplicando normas de higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso productivo.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 45 minutos aproximados*

Realice una breve introducción de la unidad, en la cual hablará acerca de las características particulares de ensaladas nacionales e internacionales y las actividades prácticas que se efectuarán en taller. Contextualizando la experiencia de los estudiantes referentes al tema principal, plantee preguntas como ¿Qué tipos de ensaladas conocen? Mencione ejemplos. ¿Hay ensaladas calientes? ¿Cuáles? ¿Con cuántos ingredientes cuentan las ensaladas que conocen? ¿Qué tipo de aderezo usan generalmente en sus ensaladas? ¿Qué es más fácil y asequible para usted: comprar una ensalada o comida rápida? ¿Por qué?

Con todos estos datos, usted podrá tener una idea acerca del conocimiento previo de los alumnos e incentivar su aprendizaje. Se recomienda que anote en la pizarra las ideas que plantean para que se contextualice la realidad; complementé con ideas y conceptos propios (ver Hoja de apuntes 4.1). Se despliega material básico para usted con el objetivo de ayudarle a organizar ideas durante la presentación.

**ACTIVIDAD - N° 4.1***tiempo 60 minutos aproximado*

Como complemento de los contenidos teóricos, presente los conceptos de dressing y sus características, además de las partes de una ensalada y la clasificación de las mismas, entregando ejemplos según las experiencias previas de los estudiantes. Incorpore dentro de la presentación:

- Concepto de ensalada y dressing
- Ensaladas como hors d'oeuvres, acompañamiento, plato fuerte y postre
- Ensaladas simples, mixtas y compuestas
- Partes de una ensalada base, cuerpo, aderezo y guarnición
- Métodos de elaboración de dressing y clasificación de los mismos en estables (mayonesa) e inestables (vinagreta – limoneta)
- Recomendaciones de seguridad para manipulación de cuchillos en cocina

Para cerrar este apartado, sintetice los contenidos en la pizarra y responda preguntas e inquietudes de los estudiantes referentes al tema. Prepárese para la actividad 4.2 en taller práctico.

**ACTIVIDAD - N° 4.2***tiempo 120 minutos aproximado*

Con el objeto de lograr un aprendizaje significativo, solicite a los estudiantes conformar grupos de 3 a 4 personas por afinidad y realizar la actividad "Ensaladas nacionales", donde deberán aplicar técnicas de cocina de cortes y cocción para elaborar una ensalada mixta según ficha técnica. Dicha ensalada deberá presentarse al final del taller para su evaluación sensorial por medio de una pauta de cotejo práctica (ver Hoja de actividad 4.1).

A continuación, se exhibe una lista de ensaladas típicas chilenas para que pueda seleccionar aquellas que elaborará en taller junto al curso. Se sugiere dividir a los alumnos en grupos de 3 a 4 personas para evitar aglomeraciones o paseos innecesarios en el taller durante la clase. Por último, ordene a cada grupo la realización de, al menos, 2 ensaladas según elección del chef para ver diferencias en montajes y/o cocción de productos al finalizar la clase.

- Ensalada de mote
- Ensalada de quínoa
- Ensalada chilena
- Ensalada de cochayuyo
- Ensalada de penca
- Ensalada de nalca
- Ensalada de dihueños
- Ensalada de chagual
- Ensalada de changle
- Otras

Los procesos higiénicos deben estar presentes durante todo el proceso productivo, lo mismo que la prevención de riesgos, por lo que el chef instructor tiene que estar pendiente del trabajo grupal de los estudiantes en todo momento. El aseo general del taller se efectuará al finalizar la actividad práctica.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

De acuerdo a los resultados obtenidos por grupo y con la ayuda de la pauta de cotejo (ver Hoja de actividad 4.1), realice la síntesis del trabajo y retroalimente a los estudiantes respecto de la elaboración de las ensaladas chilenas, entregando sus características básicas.

De igual manera, pídeles que armen un mesón con los platos representativos elaborados y la decoración gestionada durante la clase anterior. Con estos antecedentes, entregue la siguiente instrucción al curso:

1. Cada grupo debe elegir un integrante y venderle los ojos (lleve vendas o trozos de tela), sentarlo frente a un mesón para que, mediante los sentidos (olfato - gusto), defina la ensalada que se le entregará (usted elige la ensalada). 5 minutos como máximo.
2. En voz alta, cada representante debe dar el veredicto según su experiencia; también tienen que mencionar las fortalezas y/o debilidades expuestas durante el proceso productivo y de análisis conjunto.
3. Con esta dinámica se consolida el trabajo realizado y se logra medir el aprendizaje significativo de los estudiantes de la sesión, además de integrar competencias como trabajo en equipo y resolución de problemas, fundamentales en el mundo laboral.

MATERIALES

- Fichas técnicas de ensaladas chilenas
- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Formato pauta de cotejo taller práctico anexo Hoja de actividad 4.1
- Material complementario anexo Hoja de apuntes 4.1
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza

SESIÓN N° 5**ENSALADAS BÁSICAS INTERNACIONALES****APRENDIZAJE ESPERADO**

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.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

En esta sesión, integre conocimientos teóricos y prácticos en la elaboración de productos base, considerando la ficha técnica, que será analizada por los estudiantes, para luego dar paso al taller práctico, en el cual se llevarán a cabo los procesos productivos, respetando en todo momento las normas de higiene y seguridad dentro de la cocina.

Aunque esta sesión es la continuación de la anterior debido a su objetivo en elaboración de ensaladas, en esta oportunidad los estudiantes aplican técnicas básicas de cocina en la elaboración de entrantes fríos internacionales, basándose principalmente en recetas tradicionales por país.

Recomendaciones Metodológicas:

Se sugiere que haga una breve presentación acerca de las ensaladas por países que se preparará en el taller práctico, respetando la historia que hay tras estas recetas. Además, se recomienda activar conocimientos previos por medio de preguntas, recordando los procesos realizados la clase anterior, para así contextualizar el trabajo de taller y crear un clima propicio.

Se recomienda que, durante las etapas prácticas (taller), haya instancias demostrativas y participativas con intervención de su parte durante una fase práctica inicial, así como también de los estudiantes en grupos de trabajo durante la elaboración de ensaladas internacionales y su montaje según instrucciones del chef.

Objetivo de la Sesión:

- Preparar ensaladas básicas internacionales, de acuerdo a ficha técnica, respetando procedimientos y aplicando normas de higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso productivo.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 30 minutos aproximados*

Repase contenidos teóricos referentes a los conceptos de ensaladas y dressing vistos la clase anterior, de esta manera se activan conocimientos previos importantes para lograr el aprendizaje esperado de esta unidad.

A continuación, plantee algunas preguntas de reflexión, como: ¿Qué tipos de ensaladas con guarnición de proteínas conocen? ¿Cuáles son las ensaladas compuestas? ¿Qué tipos de ensalada ofrecen los locales de comida rápida en sus menú? ¿Cuáles son los ingredientes base de estas ensaladas? ¿Creen que las ensaladas son llamativas para los jóvenes de hoy? Fundamente su respuesta. Una vez finalizado el análisis, organice un plenario con las ideas base y sus fundamentos a fin de unificar criterios para continuar con la teoría en sala.

**ACTIVIDAD - N° 5.1***tiempo 60 minutos aproximado*

Prepare una breve presentación acerca del origen de las ensaladas típicas internacionales por país, integrando una reseña histórica, ingredientes y características básicas por preparación (ver Hoja de apuntes 5.1). Tome como base los siguientes ejemplos:

Ensalada panzanella, Italia. Ensalada César, México. Ensalada griega, Grecia. Ensalada de col, Estados Unidos. Ensalada caprese, Italia. Ensalada de pasta, Italia. Ensalada rusa, Rusia. Ensalada niçoise, Francia. Ensalada de cous-cous, África. Ensalada Waldorf, Estados Unidos. Otras.

Para cerrar este apartado, sintetice los contenidos en la pizarra y responda preguntas e inquietudes de los estudiantes referentes al tema. Hay que prepararse para la actividad 5.2 en taller práctico.

**ACTIVIDAD - N° 5.2***tiempo 120 minutos aproximado*

Con el objeto de lograr un aprendizaje significativo, solicite a los estudiantes conformar grupos de 3 a 4 personas por afinidad y realizar la actividad "Ensaladas Internacionales", donde deberán aplicar técnicas de cocina de cortes y cocción para elaborar una ensalada mixta según ficha técnica y presentarla al final del taller para su evaluación sensorial.

A continuación, se presenta una lista de ensaladas internacionales por país para que usted pueda seleccionar aquellas que elaborará en taller junto al curso. Se sugiere dividir a los alumnos en grupos de 3 a 4 personas para evitar aglomeraciones o paseos innecesarios en el taller durante la clase. Ordene a cada grupo la realización de, al menos 2, ensaladas según elección del chef para ver diferencias en montajes y/o cocción de productos al finalizar la clase.

- Ensalada panzanella, Italia
- Ensalada César, México
- Ensalada griega, Grecia
- Ensalada de col, Estados Unidos
- Ensalada caprese, Italia
- Ensalada de pasta, Italia
- Ensalada rusa, Rusia
- Ensalada niçoise, Francia
- Ensalada de cous-cous, África
- Ensalada Waldorf, Estados Unidos
- Otras



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

De acuerdo a los resultados obtenidos por grupo en la actividad práctica, sintetice el trabajo y retroalimente a los estudiantes respecto de la elaboración de las ensaladas internacionales, entregando sus características básicas.

Finalmente, haga una exposición de las ensaladas en un mesón frío, que se dispone por país y significancia respectiva. En seguida, solicite a un representante por grupo, al azar, que describa en la pizarra, frente al curso, un plato elaborado, mencionando ingredientes y preparación base .

A continuación, anote en la pizarra las fortalezas y debilidades encontradas al momento de exponer el plato (seguridad, dicción, confianza, tono de voz, conocimiento, dinámica, vocabulario, entre otros).

Con esta dinámica se pretende medir el nivel de aprendizaje significativo logrado por el curso teórico y práctico. Cabe mencionar que el desarrollo de habilidades de comunicación verbal y no verbal son importantes en el rubro gastronómico de elaboración y venta de productos.

MATERIALES

- Fichas técnicas de ensaladas internacionales
- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza

SESIÓN N° 6**SOPAS Y CREMAS NACIONALES****APRENDIZAJE ESPERADO**

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.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Las sopas y caldos nacionales tienen siglos de historia, desde los pueblos originarios, pasando por los conquistadores españoles y la intervención de nuevas culturas desde el siglo XX, que han ido incorporando mayor complejidad, realzando y diversificando el concepto en el país. Chile posee una amplia variedad de productos nobles que son parte de nuestra historia y evolución como sociedad.

Es de esperar que, durante el desarrollo de esta sesión, encuentre diversas sopas y/o caldos desconocidos o, dependiendo de la región, las variaciones de algunas sopas tradicionales que cambian en virtud de los ingredientes disponibles; entre ellos, platos como la carapulca, el valdiviano, el ajiaco, la cazuela de pava, el caldillo de congrio, el pulmay y la cazuela de chanco, entre otros.

Recomendaciones Metodológicas:

Prepare una presentación acerca de las sopas y cremas nacionales que integre conocimiento teórico acerca de ingredientes y tradiciones chilenas que se funden, conformando la gastronomía típica. Para ello, debe complementar la clase con imágenes y/o videos relacionados con el tema. Se sugiere consultar material de apoyo referente a ingredientes básicos de sopas y caldos, como también de pueblos originarios y su alimentación.

Se recomienda que, durante las etapas prácticas (taller), lleve a cabo actividades didácticas donde los estudiantes puedan evidenciar competencias básicas de trabajo en equipo, resolución de problemas, autogestión, entre otras, que son básicas en el desarrollo y entrenamiento de habilidades para el mundo del trabajo.

Objetivo de la Sesión:

- Preparar sopas y cremas básicas nacionales, de acuerdo a ficha técnica e indicaciones del profesor, respetando procedimientos y aplicando normas de higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso productivo.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximados

Se recomienda que comience con la activación de experiencias previas mediante un documento, que puede entregar impreso o leer frente al curso, relacionado con la sopa de pollo y sus cualidades curativas; de esta forma, se incentivará a los alumnos a ser partícipes de su proceso formativo.

¿La sopa de pollo alivia el resfriado?

No existen estudios en humanos que demuestren que la sopa de pollo pueda combatir el resfriado; sin embargo, sí hay indicios que indican que intentarlo puede valer la pena.

De acuerdo con un estudio publicado en el boletín médico Chest, la sopa de pollo puede tener efectos antiinflamatorios que podrían aliviar los síntomas de las infecciones en las vías respiratorias superiores. La investigación estudió el movimiento de los neutrófilos --una clase de glóbulo blanco-- combinados con la sopa de pollo, y determinó que el movimiento de los primeros se reducía con la presencia de la sopa en el organismo. Estos indicios indican que podría existir un mecanismo que ayude a desinflamar y lleve alivio a los síntomas.

Stephen Rennard, el médico autor del estudio y profesor de Medicina en la Universidad del Centro Médico de Nebraska, en Omaha, Estados Unidos, indicó que hay sustancias en la sopa de pollo que podrían afectar a las células del cuerpo y tener efectos curativos.

Según otra investigación, publicada en la misma revista médica, el aroma, las especias y el calor de la sopa de pollo podrían ayudar a despajar los senos paranasales y aliviar los síntomas de infección de las personas que tienen problemas respiratorios.

Por su parte, la nutrióloga y portavoz de la Academia de Nutrición y Dietética de Estados Unidos, Kristen Smith, dijo que la sopa de pollo puede ser una opción alimenticia rica en nutrientes, cuando una persona tiene poco apetito.

Fuente: El Mundo, 2017

Señale las implicancias del caso y consulte por las vivencias de los estudiantes frente al tema. Luego presente el siguiente video acerca de la elaboración de la cazuela, plato integrado de la gastronomía chilena y que es reconocido por muchos como representativo de la zona central del país. Discutan en conjunto sobre la preparación presentada, sus variaciones y las experiencias de los estudiantes respecto del plato.

- Video N°1: #15 Recetas de Chile - Cazuela de ave, Carlo Von Mühlenbrock.
<https://www.youtube.com/watch?v=8vmrozxl4Dw>

Posteriormente, plantee las siguientes preguntas a los estudiantes: ¿Qué tipos de sopas o caldos conocen, aparte de la cazuela? ¿Qué ingredientes son fundamentales, a su juicio, para una buena sopa o crema? ¿Cuál es la variedad que más consumen en su hogar, aparte de la cazuela? ¿Conocen alguna variedad de sopa o crema que haya pasado de generación en generación dentro de su familia? ¿Somos consumidores de sopas los chilenos? Fundamente su respuesta.

Debata las respuestas con los estudiantes, anote en la pizarra las ideas relevantes y que más complementen el contexto de la sesión, realice un plenario y responda preguntas al respecto.

**ACTIVIDAD - N° 6.1***tiempo 60 minutos aproximado*

Continuando con las actividades de la clase, prepare una presentación acerca de las sopas y cremas más consumidas en el país (ver Hoja de apuntes 6.1); incorpore ingredientes base, clasificación general y conceptos relevantes. Se despliega material básico para usted con el objetivo de ayudar a organizar ideas durante la presentación (ver Hoja de apuntes 6.2). Algunos ejemplos de sopas nacionales son:

Carapulca, valdiviano, ajiaco, cazuela de pava, caldillo de congrio, pulmay, cazuela de chancho, entre otras.

Para cerrar este apartado, sintetice los contenidos en la pizarra y responda preguntas e inquietudes de los estudiantes referentes al tema. Prepárese para la actividad 1.2 en taller práctico.

**ACTIVIDAD - N° 6.2***tiempo 120 minutos aproximado*

Con el objeto de lograr un aprendizaje significativo, solicite a los estudiantes conformar grupos de 3 a 4 personas, por afinidad, para realizar la actividad "Sopas y cremas nacionales", donde deben aplicar técnicas gastronómicas de cortes, cocción y ayudas de cocina en la elaboración de sopas y cremas, según ficha técnica, y presentarlas al final del taller para su evaluación sensorial por medio de una pauta de cotejo práctica (ver Hoja de actividad 6.1).

A continuación, se presenta una lista de sopas y cremas nacionales para que usted pueda seleccionar aquellas que realizará en taller junto al curso. Se sugiere dividir a los alumnos en grupos de 3 a 4 personas, para evitar aglomeraciones o paseos innecesarios en el taller durante la clase. Ordene a cada grupo la elaboración de, al menos, 2 sopas o cremas según elección del chef para ver diferencias en montajes y/o cocción de productos al finalizar la clase. Se entregan los siguientes ejemplos:

- Carapulca
- Valdiviano
- Ajiaco
- Cazuela de vacuno
- Cazuela de ave
- Cazuela de pava
- Caldillo de congrio
- Pulmay
- Cazuela de chancho
- Crema de zapallo y choritos



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

De acuerdo a los resultados obtenidos por grupos y con la ayuda de la pauta de cotejo (ver Hoja de actividad 6.1), realice la síntesis del trabajo y retroalimente a los estudiantes respecto de la elaboración de las sopas y cremas nacionales, entregando sus características básicas en cuanto a textura y sabor.

Organice un juego de roles en cuanto a la presentación de las sopas y sus ingredientes principales para finalizar la sesión.

Para esto, elija 3 parejas de forma aleatoria: uno de ellos tomará el rol de cliente y el otro de garzón designado por usted. El cliente ordenará una de las sopas elaboradas por el curso según el menú establecido (lista de sopas preparadas). Posteriormente, el garzón deberá servir la sopa y presentarla frente al cliente, quien solicitará la descripción de la misma (nombre, vocabulario técnico, preparación, entre otros).

Esta dinámica funcionará como un servicio real en restaurante, contextualizando el conocimiento del plato por parte del garzón y la elección aleatoria del cliente según las opciones entregadas. Se integrará el entrenamiento de habilidades de venta y comunicación transversales.

Finalmente, compare presentaciones y puntualice el aprendizaje significativo de los estudiantes a la hora de elaborar los platos solicitados por usted, consolidando la actividad práctica del día.

MATERIALES

- Fichas técnicas sopas y cremas nacionales
- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Formato pauta de cotejo taller práctico anexo Hoja de actividad 6.1
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza
- Video 1 marca chile (2017 agosto 21) #15 Recetas de Chile - Cazuela de ave, Carlo von Mühlenbrock [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=8vmrozxi4dw>. Visitado en enero del 2018

SESIÓN N° 7**SOPAS Y CREMAS INTERNACIONALES****APRENDIZAJE ESPERADO**

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.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Para la realización de esta sesión, debe comprender el contexto básico de clasificación de sopas y cremas, así como los ingredientes más utilizados y su elaboración clásica en la gastronomía actual. Las sopas y cremas base tradicionales en la cultura gastronómica provienen de Francia y son parte de las enseñanzas que se entregan en las escuelas culinarias. La sopa de cebolla, el bisque de crustáceos, el potaje cultivador o la crema dubarry son algunas preparaciones clásicas de la cultura francesa que se han heredado con el tiempo.

Es importante que mencione la historia de cada una de las preparaciones realizadas, contextualizando y analizando cada etapa del proceso, incluyendo técnicas básicas de la cocina internacional; se incluye platos como sopa de cebolla, menestrón, gazpacho andaluz, sopa de wonton, bisque de crustáceos, crema dubarry, entre otras.

Recomendaciones Metodológicas:

Debe preparar una presentación acerca de las sopas y cremas internacionales, que integre conocimiento teórico acerca de ingredientes y tradiciones propias de los países respectivos. Para ello, complemente la clase con imágenes y/o videos relacionados con el tema. Se sugiere consultar material de apoyo referente a la historia de las preparaciones y sus características.

Se recomienda que, durante la fase práctica (taller), al finalizar la clase, realice una dinámica formativa basada en un concurso por grupos, en que un jurado (profesores invitados) seleccionará la mejor sopa. De esta manera, se genera un ambiente de aprendizaje participativo e inclusivo para todos mediante interacciones y comentarios acerca de los procesos realizados y su incidencia en el desarrollo y la aplicación de técnicas de la cocina internacional con base en sopas y cremas.

Objetivo de la Sesión:

- Preparar sopas y cremas básicas internacionales, de acuerdo a ficha técnica y pauta entregada, respetando procedimientos y aplicando normas de higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso productivo.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximados

Incentive el interés de los alumnos por las sopas de forma lúdica, mediante experiencias previas basadas en noticias de preparaciones exóticas, que puede entregar impresas o leer frente al curso. Para ello, se presentan las siguientes:

Sopa de rata: El plato que causa furor en Zacatecas, México.

La diputada Guadalupe Flórez habla en "W Fin de Semana" del Caldo de Rata Fest y de la preparación de este peculiar plato.

El pasado 18 de noviembre se llevó a cabo el "Caldo de Rata Fest 2017", en el que los asistentes degustaron de este platillo típico en el municipio de Zacatecas, México.

La impulsadora de este evento, la diputada Guadalupe Flórez, conversó con la W sobre este evento y explicó que el objetivo del mismo es dar a conocer a los zacatecanos, promover el turismo gastronómico y desmitificar el consumo de caldo de rata de campo.

"Es importante que retomemos nuestras tradiciones y que nuestros niños sepan de dónde venimos. (...) El caldo de rata se consume desde épocas ancestrales. Es utilizado, porque es medicinal, tiene muchas proteínas y nutrientes", explica la diputada, al aclarar que este plato no se cocina con la rata de alcantarilla que se conoce, sino que se hace con rata de campo que se alimenta de hierbas.

Así, Flórez aseguró que la carne de rata necesita mucha cocción, pero que es un plato muy rico para ella, porque la carne es muy suave.

Fuente: W Radio, 2017

¿Te atreverías a tomar sopa de murciélago?

En guiso o en sopa, el murciélago es el protagonista de los tradicionales, exóticos y nutritivos platillos asiáticos. Aunque su carne es dura y su preparación requiere un poco más de tiempo del esperado, la demora vale la pena para el sabroso plato.

La comida a base de murciélago tiene diferentes propiedades que son beneficiosas para la salud. En ese sentido, la carne del animal es rica en Omega 3, que mejora la memoria, por lo que es muy buena para los niños y los ancianos. Si usted padece de asma, comer esta carne ayuda a la fluidez del sistema respiratorio.

Además, la carne oscura de este animal también ayuda para prevenir las manchas en la piel y disminuir las arrugas y el envejecimiento prematuro.

Fuente: Panamericana Televisión S.A., 2018

Plantee algunas interrogantes acerca del tema, como: ¿Se atreverían a consumir o preparar alguna de estas sopas? ¿Qué tipos de sopas o crema internacionales conocen? ¿Qué ingredientes pueden mencionar de las sopas o cremas no tradicionales? ¿Han consumido o preparado alguna de ellas en su hogar?

Discuta las respuestas con los estudiantes, redacte en la pizarra las ideas relevantes y que más complementen el contexto de la sesión, para luego revisar los siguientes videos cortos; comente tanto los ingredientes como las técnicas y la preparación de cada una.

- Video N°2 Sopa de cebollas <https://www.youtube.com/watch?v=axJk7jFJ4pY>
- Video N°3 Bisque de crustáceos <https://www.youtube.com/watch?v=uiZJUSZBdbQ>



ACTIVIDAD - N° 7.1

tiempo 60 minutos aproximado

Prepare una presentación (ver Hoja de apuntes 7.1) acerca de las sopas y cremas más consumidas a nivel mundial según preparaciones típicas; incorpore ingredientes base, clasificación general y conceptos relevantes (ver Hoja de apuntes 7.2). Algunos ejemplos de sopas internacionales son:

Sopa de cebolla, menestrón, gazpacho andaluz, sopa de wonton, bisque de crustáceos, crema dubarry, entre otras.

Para cerrar este apartado, sintetice los contenidos en la pizarra y responda preguntas e inquietudes de los estudiantes referentes al tema. Prepárese para la actividad 7.2 en taller práctico.



ACTIVIDAD - N° 7.2

tiempo 120 minutos aproximado

A fin de lograr un aprendizaje significativo, solicite a los estudiantes conformar grupos de 3 a 4 personas, por afinidad, para realizar la actividad "Sopas y cremas internacionales", donde deben aplicar técnicas gastronómicas de cortes, cocción y ayudas de cocina en la elaboración de sopas y cremas, según ficha técnica, y presentarlas al final del taller para su evaluación formativa sensorial por medio de una muestra por grupos frente a un jurado externo.

A continuación, se presenta una lista de sopas y cremas internacionales para que seleccione aquellas que realizará en taller junto al curso. Se sugiere dividir a los estudiantes en grupos de 3 a 4 personas. Ordene a cada grupo la realización de, al menos 2 ensaladas, según elección del chef para ver diferencias en montajes y/o cocción de productos al finalizar la clase. Se entrega los siguientes ejemplos:

- Sopa de cebolla
- Menestrón
- Gazpacho andaluz
- Sopa de wonton
- Bisque de crustáceos
- Crema dubarry
- Otros



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

De acuerdo a los resultados obtenidos por grupos, realice la síntesis del trabajo y retroalimente a los estudiantes respecto de la elaboración de las sopas y cremas internacionales, entregando sus características básicas en cuanto a textura y sabor.

Seleccione a 2 profesores del área o que impartan clases a la carrera e invítelos a la degustación de una sopa por grupos (cada grupo elige una sopa). La actividad consistirá en un concurso de sabores donde:

1. Cada grupo debe elegir una sopa (la mejor) para la evaluación por parte del jurado invitado, el cual lo incluye a usted. La terna deberá premiar la mejor sopa internacional presentada por los alumnos, tomando en consideración criterios como:
 - Sabor
 - Presentación
 - Textura
 - Temperatura
 - Otros
2. Compare presentaciones y delibere junto al jurado para seleccionar la mejor sopa internacional; entregue su decisión y justifíquela. El premio consistirá en 1 punto base por cada integrante del grupo para la próxima evaluación práctica de taller. Se sugiere, además, entregar un diploma sencillo a cada integrante del grupo ganador.
3. Retroalimente a los estudiantes y felicítelos por el trabajo realizado y la participación en la actividad de cierre, consolidando los procesos gastronómicos orientados a buenas prácticas de manufactura y compañerismo.

MATERIALES

- Fichas técnicas de sopas y cremas internacionales
- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza
- Video2CanalCandido(2012 mayo 12) SopadeCebolla [Archivodevideo]Recuperadode <https://www.youtube.com/watch?v=axJk7jFJ4pY>
- Video 3 Sosa Ingredients (2015 febrero 2) Bisque de Mariscos - Fondo de Maco Culinary Journey (aplicación tradicional) [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=uiZJUSZBdbQ>

Unidad III - Técnicas de Cortes

SESIÓN Nº 8

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE PRODUCTOS FRESCOS, NORMAS DE HIGIENIZACIÓN Y DESECHOS ORGÁNICOS

APRENDIZAJE ESPERADO

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.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

En esta nueva unidad, los estudiantes logran seleccionar alimentos de diverso origen de acuerdo a sus características organolépticas óptimas de recepción de acuerdo al Reglamento Sanitario de los Alimentos y la normativa vigente, para luego emplear criterios selectivos en el trabajo práctico, aplicando técnicas de cortes y de cocina básica y considerando utensilios, equipamiento y prevención de riesgos durante todo el proceso productivo.

La selección de materias primas, en especial las proteínas de origen animal (carnes rojas, blancas, pescados y mariscos) es un punto crítico de control dentro del sistema de recepción y abastecimiento de una cocina, ya sea hotel o restaurante, debido a los peligros de contaminación cruzada, descomposición y enfermedades de transmisión alimentarias (ETA) que pudieran producir al consumidor.

Recomendaciones Metodológicas:

Prepare material audiovisual, sea videos o apuntes para el estudiante, relacionado con las características organolépticas óptimas de recepción de alimentos según el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA); se sugiere tener copias o solicitarlo de antemano a los estudiantes como material de consulta y trabajo.

Además de incluir actividades en grupos basadas en métodos de casos que apunten al desarrollo de habilidades prácticas en resolución de problemas y trabajo en equipo, debe contextualizar en todo momento los contenidos con la realidad laboral a la cual se incorporará el alumno y con sus conocimientos previos de la materia, con el fin de lograr el aprendizaje significativo al finalizar la sesión.

Objetivo de la Sesión:

- Seleccionar alimentos de origen vegetal y animal de acuerdo a las características organolépticas óptimas de recepción para el trabajo práctico de cortes, considerando selección de utensilios, higienización, disposición de desechos orgánicos y normas de inocuidad alimentaria.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 60 minutos aproximados*

Se recomienda que comience con la activación de conocimientos previos acerca del Reglamento Sanitario de los Alimentos y una evaluación diagnóstica con el siguiente método de caso adaptado de Mineduc (2012, p. 29):

Hoy nuestro bodeguero Max debe recibir los siguientes productos en el restaurante:

- Leche líquida larga vida, mantequilla sin sal, queso fresco
- Lechuga escarola, papas rojas, manzanas verdes, cebollas moradas
- Lomo vetado, filete de vacuno, pollo entero congelado
- Merluza entera fresca, filete de salmón congelado, filete de reineta fresca
- Choritos congelados, machas frescas, camarones ecuatorianos frescos, almejas frescas

Para verificar las condiciones de los productos, Max debe diseñar planillas para la recepción y separar aquellos productos que no cumplen con las características organolépticas de calidad aceptables para su almacenaje y posterior consumo en el restaurante (verificación a través de los sentidos). (ver Hoja de apuntes estudiante 8.1).

Max debe, además, aplicar las operaciones de limpieza y sanitización en las dependencias de la bodega según los programas establecidos, para poder ingresar y almacenar los alimentos recibidos, respetando las normas de seguridad e higiene impuestas por el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).

Solicite a los estudiantes conformar parejas y, con sus conocimientos previos como base, responder las siguientes preguntas en su cuaderno con ayuda de la Hoja de apuntes estudiante 8.2:

- ¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?
- ¿Qué ejemplos puede dar de cada tipo de alimento clasificado anteriormente?
- ¿Qué deberíamos controlar cuando recibimos un alimento?
- ¿Qué documento establece los requisitos sanitarios de los productos alimenticios?
- ¿Qué entiendes por limpieza?
- ¿Qué entiendes por sanitización?

Discutiendo las respuestas con los estudiantes, anote en la pizarra las ideas relevantes según cada pregunta y que complementen el contexto de la sesión.



ACTIVIDAD - N° 8.1

tiempo 90 minutos aproximado

Para la siguiente actividad, solicite a los estudiantes que trabajen con el Reglamento Sanitario de los Alimentos; se sugiere disponer copias del documento en sala o que cada estudiante lo traiga desde su hogar como instrumento de consulta.

Como señala la “Guía del Alumno Bodega, Recepción y Almacenaje de los Alimentos” (Ministerio de Educación, 2013), ordene a los estudiantes continuar su trabajo en parejas y elegir un grupo de alimentos; por ejemplo, hortofrutícolas, cárneos, aves, pescados, mariscos, lácteos o algún otro que aparezca en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (consultar el índice del documento).

Una vez asignado el tipo de alimento, haga que revisen los contenidos que entrega el RSA en relación con las características óptimas que deben tener para ser considerados aptos para el consumo (inocuos). Además, señale que deben realizar un listado con aquellas características que deben cumplir y que puedan reconocer con los sentidos (características organolépticas) o algún instrumento específico (por ejemplo, termómetro, cintas de pH, otros).

Entregue la siguiente lista para que las parejas completen al menos 3 alimentos del grupo, en función de las características que deben cumplir. Al lado deberán anotar con qué lo controlarán (instrumento o sentido).

Tabla 1. Tipo o grupo de alimento seleccionado

Características que debe cumplir el alimento	Instrumento o sentido para controlar

Es importante, cuando se recibe alimentos en una empresa, revisarlos para poder determinar en qué condiciones se encuentran. Se debe comprobar y anotar las temperaturas. También hay que comprobar otras condiciones, como sus características organolépticas y aquellas que se consideren un criterio de aceptación o rechazo.

Es exigencia que quede registro, es decir, evidencia de la recepción de cada producto. Estos registros tendrán gran importancia para aquellos eventos en que ocurra algo y sea necesario realizar un seguimiento del producto con que fue preparado el alimento, así se podrá tener información diversa.

Para llevar el registro, se debe contar con planillas de recepción, que son formularios diseñados por la propia empresa a fin de controlar aquello que tiene importancia para tomar la determinación de aceptar o rechazar. Una vez que contienen la información, estas planillas pasan a llamarse registros (ver Hoja de actividad 8.1).

En general las planillas deben ser simples, de fácil uso, amigables para quien tenga que usarlas, ser llenadas con lápiz pasta, mantenerlas legibles y archivadas en forma ordenada.

Los datos que deben contener son: fecha y hora del control, nombre del producto, empresa proveedora, N° de factura, cantidad recibida, tamaño de la muestra, características evaluadas, decisión (aceptado/rechazado) y nombre y/o firma de quien revisó. (Mineduc, 2012, p. 19).

Ya en esta instancia, es necesario que los estudiantes sean capaces de analizar su propio proceso de aprendizaje y participar activamente en la resolución de problemas laborales. Usted debe actuar como mediador durante esta actividad y guiar a las parejas si surgiera alguna dificultad.

Finalmente, sintetice las ideas y el trabajo presentado, tomando algunos ejemplos por parejas en la pizarra. Asimismo, aclare las dudas generales.



ACTIVIDAD - N° 8.2

tiempo 60 minutos aproximado

Plantee estas dos preguntas relacionadas con manejo de residuos sólidos y líquidos en cocinas para que los estudiantes, en parejas, analicen y respondan según conocimientos previos:

1. Describa una actividad para el correcto manejo de residuos (sólidos o líquidos) producidos en una cocina.

Se espera que respondan:

"Una vez producidos los residuos, ya sean sólidos o líquidos, deben ser derivados a recipientes con tapas para contenerlos y así evitar contaminación de alimentos o por vectores externos como roedores o moscas. Además, deben evacuarse del recinto lo antes posible, terminado cada turno, para evitar acumulación de desechos".

2. Mencione 3 actividades de buenas prácticas ambientales que se pueden aplicar en la manipulación de alimentos dentro de centros de producción.

Se espera que respondan:

- "Para los residuos sólidos orgánicos, depositar en contenedores adecuados de plástico resistente con tapa o de metal, evitando contaminación innecesaria".
- "Hacer compost o derivar a huertos orgánicos, fomentando el cuidado del medioambiente y la sustentabilidad alimentaria".
- "Para los residuos sólidos inorgánicos, separar según naturaleza, vidrio, cartón y papel, aluminio, etc., para derivar a las zonas de reciclaje más cercanas".
- "Para los residuos líquidos grasos, es recomendable tener un contenedor donde se almacenen hasta que la empresa que los trata lo retire de la cocina".

Para cerrar este apartado, sintetice los contenidos en la pizarra y responda preguntas e inquietudes de los estudiantes referentes al tema.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 60 minutos aproximado

De acuerdo a los resultados obtenidos por grupos en la actividad de inicio y con los contenidos base del Reglamento Sanitario de los Alimentos, presente las sucesivas inquietudes a los estudiantes para que, en parejas, desarrollen los aspectos relevantes y respondan a los siguientes problemas (Mineduc 2012, p. 29):

1. ¿En qué departamento de la empresa se desempeña Max?
2. Clasifique según vida útil los alimentos recibidos por Max.
3. ¿Qué debe hacer Max antes de recibir los alimentos?
4. ¿Qué decisión debe tomar Max con cada uno de los alimentos recibidos?
5. ¿Qué debe hacer Max en las dependencias de la bodega antes de ingresar los alimentos aceptados?

Como cierre, compare respuestas en la pizarra y responda preguntas acerca de las actividades realizadas durante esta sesión, consolidando el aprendizaje activo de los estudiantes y el logro del objetivo de la clase.

MATERIALES

- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hoja de actividad anexo 8.1
- Hoja de apuntes estudiante anexo 8.1
- Hoja de apuntes estudiante anexo 8.2

SESIÓN N° 9

TÉCNICAS DE CORTES

APRENDIZAJE ESPERADO

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.

DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Para la presente sesión, los estudiantes identifican los tipos de cortes existentes en la cocina moderna, sus características y utilidades básicas. Para ello, integre conocimientos teóricos en sala y prácticos en taller, a fin de que el alumno consiga vivenciar en la realidad los elementos propios para un aprendizaje significativo.

Es fundamental mencionar que la base de la cocina deriva del vocabulario técnico y los conceptos base referidos a técnicas de cocina, por lo que el aprendizaje de los cortes ayuda a los estudiantes en formación a obtener las competencias necesarias en el mundo gastronómico, insertas en el currículo de la educación media técnico-profesional. De esta manera, podrán adaptarse al mundo laboral de la actualidad.

Recomendaciones Metodológicas:

Exponga los contenidos teóricos básicos referentes a los cortes en gastronomía (ver anexos). Se sugiere comenzar la sesión en aula para que los estudiantes, por medio de un aprendizaje participativo basado en la historia de los conceptos y videos demostrativos, logren integrar el conocimiento teórico obtenido en las prácticas de taller, que está vinculado asimismo a otras asignaturas.

Una vez terminada la actividad teórica, se recomienda que los alumnos, en grupos, pasen a taller para practicar y contextualizar los tipos de corte aplicados a materias primas de origen vegetal y/o animal en la realidad. Para ello, debe tener en cuenta los tiempos que tomará el cambio de uniforme y el traslado de la sala al taller.

Objetivo de la Sesión:

- Aplicar variedad de cortes, según su clasificación, a materias primas seleccionadas, de acuerdo a indicaciones del profesor y procedimientos estándar en uso eficiente de recursos, considerando normas de higiene y seguridad en la manipulación de cuchillos.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximados

Se recomienda que comience con la activación de conocimientos previos referentes a manipulación de cuchillos, tipos y variedades que utilizan a diario en su hogar, y también sobre los materiales con que están fabricados, como acero, cerámica, plástico, cobre, entre otros. De esta manera, el curso comprenderá la importancia de los cuchillos en las actividades de producción diarias en cocina (ver Hoja de apuntes estudiante 9.1). Se recomienda que observe y discuta el trasfondo del siguiente video con los estudiantes y lo relacione con sesiones anteriores del módulo, como ensaladas y sopas.

- Video N° 4 Cuchillos de cocina. <https://www.youtube.com/watch?v=ljhXemkYAMw>

El siguiente video tiene una duración de 14 minutos aproximadamente, por lo que se recomienda exponerlo solo si lo desea, considerando los tiempos dentro de la clase; también puede darse como actividad fuera de aula para los estudiantes (material de consulta).

- Video N° 5 Los tipos de cuchillos en cocina. <https://www.youtube.com/watch?v=RpCglQVqwPk>

Ya que tiene una idea general del conocimiento de los estudiantes y la información entregada en los videos, anote en la pizarra las opiniones relevantes que complementen el contexto de la sesión. Luego realice una síntesis del uso de cuchillos, responda preguntas al respecto y entregue el material sobre técnicas de manipulación de cuchillos. (ver Hoja de apuntes estudiante 9.2).



ACTIVIDAD - N° 9.1

tiempo 45 minutos aproximado

Exponga en la pizarra los conceptos de cortes, tipos y características relevantes para identificar cada uno durante la fase práctica en taller (ver Hoja de apuntes profesor 9.1). Prerárese para la actividad 9.2 en taller práctico.

Algunos ejemplos de cortes son:

Brunoise, parmentiere, vichy, chiffonade, paisano, cascós o cuartos, paja o hilo, chips, concasse, emince, pluma, rondelle, entre otros.

**ACTIVIDAD - N° 9.2***tiempo 120 minutos aproximado*

Con la finalidad de lograr un aprendizaje significativo, solicite a los estudiantes conformar grupos de 3 a 4 personas, por afinidad, y realizar la actividad "Técnicas de Corte", donde deberán aplicar técnicas gastronómicas de cortes en productos de origen vegetal y/o animal, conforme a la práctica demostrativa que realizará el chef instructor al inicio del taller. Los alumnos presentarán su producción al final de la actividad para su evaluación formativa de acuerdo a los resultados obtenidos por los grupos de trabajo.

Señale que cada grupo debe aplicar todos los cortes vistos en la clase teórica, de modo de entrenar sus habilidades con el cuchillo y la posición correcta al utilizar la tabla de cortar. Para ello, dé inicio a la actividad mediante la demostración de los cortes que los grupos deberán efectuar en materias primas como vegetales, frutas, carnes, aves, tubérculos, entre otros. De esta forma, el estudiante relacionará y contextualizará su trabajo con el del docente para lograr un aprendizaje significativo en la sesión

Recuerde separar una porción por tipo de corte de cada producto en distintos contenedores para la dinámica final. Se recomienda cocinar y/o producir alguna entrada o principal con los productos tratados a su criterio (implementar técnicas ya vistas e introducir algunos métodos de cocción), para no desperdiciar la materia prima y retomar conocimientos de otras sesiones. Por ejemplo:

- Salteado
- Fritura onda
- Al vapor
- Blanquear
- Braseado (carne)
- Ensalada de frutas
- Ensalada mixta
- Potaje cultivador
- Consomé de vegetales
- Otros



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

De acuerdo a los resultados obtenidos por grupos en los cortes en diversos productos, realice la síntesis del trabajo y retroalimente a los estudiantes.

Como dinámica de esta sesión, tome de forma aleatoria a un alumno por grupo, los cuales serán los jueces evaluadores, y con la ayuda de una regla que usted les entregará, solicite que cada alumno mida los cortes realizados por el grupo contrario. De esta manera, ellos mismos serán partícipes de la evaluación formativa. Entregarles responsabilidades los ayudará a desarrollar carácter y potenciar el liderazgo de grupos interdisciplinarios.

Compare tipos de cortes y responda preguntas acerca de las producciones elaboradas, consolidando la actividad práctica. Retroalimente y guíe a los alumnos por los procesos gastronómicos, orientándolos hacia la prevención de riesgos, buenas prácticas de manufactura y normativa higiénica vigente durante toda la clase.

MATERIALES

- Descripción de tipos de cortes
- Plumones negros
- Plumones azules
- Regla metálica 30 cm.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hoja de actividad anexo 9.1
- Hoja de apuntes estudiante 9.1
- Hoja de apuntes estudiante 9.2
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza
- Video 4 The Culinary Institute of America (2016 enero 19). Cuchillos de Cocina. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=ljhXemkYAMw>
- Video 5 CookStorming (2017 septiembre 13). Los tipos de cuchillos en cocina. [Archivo de Video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=RpCgIQVqwPk>

Unidad IV - Métodos de Cocción

SESIÓN N° 10

MÉTODOS DE COCCIÓN POR EXPANSIÓN

APRENDIZAJE
ESPERADO

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.

DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

De acuerdo a las bases de la cocina, que establecen los métodos de cocción y su clasificación acorde a las interacciones de dichos métodos respecto de los alimentos, en esta sesión se presenta el primero: método de cocción por expansión, también denominado calor húmedo, que comprende alimentos hervidos, pochados, blanqueados y al vapor.

La finalidad del objetivo planteado en esta clase consiste en la aplicación de las técnicas de cocción, y también comprender el porqué de los procesos productivos y los cambios físicos, químicos y biológicos presentes en las cocciones de los alimentos, por medio del aprender haciendo durante el taller práctico.

Recomendaciones Metodológicas:

Volviendo la mirada hacia las sugerencias metodológicas para esta sesión, usted debe incentivar la participación de los estudiantes en el taller práctico: primero mediante demostraciones y luego por medio de la experimentación de los grupos conformados. Se sugiere que consulte material de apoyo referente a métodos de cocción por expansión. Conviene que, durante todo el proceso productivo de experimentación, usted retroalimente al estudiante acerca de los procesos realizados para que logre un aprendizaje significativo real.

Las actividades prácticas conllevan un compromiso por parte de los estudiantes e instructor en cuanto a respetar las normas de higiene y prevención de riesgos en todo momento, y también tener cuidado con la manipulación y el uso de cuchillos y equipamiento gastronómico en general.

Objetivo de la Sesión:

- Reconocer las características de la cocción por calor húmedo aplicado a la elaboración de productos a través de técnicas por expansión: hervir, pochar, blanquear y al vapor, considerando normas de higiene y seguridad durante todo el proceso productivo.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximados

Para la realización de esta sesión, se recomienda que comience con un poco de conocimiento científico por medio de un video muy interesante sobre la desnaturalización de proteínas, del huevo específicamente, para incentivar el interés tecnológico de los estudiantes y que entiendan los procesos físico-químicos presentes en la cocción y control de temperatura de los alimentos.

- Video N° 6 Temperaturas bajas de cocción y desnaturalización de proteínas - Huevo.
<https://www.youtube.com/watch?v=zwaVOKfU3cc>.

Discuta las posibles variables con los alumnos y anote en la pizarra las ideas relevantes y que más complementen el contexto de la sesión. Luego, efectúe una intervención con un huevo duro, un huevo pochado y finalmente, un huevo crudo.

Disponga estos elementos uno al lado del otro sobre platos y elija a un estudiante al azar para que responda qué método de cocción se usó en ese huevo y por qué lo cree, además de identificar su temperatura de cocción con solo observar el producto. Usted será guía y mediador del proceso, y escogerá a dos estudiantes más para preguntar lo mismo por cada huevo. Sintetice la información, dando a conocer las temperaturas de cocción de la yema y clara respectivamente y las características de las cocciones de cada huevo. Esta actividad de inicio es relevante para que los estudiantes logren diferenciar los procesos y alteraciones proteicas en un determinado producto solo por la acción de las altas temperaturas, mezclando cocina y ciencia. Entregue material complementario (ver Hoja de apuntes estudiante 10.1). Haga que los alumnos respondan preguntas al respecto y prepárense para la actividad 10.1 en taller práctico.



ACTIVIDAD - N° 10.1

tiempo 90 minutos aproximado

Sobre la base de las ideas expuestas anteriormente, solicite a los estudiantes conformar grupos de 3 a 4 personas por afinidad y realizar la actividad "Cocción por calor húmedo", donde deberán aplicar técnicas de cocción por calor húmedo y montaje de materias primas de origen animal o vegetal, y presentarlas al final del taller para su evaluación formativa por medio de una retroalimentación de los procesos realizados por grupos, señalando fortalezas y debilidades.

Se sugiere que, para mayor claridad de ideas, observe y discuta el siguiente video resumen de la cocción por calor húmedo:

- Video N° 7 Cocción medio líquido - Técnicas de Cocina.
<https://www.youtube.com/watch?v=gczCtkwakQ>

Señale que cada grupo debe aplicar los 4 métodos mencionados (pochado, hervido, blanqueado y al vapor) para ver diferencias en presentación, sabor y/o cocción de productos al finalizar la clase.

Los alumnos cortan los vegetales en parmentier (cubos de 1 centímetro por lado) y los reservan por separado para evitar cualquier contaminación cruzada. Deben lavar y desinfectar los huevos, y reservar.

Indique a los grupos que sometán a cocción por calor húmedo estos insumos por separado, ya que de esta manera respetarán la naturaleza y las características del alimento (blanqueado, hervido, pochado y vapor, aplicando las técnicas vistas anteriormente).

1. Zanahoria: blanqueada y al vapor
2. Papas: hervidas y pochadas
3. Brócoli: hervido
4. Porotos verdes o acelga: blanqueados
5. Huevos: pochado y hervido (duro) (Educarchile.cl, 2013)



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

De acuerdo a los resultados obtenidos por grupos respecto de la aplicación de métodos de cocción por expansión en diversos productos de origen animal o vegetal, realice la síntesis del trabajo y retroalimente a los estudiantes sobre la producción realizada (análisis organoléptico).

Comparen tipos de cocción y presentación de productos; exponga las siguientes preguntas: ¿Qué sucedió con las zanahorias en contraste con el brócoli al cocinarlo? ¿Qué diferencia existe entre el aspecto del alimento que se blanqueó y el que se cocinó al vapor? ¿Qué similitud y diferencia existe entre el hervido y el pochado del huevo?

Finalmente, responda preguntas acerca de las producciones elaboradas, consolidando la actividad práctica. Retroalimente y guíe a los alumnos por los procesos gastronómicos y orientelos hacia la prevención de riesgos, buenas prácticas de manufactura y normativa higiénica vigente, vinculadas al desarrollo de competencias y habilidades demandadas por el mundo laboral actual.

MATERIALES

- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hoja de apuntes estudiante 10.1
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza
- Video 6 Joe Bueno (2018 enero 10). Temperaturas bajas de cocción y desnaturalización de proteínas - Huevo. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=zwaVOKfU3cc>
- Video 7 LIDLEspana, (2016 noviembre 6). Cocción medio líquido - Técnicas de cocina. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=gcgzCtkwakQ>

SESIÓN Nº 11**MÉTODOS DE COCCIÓN POR CONCENTRACIÓN****APRENDIZAJE ESPERADO**

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.

DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Continuando con las bases de la cocina, que establecen los métodos de cocción y su clasificación acorde a sus interacciones con los alimentos, dentro de esta sesión se presenta el segundo de ellos, método de cocción por concentración, también denominado calor seco, que comprende alimentos fritos, a la plancha, salteados y gratinados.

El objetivo de esta clase consiste en que los alumnos apliquen las técnicas de cocción para lograr productos base que integren otras preparaciones elaboradas en las líneas de producción combinadas en la cocina, mediante el aprender haciendo durante el taller práctico, e incorporando el conocimiento científico como parte de su formación.

Recomendaciones Metodológicas:

Usted guía el proceso de enseñanza-aprendizaje con demostraciones aplicadas a los métodos por concentración, primero, para luego dar paso a la experimentación de los grupos conformados para la preparación de proteínas y acompañamientos de platos simples, controlando la temperatura interna de las carnes con un termómetro. Esto les permitirá verificar el punto de cocción del producto (Educarchile.cl, 2013) para lograr un aprendizaje significativo real de un servicio integral.

Se recomienda que, a lo largo de las actividades prácticas de esta sesión, usted sea capaz de controlar en todo momento a los alumnos y los procesos productivos que realizan con base a cocciones de alimentos, considerando la manipulación y el uso de cuchillos y equipamiento gastronómico en general, con el objeto de guiarlos en el descubrimiento de su propio proceso de aprendizaje, para entender los procesos y dominarlos mejor.

Objetivo de la Sesión:

- Reconocer las características de la cocción por calor seco aplicados a la elaboración de productos a través de técnicas por concentración: freír, plancha, saltear, y gratinar, considerando normas de higiene y seguridad durante todo el proceso productivo.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 90 minutos aproximados

Se recomienda que comience con la activación de conocimientos previos por medio de noticias o antecedentes relacionados con el tema principal; por ejemplo, las olas de calor en verano que han afectado a Europa en los últimos años, en que hasta se ha podido cocinar un huevo en plena vereda, según señalan algunos videos de YouTube (ver link abajo). ¿Que saben al respecto?, ¿es un experimento digno de realizar?, ¿cómo afecta la acción del calor a las proteínas del huevo ?

- Video N° 8 ¿Puede esta ola de calor freír un huevo en el suelo?
<https://www.youtube.com/watch?v=fWmAQMH--zM>.

Tras plantear las preguntas, discuta las posibles respuestas con los estudiantes, anote en la pizarra las ideas relevantes y que más complementen el contexto de la sesión y entregue el material complementario (ver Hoja de apuntes estudiante 11.1). Luego, realice una intervención con papas fritas en aceite hondo y papas fritas horneadas (se sugiere utilizar prefritas).

Disponga las papas sobre platos, uno al lado del otro, y escoja a un estudiante al azar para que responda qué método de cocción se usó en las papas de uno de esos platos y por qué lo cree con solo observar el producto. Usted debe ser guía y mediador del proceso; elija a un estudiante más para preguntar lo mismo por las otras papas. Sintetice la información, dando a conocer la realidad de ambas y las diferencias en sus características organolépticas.

Es importante tener presentes las normas de seguridad e higiene para el desarrollo de toda la tarea, y también otras competencias de carácter genérico, como el trabajo en equipo, la autogestión y la empatía al compartir el espacio del taller de cocina (Educarchile.cl, 2013). Responda preguntas al respecto y prepárense para la actividad 11.1 en taller práctico.

**ACTIVIDAD - N° 11.1***tiempo 45 minutos aproximado*

Sobre la base de las ideas expuestas anteriormente, solicite a los estudiantes conformar grupos de 3 a 4 personas, por afinidad, y realizar la actividad "Cocción por calor seco", donde deberán aplicar técnicas de cocción por calor seco y montaje de materias primas de origen animal y vegetal, para presentar por grupos lo que hicieron al final del taller para su evaluación formativa, mediante una exposición de platos divididos según la cocción utilizada en el ítem principal.

Se sugiere observar y discutir, para mayor claridad de ideas, el siguiente video resumen de la cocción por calor seco:

- Video N° 9 Cocción en medio seco - Técnicas de cocina. <https://www.youtube.com/watch?v=BFzmG9je4nl>

Señale que cada grupo debe aplicar al menos 4 métodos mencionados (freír, saltear, asar al horno y a la plancha), para observar diferencias en presentación, sabor y/o cocción de productos al finalizar la clase.

Señale el proceso expuesto en Educarchile.cl (2013).

Además de realizar un análisis organoléptico a los productos cárneos, los estudiantes deben recordar lavar, sanitizar y pelar los vegetales (utilizar papas y cebolla en los productos vegetales y en los productos cárneos, lomo liso y posta rosada de vacuno o similares).

Los alumnos cortan las papas en bastones (1 centímetro de ancho por 7 centímetros de largo) y las cebollas en pluma; el lomo se dejará en un trozo desgrasado, la posta rosada se cortará en emince (1 centímetro de ancho por 4 centímetros de largo). Todos los productos se dispondrán en recipientes separados para evitar el riesgo de una contaminación cruzada de los alimentos.

Solicite a los estudiantes someter a cocción por calor seco estos alimentos por separado, ya que de esta manera respetarán la naturaleza de los mismos (asar al horno, saltear, a la plancha y freír en aceite hondo), aplicando las técnicas vistas anteriormente.

1. Papas: freír en aceite hondo / Pescado a la plancha / Vegetales al vapor
2. Lomo liso o similar: asar al horno / Vegetales salteados / Puré de papas
3. Posta rosada o similar: a la plancha (sartén) / Papas con piel asadas / Vegetales al vapor
4. Cebolla: saltear / Pollo cordón blue / Vegetales grillados

Se sugiere preparar acompañamientos base para los productos descritos y formar un plato integral para la presentación final. Queda a libre disposición de los grupos el crear los acompañamientos, según los insumos disponibles y según su criterio como chef instructor.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

En virtud de los resultados obtenidos por los grupos respecto de la aplicación de métodos de cocción por concentración en diversos productos de origen animal y vegetal, realice la síntesis del trabajo y retroalimente a los estudiantes sobre la producción realizada (análisis organoléptico).

Solicítele que presenten los platos elaborados en un mesón, separados por tipo de cocción del ítem principal; de esta manera será más fácil observar cambios en consistencias, color, sabor, etc. Puede invitar a dos profesores del área o que impartan clases en el establecimiento para la degustación final y cierre de la dinámica; ellos darán sus opiniones acerca del resultado observable.

Compare tipos de cocción y presentación de productos; exponga las siguientes preguntas: ¿Qué punto de cocción lograron con el lomo (temperatura interna)? ¿Qué temperatura lograron con la posta y a qué punto de cocción corresponde? ¿Qué textura tomaron las papas y qué diferencia tenían con la textura de las papas hervidas de la sesión anterior? ¿Lograron caramelizar las cebollas al saltearlas?, ¿Por qué sucederá esto? (Educarchile.cl, 2013).

Finalmente, responda preguntas acerca de las producciones elaboradas, consolidando la actividad práctica. Retroalimente y guíe a los alumnos por los procesos gastronómicos y orientelos hacia la prevención de riesgos, buenas prácticas de manufactura y normativa higiénica vigente, para lograr el aprendizaje mediante la experiencia, una forma intrínseca de las nuevas generaciones de alumnos.

MATERIALES

- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hoja de apuntes estudiante 11.1
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza
- Video 8 ZoominutosTV España (2015 julio 16). ¿Puede esta ola de calor freír un huevo en el suelo? [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=fWmAQMH--zM>
- Video 9 LIDLEspana (2016 noviembre 6). Cocción en medio seco - Técnicas de Cocina. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=BFzmG9je4nl>

SESIÓN N° 12

MÉTODOS DE COCCIÓN POR TEMPERATURAS COMBINADAS

APRENDIZAJE ESPERADO

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.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

En torno a las bases de la cocina tradicional, que establecen los métodos de cocción y su clasificación según sus interacciones con los alimentos, en esta sesión se presenta el último de ellos, método de cocción por temperaturas combinadas, también denominado calor mixto, que comprende alimentos estofados, guisados y braseados.

La finalidad de esta entrega consiste primero en identificar las diferencias entre métodos de cocción por calor mixto, ya que se asemejan mucho. La diferencia principal es la cantidad de líquido en la cual se termina la cocción de un guiso o estofado y en el braseado, los largos tiempos de cocción, terminando en una salsa acompañante. De esta forma, aplicar el contenido teórico en la experimentación de preparaciones base, es parte del sistema productivo de una cocina estándar, por medio del desarrollo de habilidades y competencias de un técnico especializado del rubro.

Recomendaciones Metodológicas:

Para el correcto desarrollo del proceso enseñanza-aprendizaje, se recomienda que haga una evaluación diagnóstica con las preguntas de reflexión durante todo el proceso inicial. La participación de los estudiantes es clave en el proceso de experimentación en taller para que puedan tomar decisiones reales en las experiencias concretas del mundo laboral. Para ello, deberán montar sus platos según el servicio de un restaurante real.

Se sugiere que consulte material de apoyo referente a métodos de cocción por temperaturas combinadas. Es importante que durante todo el proceso productivo de experimentación en taller, retroalimente a los alumnos acerca del trabajo realizado, sintetizando y contextualizando la realidad para lograr un aprendizaje significativo real que impacte en su proceso formativo.

Objetivo de la Sesión:

- Reconocer las características de la cocción por calor mixto aplicados a la elaboración de productos a través de técnicas por temperaturas combinadas: estofar, guisar y brasear, considerando normas de higiene y seguridad durante todo el proceso productivo.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 90 minutos aproximados*

Con el objeto de generar un clima propicio para el aprendizaje en esta sesión, comience con la activación de conocimientos previos por medio de preguntas reflexivas para los estudiantes; por ejemplo: ¿Qué métodos de cocción conocen? ¿Por qué creen que al método de cocción mixto se le dio ese nombre? ¿Qué guisos conocen o han consumido? ¿Qué estofados conocen o han consumido? ¿Qué les parecen las consistencias de estas preparaciones en comparación con las de calor seco y húmedo? (Educarchile.cl, 2013).

Tras plantear las preguntas y discutir las posibles respuestas con los alumnos, anote en la pizarra las ideas relevantes que complementen el contexto de la sesión y entregue el material complementario (ver Hoja de apuntes estudiante 12.1). Luego realice una intervención con un guiso (guiso de zapallo italiano) y un estofado (pollo arvejado) ya preparados.

Disponga dichos productos uno al lado del otro sobre platos y elija a un estudiante al azar para que responda que método de cocción se usó en esa preparación (guisado) y por qué lo cree con solo observar el producto. El profesor será guía y mediador del proceso y elegirá a un estudiante más para preguntar lo mismo respecto del otro producto (estofado). Sintetice la información, dando a conocer la realidad de ambas y sus diferencias en características organolépticas. Después prepárense para la actividad 12.1 en taller práctico.

**ACTIVIDAD - N° 12.1***tiempo 180 minutos aproximado*

Como complemento para el aprendizaje activo, solicite a los estudiantes conformar grupos de 3 a 4 personas, por afinidad, y realizar la actividad "Cocción por temperaturas combinadas", donde deberán aplicar técnicas de cocción por calor mixto y montaje de materias primas de origen animal y vegetal, para posteriormente presentarlos al final del taller en su evaluación formativa. Efectúe una retroalimentación acerca de los procesos realizados por grupos, señalando fortalezas y debilidades y presentando las preparaciones en servicio real de restaurante a profesores o alumnos invitados.

Se sugiere que observe y discuta con los alumnos, para mayor claridad de ideas, el siguiente video resumen de la cocción mixta:

- Video N° 10 Cocción mixta - Técnicas de Cocina. <https://www.youtube.com/watch?v=jLbUqBmXCfc>

Señale que cada grupo debe aplicar los 3 métodos mencionados (estofado, guisado y braseado) para detectar diferencias en consistencia, sabor y/o cocción de productos al finalizar la clase.

Utilice el proceso expuesto en Educarchile.cl (2013).

Además de hacer un análisis organoléptico de los productos cárneos, los estudiantes deben recordar lavar, sanitizar y pelar los vegetales (se sugiere utilizar arroz grano largo, carne y vegetales para mechar, pollo arvejado y budín de zapallo italiano).

Haga que los alumnos corten los vegetales para mechar en bastones (1 centímetro de ancho por 7 centímetros de largo), el chochillo o pollo ganso se dejará en un trozo desgrasado y luego se introducirán los vegetales dentro de la carne, cortar el zapallo italiano en parmentier (cubos de 1 cm por lado), porcionar el pollo en cuartos (trutros, supremas), reservar vegetales para el estofado y guiso; todos los productos se dispondrán en recipientes separados para evitar el riesgo de una contaminación cruzada de los alimentos.

Solicite a los estudiantes someter estos alimentos a cocción por calor mixto según sus indicaciones (cocción mixta, braseado, estofado y guisado), aplicando las técnicas vistas anteriormente y emplazando según corresponda para servicio de restaurante.

1. Arroz pilaf: Cocción mixta (arroz blanco como acompañamiento para todos)
2. Carne mechada: Sellado del producto mechado, cocción prolongada, terminar con una salsa (chochillo o pollo ganso, vegetales para mechar, braseado del producto)
3. Pollo arvejado: Estofado típico
4. Budín de zapallo italiano: Guiso típico



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Llegó el momento del servicio real, por lo que usted tomará el papel del chef ejecutivo dentro del taller y cantará las comandas, mientras en el salón estarán sentados profesores o alumnos invitados (cantidad dependiendo de la producción calculada por curso). Seleccione a un garzón del mismo curso por mesa para ofrecer y presentar las opciones de platos (carne, pollo o budín); se sugiere que no haya más de 2 personas por mesa para que la actividad sea funcional. Mientras tanto, el resto del curso se prepara para montar y sacar el servicio correspondiente.

Posteriormente, con las comandas escritas por los garzones en mano, comience a cantar los platos y cantidades solicitadas a la cocina, guiando a los estudiantes en todo momento mientras regeneran y/o montan la producción según corresponda. En seguida, inicie el servicio a la mesa y comienza el aseo-orden de taller en cocina. Debe darles a entender qué competencias de trabajo en equipo y resolución de problemas están presentes en todo momento.

Finalmente, mencione fortalezas y debilidades encontradas durante el servicio real y el grado logrado de profesionalismo y satisfacción de los clientes. Responda preguntas acerca de la dinámica, recordando los elementos esenciales del método de cocción practicado y explicando la diferencia entre cada uno de ellos para lograr a conformidad el objetivo de la sesión (Educarchile.cl, 2013).

MATERIALES

- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hoja de apuntes estudiante 12.1
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza
- Video 10 LIDLEspana (2016 noviembre 6). Cocción mixta - Técnicas de Cocina. [Archivo de Video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=jLbUqBmXCfc>

Unidad V - Ayudas de cocina, fondos base, salsas madres y platos típicos nacionales e internacionales

SESIÓN N° 13

ESTRUCTURADORES DE SABOR Y AROMA, FONDOS, AGENTES ESPESANTES, REFINADORES Y SALSAS MADRE

APRENDIZAJE ESPERADO

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.

*DURACIÓN: 5 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL***Presentación:**

La presente unidad, relacionada con las ayudas de cocina y salsas base que son parte esencial para el correcto desarrollo de platos nacionales e internacionales o cualquier producto gastronómico, es necesaria para aprender a aplicar la técnica correcta en su elaboración. En efecto, la teoría referida a estos términos será de gran ayuda para que los estudiantes perfeccionen su conocimiento y puedan aplicar el aprendizaje logrado en la realidad de la cocina moderna.

La finalidad de la sesión reside en identificar funciones y características de las ayudas de cocina, y también fondos base y salsas madre para conocer su composición inicial y métodos de elaboración. Con esto, los estudiantes lograrán seleccionar las técnicas correctas al momento de preparar un plato de la cocina nacional o internacional.

Recomendaciones Metodológicas:

En relación con la metodología sugerida para esta sesión teórica, refiérase el aprendizaje participativo de los alumnos desde el comienzo de la clase hasta el final. Así conseguirá identificar si el curso logró el objetivo final de formación para la vida real.

Se recomienda que la fase teórica referente a conceptos de ayudas de cocina, fondos y salsas, esté acompañada de videos demostrativos que expongan una visión transversal tanto de técnicas como de procesos en los cuales participa el estudiante. Para ello, se incluyen los links respectivos y material complementario y de consulta para usted.

Objetivo de la Sesión:

- Identificar las funciones y características de las ayudas de cocina, fondos base y salsas madre referente a su utilización en las preparaciones base de la cocina nacional e internacional, de acuerdo a ingredientes y métodos de elaboración estandarizados.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 60 minutos aproximados

Antes de estudiar los conceptos relevantes de la sesión, se recomienda que comience con la activación de conocimientos previos por medio de la actividad "Reconocimiento de ingredientes", cuyo objetivo es que los estudiantes analicen una serie de ingredientes dispuestos en bolsas transparentes según la preparación designada. De esta forma, trabajan con las características organolépticas de los productos, lo cual será una dinámica diferente que incentivará su participación en el proceso de aprendizaje.

Para ello, divida al curso en grupos de no más de 5 integrantes. A cada grupo asígnele una serie de ingredientes dispuestos previamente en bolsas transparentes cerradas y entregue el nombre de la preparación. Tendrán que identificar el nombre del producto con solo la vista y el tacto. No pueden abrir las bolsas. Deben anotar los nombres de los insumos encontrados para formar la lista de preparación en su totalidad. Entregue los siguientes ejemplos:

- Salsa blanca (bechamel): leche líquida, mantequilla, harina, sal, pimienta, clavo de olor molido
- Espesantes elaborados: harina, maicena, chuño, arroz
- Mayonesa: yemas de huevo, aceite vegetal, sal, pimienta, mostaza antigua
- Salsa española: fondo oscuro, huesos dorados, mirepoix (cebolla, zanahoria, apio), concentrado de tomate, harina
- Liason: crema, yemas de huevo, sal, pimienta
- Fondo de ave: carcasas de ave, mirepoix (cebolla, zanahoria, apio), hierbas frescas, pimienta negra entera

*Nota: Se pueden repetir las preparaciones entre grupos para tener dos visiones de la dinámica.

A continuación, discuta las respuestas de insumos con los estudiantes, anote en la pizarra los ingredientes reales de cada preparación y sintetice el trabajo realizado. Entregue material complementario (ver Hoja de apuntes estudiante 13.1).

Esta actividad de inicio será relevante para que los alumnos logren diferenciar las características de los ingredientes mediante los sentidos de forma real, lo que será de utilidad en la práctica de resolución de problemas durante el trabajo diario. Responda inquietudes acerca de la dinámica.



ACTIVIDAD - N° 13.1

tiempo 135 minutos aproximado

Teniendo los contenidos teóricos y el material Hoja de apuntes estudiante 13.1 como apoyo, dé inicio a la clase expositiva para entregar los conceptos asociados a ayudas de cocina, fondos base y salsas madre en la pizarra. Presente, a continuación, un listado de conceptos a mencionar y trabajar durante la clase.

- | | | |
|---------------------|-------------------------------|-------------------------|
| • Beurre manie | • Fumet de pescado | • Salsas estables frías |
| • Roux | • Fondo de vacuno | • Salsas atomatadas |
| • Liason | • Fondo oscuro | • Salsas especiales |
| • Mirepoix | • Salsa bechamel | • Salsa española |
| • Bouquet garni | • Salsa veloute | • Glace de viande |
| • Fondo de verduras | • Salsas inestables calientes | • Demi-glace |
| • Fondo de ave | • Salsas inestables frías | • Otras |
| • Fondo de pescado | • Salsas estables calientes | |

Observe y discuta en conjunto, para mayor claridad de ideas, al menos 1 video de salsas, 1 video de ayudas de cocina y 1 video de fondos. Servirán como ejemplo para que, durante las próximas sesiones --en las que elaborarán salsas y fondos--, los grupos presenten su propio video (hecho con su celular) de una preparación elaborada en el cierre de la sesión 15. Tenga en cuenta que el uso de la tecnología es hoy una herramienta importante integrada a los alumnos, por lo que para ellos será una dinámica interesante y práctica.

Ayudas de cocina:

- Video N° 11 Bouquet Garni. <https://www.youtube.com/watch?v=n4QluLAoT3g>
- Video N° 12 Roux. <https://www.youtube.com/watch?v=sXJsY3Ot1Mo>

Salsas:

- Video N° 13 Salsa holandesa. <https://www.youtube.com/watch?v=5GMpRVSNXc0>
- Video N° 14 Salsa bearnesa. <https://www.youtube.com/watch?v=H1V98iDV6Y8>
- Video N° 15 Salsa beurre blanc. <https://www.youtube.com/watch?v=mcRk8WGTKOY>
- Video N° 16 Salsa boloñesa. <https://www.youtube.com/watch?v=rLI2crqM6IQ>
- Video N° 17 Salsa mayonesa. <https://www.youtube.com/watch?v=WZlftuHErNY>
- Video N° 18 Salsa mornay. <https://www.youtube.com/watch?v=CDuDQfxOv-w>
- Video N° 19 Salsa española. <https://www.youtube.com/watch?v=3kl02VUAUrw>
- Video N° 20 Salsa bechamel. <https://www.youtube.com/watch?v=agGOIC-6QFI>
- Video N° 21 Salsa agridulce. <https://www.youtube.com/watch?v=YG-KaAGqziA>
- Video N° 22 Vinagreta. <https://www.youtube.com/watch?v=GfYeiGX3qdE>
- Video N° 23 Salsa pomodoro. https://www.youtube.com/watch?v=m0DqP_65G54
- Video N° 24 Salsa veloute. <https://www.youtube.com/watch?v=kYYVfgX9cp4>

Fondos:

- Video N° 25 Fumet de pescado. <https://www.youtube.com/watch?v=Oh7oQbQH0IQ>
- Video N° 26 Fondo oscuro de vacuno. https://www.youtube.com/watch?v=fwt1L3UZ_o4
- Video N° 27 Fondo de ave. https://www.youtube.com/watch?v=_CnqIV6dsJ0



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 30 minutos aproximado

Vinculados a los conceptos mencionados anteriormente y desarrollados por los estudiantes, elabore un cuadro resumen con los estructuradores de sabor y aroma, fondos, agentes espesantes, refinadores y salsas madre, para la comprensión y diferenciación de características y usos en la cocina moderna.

Responda preguntas acerca del trabajo realizado y los resultados obtenidos durante la fase inicial de la sesión para contextualizar teoría y práctica que aplican los estudiantes en el trabajo diario de talleres.

MATERIALES

- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hoja de apuntes estudiante 13.1
- Bolsas plásticas transparentes selladas con los ingredientes para el análisis organoléptico
- Video 11 CanalCandido, (2012 junio 5). Bouquet garni. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=n4QluLAoT3g>
- Video 12 CanalCandido, (2011 diciembre 23) Roux. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=sXJsY3Ot1Mo>
- Video 13 CanalCandido, (2011 marzo 14). Salsa holandesa. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=5GMpRVSNXc0>
- Video 14 CanalCandido, (2011 abril 9). Salsa bearnesa. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=H1V98iDV6Y8>
- Video 15 CanalCandido, (2012 febrero 22). Salsa beurre blanc. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=mcRk8WGTKOY>
- Video 16 CanalCandido, (2011 marzo 11). Salsa boloñesa. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=rLl2crqM6lQ>
- Video 17 CanalCandido, (2011 marzo 9). Salsa mayonesa. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=WZlftuHErnY>
- Video 18 CanalCandido, (2011 marzo 12). Salsa mornay. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=CDuDQfxOv-w>
- Video 19 CanalCandido, (2011 diciembre 23). Salsa española. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=3kl02VUAUrw>
- Video 20 CanalCandido, (2011 marzo 11). Salsa bechamel. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=agGOIC-6QFI>
- Video 21 CanalCandido, (2011 febrero 21). Salsa agridulce. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=YG-KaAGqziA>
- Video 22 CanalCandido, (2011 marzo 13). Vinagreta. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=GfYeiGX3qdE>
- Video 23 CanalCandido, (2011). Salsa pomodoro. [Archivo de video] Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=m0DqP_65G54
- Video 24 Elgourmet, (2012 junio 14). Salsa veloute. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=kYYVfgX9cp4>

Fondos:

- Video 25 CanalCandido, (2011 diciembre 23). Fumet de pescado. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=Oh7oQbQH0lQ>
- Video 26 CanalCandido, (2011 diciembre 23). Fondo oscuro de vacuno. [Archivo de video] Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=fwt1L3UZ_o4
- Video 27 CanalCandido, (2011 diciembre 23). Fondo de ave. [Archivo de video] Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=_CnqIV6dsJ0

SESIÓN N° 14**ELABORACIÓN DE FONDOS BASE****APRENDIZAJE ESPERADO**

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.

DURACIÓN: 5 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

De acuerdo con las bases teóricas de la cocina moderna, referentes a las preparaciones base como los fondos, en esta sesión los estudiantes aplican técnicas de producción en la elaboración de fondos base según ficha técnica y guía del chef instructor. De esta manera, serán capaces de reconocer en la práctica las técnicas y características de elaboración de fondos en sus diversos formatos, como fondo de ave, fondo de verduras, fondo de pescado, fumet de pescado, fondo de vacuno y fondo oscuro.

Podrán disponer, en forma real, de los estructuradores de sabor y aroma fundamentales en la elaboración de fondos como el bouquet garni, mirepoix y huesos, carcasas o espinas según corresponda, con la finalidad de conocer las funciones de los ingredientes base en la experimentación de fondos de la cocina tradicional francesa.

Recomendaciones Metodológicas:

La metodología a utilizar en cuanto al proceso de enseñanza-aprendizaje recae principalmente en el estudiante, de modo que sea capaz de analizar su propio desempeño, con la guía del docente por medio de técnicas aplicadas.

Se sugiere que active conocimientos previos de la sesión anterior para luego pasar a taller y efectuar la actividad práctica visual. Además, realice demostraciones referentes a procesos de cortes, cocción, desgrasar, filtrar, entre otras técnicas aplicadas a la elaboración de fondos base para sopas, salsas u otras preparaciones relacionadas.

Objetivo de la Sesión:

- Elaborar fondos base según ficha técnica y preparación guiada por el chef, asegurando la aplicación de las técnicas de cocina nacional e internacional durante todo el proceso productivo, considerando las normas higiénicas y de prevención de riesgos del país.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 30 minutos aproximados*

Comience con la dinámica denominada "construcción de conceptos", que consiste en activar conocimientos previos de la sesión anterior referentes a los fondos y el sistema de elaboración de los mismos.

Para ello divida al curso en grupos de 5 estudiantes. Para cada grupo asigne un tipo de fondo base con el cual deben trabajar, indicando en una hoja en blanco los ingredientes con los que se elabora y para qué preparaciones base podríamos utilizarlos.

Dé un plazo breve para que luego expliquen al resto del curso el porqué de su decisión y los ejemplos de preparaciones que encontraron. Anote en la pizarra las ideas relevantes que más complementen el contexto de la sesión y retroalimente a los grupos, lo que impactará positivamente en la construcción de conceptos centrales del tema "fondos".

Responda preguntas acerca de la dinámica y prepárese para la actividad 14.1 en taller práctico.

**ACTIVIDAD - N° 14.1***tiempo 165 minutos aproximado*

Como seguimiento de esta actividad, solicite a los estudiantes conformar grupos de 3 a 4 personas, por afinidad, y realizar la actividad "Elaboración de fondos", en la cual deben aplicar técnicas base en la elaboración de fondos para diversas preparaciones; la finalidad es evaluar formativamente a los grupos por medio de su retroalimentación acerca de los procesos realizados. Señale fortalezas y debilidades existentes. Se sugiere incorporar a la clase los siguientes fondos (ver Hoja de apuntes profesor 14.1):

- Fondo de ave
- Fondo de pescado
- Fondo de vacuno
- Fondo de verduras
- Fondo oscuro
- Fumet de pescado

Nota: Tome en cuenta que los fondos tienen cocciones prolongadas, por lo que habrá tiempo libre durante la clase; se recomienda alternar con aseo de taller o preguntas relacionadas con la sesión.

Señale a cada grupo que deben elaborar al menos 3 fondos para ver diferencias en consistencia, color, sabor y/o cocción de productos al finalizar la clase. Además de realizar un análisis organoléptico de los huesos, carcasas y espinas, los estudiantes deben recordar lavar, sanitizar y cortar los vegetales para la elaboración de fondos. Todos los productos se dispondrán en recipientes separados para evitar el riesgo de una contaminación cruzada de los alimentos. (Educarchile.cl, 2013).

Asimismo, solicite a los estudiantes que sometan estos alimentos a cocción según corresponda, siguiendo las indicaciones entregadas por usted y lo que indican las fichas y aplicando las técnicas vistas anteriormente en video o pizarra. Recuerde que durante la etapa de mise en place y cocción de fondos, los grupos pueden grabar los procesos con su teléfono celular como parte del trabajo.

Los métodos higiénicos deben estar presentes durante todo el proceso productivo, así como también la prevención de riesgos, por lo que usted debe estar atento al trabajo de los grupos en todo momento.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 30 minutos aproximado

Con respecto a los resultados obtenidos por grupos en la elaboración de fondos de diversa naturaleza, realice la síntesis del trabajo y retroalimente a los estudiantes por la producción realizada (análisis organoléptico) de fondos.

Compare tipos de cocción y presentación de productos; exponga las siguientes preguntas: ¿Cuál es la diferencia entre fumet y fondo de pescado? ¿Qué pasó con la grasa del fondo de ave? ¿Cuáles son las consistencias observables de los fondos presentados? Diferencias y similitudes. Se recomienda reservar para la siguiente sesión los fondos elaborados congelados, ya que se requerirán para elaborar salsas madre.

Finalmente, responda preguntas acerca de las producciones elaboradas, consolidando la actividad práctica y logrando el aprendizaje basado en experiencias reales de los estudiantes.

MATERIALES

- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hoja de apuntes profesor 14.1
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza

SESIÓN N° 15

ELABORACIÓN DE SALSAS MADRES

APRENDIZAJE ESPERADO

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.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Vinculado al concepto de salsas madres, fue el chef Antoin Carême quien las clasificó en cuatro tipos: alemana, bechamel, española y velouté. Actualmente son variadas las salsas con los cuales se trabaja en la cocina moderna. Muchas de ellas parten de subdivisiones de otras salsas, por lo que es necesario conocer e identificar cada una y sus métodos de elaboración preestablecidos en esta constante evolución del mundo gastronómico.

En esta sesión, las salsas son las protagonistas, partiendo de que, más allá del sabor, la capacidad de adherirse a las preparaciones es uno de los puntos relevantes en cuanto a producción. La consistencia y estabilidad, entre otros factores, también ayudan a mejorar y realzar los sabores y la presentación de platos tanto nacionales como internacionales en la cocina actual.

Recomendaciones Metodológicas:

Se sugiere que la metodología utilizada en la sesión sea de carácter práctico, por medio de demostraciones en taller realizadas por usted, partiendo con la construcción de canastas (mise en place) de los estudiantes, con los ingredientes necesarios para la elaboración de las salsas madre.

Indique que el material complementario de estudio debe incorporar las recetas tradicionales francesas relacionadas con las salsas, así como también la preparación de las mismas aplicando las técnicas de cocina clásicas. Usted prepara y construye su clase con los datos teóricos entregados durante la sesión número 13 para potenciar el conocimiento del curso, a fin de evidenciar el proceso real de elaboración de salsas, lo que sienta las bases de la cocina moderna y se orienta a que los estudiantes adquieran competencias por medio de la experiencia.

Objetivo de la Sesión:

- Elaborar salsas madre según ficha técnica y preparación guiada por el profesor, asegurando la aplicación de las técnicas de cocina nacional e internacional durante todo el proceso productivo, considerando las normas higiénicas y de prevención de riesgos del país.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 60 minutos aproximados

Para lograr un correcto aprendizaje y obtención de competencias durante esta sesión, se recomienda que inicie su presentación inicial con la siguiente dinámica grupal:

Con base en los datos teóricos presentados y entregados en la clase 13, como también según su propia experiencia en el mundo de la gastronomía, divida al curso en grupos de 4 a 5 personas, otórgueles un número (1 a 6) y entregue una hoja de carta en blanco a cada uno.

Luego dé las siguientes instrucciones: en la hoja en blanco, deben diseñar un crucigrama resuelto con los siguientes conceptos estudiados anteriormente:

Grupo 1

- Salsas
- Sazón
- Opacidad
- Sabayón
- Demi-Glace

Grupo 3

- Pomodoro
- Vinagreta
- Putanesca
- Española
- Garnitura

Grupo 5

- Bearnesa
- Americana
- Agridulce
- Glace de Viande
- Bechamel

Grupo 2

- Holandesa
- Mayonesa
- Limoneta
- Boloñesa
- Jus

Grupo 4

- Ligante
- Textura
- Viscosidad
- Brillo
- Coulis

Grupo 6

- Salsas
- Veloute
- Mayonesa
- Limoneta
- Española

El primer grupo que logre diseñar y resolver el crucigrama en la pizarra con todos los conceptos presentados, será el ganador de (punto base prueba, líder de taller, etc.).

Recuerde que todos los grupos deben pasar a la pizarra según el orden en el cual terminaron el crucigrama y resolverlo en su totalidad, con un máximo de 5 minutos cada uno. Usted decide qué grupo es el ganador y otorga el premio correspondiente.

Complemente en la pizarra las principales ideas según el contexto de la dinámica, lo que es relevante en la activación de conocimientos y experiencias previas del curso. Responda preguntas de la actividad y prepárese para la actividad 15.1 en taller práctico.



ACTIVIDAD - N° 15.1

tiempo 150 minutos aproximado

Solicite a los estudiantes conformar grupos de 3 a 4 personas, por afinidad, para realizar la actividad "Elaboración de salsas madre", donde deberán aplicar técnicas de la cocina francesa para preparar salsas base (ver Hoja de apuntes profesor 15.1), utilizando materias primas de origen animal y vegetal. Deben presentarlas al final del taller junto con una proteína o acompañamiento tradicional, logrando un montaje adecuado según sus indicaciones.

Retroalimente formativamente al curso respecto de los procesos realizados por grupos, señalando fortalezas y debilidades.

Asigne a los grupos de estudiantes al menos tres salsas de las presentadas a continuación (se pueden repetir):

- Salsa bechamel
- Salsa mornay
- Salsa veloute
- Salsa beurre blanc
- Salsa beurre rouge
- Salsa vinagreta
- Salsa limoneta
- Salsa holandesa
- Salsa bearnesa
- Salsa española
- Salsa mayonesa
- Salsa boloñesa
- Salsa putanesca
- Salsa americana
- Salsa sabayón
- Salsa coulis
- Demi-glacé
- Salsa agridulce
- Otras

Pida a los estudiantes que preparen una proteína o acompañamiento tradicional, sea vegetal o almidón. Entregue los siguientes ejemplos:

- Arroz pilaf
- Ensalada de hojas verdes
- Ensalada de pasta fresca
- Puré de papas
- Puré de habas
- Puré de zapallo
- Vegetales salteados
- Arroz integral
- Papas al perejil
- Papas noisette
- Papa williams
- Ensalada dihueñes
- Ensalada rusa
- Suprema de ave grillada
- Lomo (u otro) de vacuno grillado
- Filete de salmón (u otro) a la plancha
- Pulpa de cerdo grillada

La finalidad de elaborar acompañamientos consiste en relacionar conceptos teóricos y práctica en la producción de cocina diaria y en el montaje de platos, acercándonos ya a las siguientes sesiones de preparaciones nacionales e internacionales. No olvide que todos los productos se deben disponer en recipientes separados para evitar el riesgo de una contaminación cruzada de los alimentos.

Solicite a todos los grupos elaborar un acompañamiento por cada salsa asignada según indicaciones, aplicando técnicas vistas anteriormente y emplatando según corresponda en mesón para degustación. Recuerde que durante la etapa de mise en place y elaboración de salsas, los grupos pueden grabar los procesos con su teléfono celular como parte del trabajo a presentar durante el cierre.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 60 minutos aproximado

Tome los resultados obtenidos por los diferentes grupos durante la elaboración de salsas madre, elemento fundamental de la gastronomía francesa, demás de incorporar los acompañamientos o proteínas para su potencial montaje y presentación ante usted. Realice el análisis organoléptico de los productos.

Compare los tipos de salsas madre elaboradas, planteando las siguientes preguntas: ¿Cuáles son las diferencias entre una bechamel y veloute? ¿Por qué las emulsiones se cortan? ¿Cuáles son las texturas de las salsas estables calientes? ¿Cómo recuperamos una salsa beurre blanc? ¿Qué salsas recomendamos para vacuno? ¿Qué salsas recomendamos para pescado? ¿Para qué alimentos es recomendable usar una salsa agridulce? ¿Qué salsa especial elaboramos hoy?

Pida a los grupos que proyecten los videos realizados durante las últimas sesiones (trabajo entregado la sesión 13), en los cuales encontraremos elaboración de salsas o fondos base. Contextualice el trabajo práctico de esta unidad y fije el aprendizaje de los estudiantes, orientado a las técnicas esenciales en la elaboración de salsas madre y sus características.

MATERIALES

- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hoja de apuntes profesor 15.1
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza

SESIÓN N° 16

PLATOS BASE ENTRADAS NACIONALES

APRENDIZAJE ESPERADO

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.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Antes de la siguiente sesión, es necesario mencionar el contexto en que se encuentra la gastronomía chilena actual. Principalmente se dice que es el resultado de tres tradiciones culinarias que se funden y dan vida a la denominada cocina criolla: la tradición indígena (araucanos-mapuches, la herencia española (costumbres e ingredientes) y la influencia extranjera (normas y técnicas francesas).

Cada región o zona del país se caracteriza por presentar un producto o plato que lo hace típico del lugar. Además, cada zona de Chile tiene su propia identidad gastronómica, la que se ve influenciada por la geografía, el clima, los pueblos originarios, la cultura y la influencia extranjera que comienza a dar refinamiento a las mesas chilenas alrededor del siglo XVIII con las normas francesas de etiqueta.

Recomendaciones Metodológicas:

Sin duda, preparaciones como almejas en salsa verde, palta reina, arrollado de huaso, malaya rellena, sándwich de pescado, pastel de jaiba, caracoles al ajillo, erizos en salsa verde, ajiaco, ceviche de salmón, chupe de guatitas, entre otros, son entradas que encontramos en diferentes zonas del país, desde el norte hasta el extremo sur. Se recomienda que las practique en taller con los estudiantes, siguiendo las normas básicas de seguridad y prevención de riesgos en todo momento.

Se sugiere comenzar con una dinámica que incentive el aprendizaje y la investigación, por medio de videos y/o preguntas relacionadas con su experiencia previa, ya sea en elaboración o consumo de entrantes nacionales, lo que genera un clima nostálgico de tradiciones y culturas gastronómicas familiares para un aprendizaje mutuo.

Objetivo de la Sesión:

- Elaborar entradas base para ser utilizadas durante el proceso productivo según ficha de preparación, aplicando las técnicas de cocina nacional, en el orden y tiempo establecidos, de acuerdo a las normas higiénicas de prevención de riesgos, haciendo uso eficiente de recursos y respetando el cuidado del medioambiente.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximados

Se identifica los elementos base para el estudio y la preparación de los entrantes nacionales, lo cual marca el objetivo de la sesión. Revise el siguiente enlace para comenzar la dinámica de experiencias culinarias con los estudiantes. Se presenta un debate televisivo acerca de los platos típicos chilenos; intercambie experiencias y posturas frente a ese tema.

Nota: Se propone proyectar hasta el minuto 6 para comenzar con el debate.

- Video N° 28 ¿Son todos los platos típicos originarios de Chile?
<https://www.youtube.com/watch?v=M0EmwWCm2qA>

Se sugiere otro enlace y extracto para debatir. Este reportaje se menciona para generar debate y no necesariamente debe ser utilizado como verdad absoluta; solo representa opiniones de diversa índole, por lo que usted debe actuar como mediador y constructor de conocimientos junto al curso.

- Video N° 29 Sabores favoritos de los chilenos. <https://www.youtube.com/watch?v=19v68aDYy28>

Una vez planteados los cuestionamientos y posturas referentes al tema, discuta las respuestas con los alumnos y anote en la pizarra las ideas relevantes y que más complementen el contexto de la sesión. Luego, entregue el material complementario (ver Hoja de apuntes estudiante 16.1).

Esta actividad de inicio es relevante para que los estudiantes logren reconocer las características de la gastronomía chilena y la evolución que ha tenido en los últimos 20 años, con base en experiencias reales y diferentes posturas de personajes que impactan en el tema. Responda las preguntas de la dinámica y prepárese para la actividad 16.1 en taller práctico.



ACTIVIDAD - N° 16.1

tiempo 90 minutos aproximado

Volviendo la mirada hacia el aprendizaje práctico, pida a los estudiantes conformar grupos de 3 a 4 personas, por afinidad, y realizar la actividad 16.1, donde deberán aplicar técnicas de corte, cocción, montaje y presentación de platos con base en materias primas de origen animal y vegetal, que presentarán al final del taller, continuando con la evaluación formativa. Retroalimentelos de acuerdo a los procesos realizados por grupos. Señale fortalezas y debilidades del proceso productivo.

Cada grupo debe elaborar al menos 3 entrantes base, para luego analizar diferencias en presentación, consistencia, sabor y/o cocción de productos al finalizar la clase, además de efectuar un análisis organoléptico de los productos cárneos, pescados y mariscos. Recuerde a los estudiantes que deben lavar, sanitizar y pelar los vegetales según corresponda (Educarhile.cl, 2013); todos los productos deben estar recipientes separados para evitar el riesgo de una contaminación cruzada de los alimentos.

Solicíteles que sometan a cocción los diversos insumos en función de la ficha técnica y las indicaciones que usted debe dar en todo momento. A continuación, se presenta una recomendación de preparaciones a elaborar durante la clase. Estas se pueden repetir si lo estima conveniente.

- Almejas en salsa verde
- Machas en salsa verde
- Palta reina
- Palta cardenal
- Arrollado de huaso
- Malaya rellena
- Sándwich de pescado
- Pastel de jaiba
- Chupe de jibia
- Chupe de mariscos
- Pastel de camarón
- Pastel de papas
- Caracoles al ajillo
- Ostiones al pilpil
- Erizos en salsa verde
- Ajiaco
- Caldillos de pescado
- Ceviche de salmón
- Ceviche de pulpo
- Ceviche de mariscos
- Chupe de guatitas
- Chancho en piedra
- Sopaipillas con pebre
- Empanadas de pino
- Chorillana
- Humitas
- Lengua de vaca
- Milcao y chapalele
- Pernil con papas cocidas
- Prietas con papas cocidas
- Mote de maíz
- Papas con chuchoca
- Valdiviano
- Pataska
- Otros



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 30 minutos aproximado

Como seguimiento de esta actividad, y según los resultados obtenidos por grupos en la aplicación de técnicas básicas de cocina en diversos productos de origen animal y vegetal para la elaboración de entradas nacionales, realice una síntesis del trabajo y retroalimente a los estudiantes sobre la producción realizada (análisis organoléptico).

Compare tipos de cocción y presentación de productos. Luego formule las siguientes preguntas: ¿Cuáles son los procesos de cocción más utilizados en las entradas elaboradas? ¿Qué productos básicos de la cocina chilena están presentes en los platos? ¿Cuáles platos se consumen y preparan en las zonas norte, centro y sur del país? Fomente la búsqueda de diferencias y similitudes.

Finalmente, responda preguntas acerca de las producciones elaboradas, consolidando la actividad práctica. Guíe a los alumnos por los procesos gastronómicos realizados y orientelos hacia la prevención de riesgos, buenas prácticas de manufactura y normativa higiénica vigente. Recuerde la importancia de valorar el patrimonio gastronómico nacional y las preparaciones que nos caracterizan, según las zonas geográficas del país.

MATERIALES

- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hoja de apuntes estudiante 16.1
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza
- Video 28 Cultura Verdadera (2017 septiembre 17). ¿Son todos los platos típicos originarios de Chile? [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=M0EmwWCm2qA>.
- Video 29 Cultura Verdadera (2017 septiembre 17). Sabores favoritos de los chilenos. [Archivo de video] Recuperado <https://www.youtube.com/watch?v=19v68aDYy28>.

SESIÓN N° 17

PLATOS BASE PRINCIPALES NACIONALES

APRENDIZAJE ESPERADO

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.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

De acuerdo a los antecedentes ya presentados en sesiones anteriores y con la base de la cocina chilena propuesta, proceda a ahondar en los platos principales nacionales. Estas preparaciones típicas provienen del campo y los valles de la zona centro, las montañas y costa de la zona norte, y los bosques fríos lluviosos y los frutos de la zona sur, característicos de la gastronomía en constante evolución y que, en esta sesión, incorporamos en el conocimiento y el aprendizaje de los estudiantes.

Según menciona el Informe Final Gastronomía y Marca País 14 Cocinas Chilenas (2016), "en Chile conviven diversas cocinas, revelando nuestra complejidad histórica y social a través de los años". Socioculturalmente somos un país en constante evolución, sobre todo con la llegada de nuevos inmigrantes en el último tiempo; esto se manifiesta en "los constantes cambios económicos y poblacionales. Pese a esto, en Chile se preservan ritos familiares de preparaciones y consumo de sus cocinas. Esto permite la transmisión de recetas, secretos y anécdotas".

Recomendaciones Metodológicas:

Preparaciones como pastel de choclo, cazuela de pava, charquicán con huevo frito, carbonada, tomatacán, pulmay, curanto en hoyo, picante de conejo, calapurca, bistec a lo pobre, pollo al coñac, costillar con puré picante, cordero al palo, chupe de centolla, merluza frita austral, entre otras, pueden encontrarse en diferentes zonas del país, desde el norte hasta el extremo sur. Se recomienda que las practique en taller con los estudiantes, siguiendo las normas básicas de seguridad y prevención de riesgos en todo momento.

Comience con una dinámica práctica, incentivando el aprendizaje y la investigación en los estudiantes por medio de la evocación de experiencias previas y recuerdos de su infancia en lo que respecta a la unión de la familia y la gastronomía típica chilena, ya sea en la elaboración o el consumo de entrantes nacionales, lo que será beneficioso tanto para usted como facilitador como también para el curso, intercambiando cultura gastronómica típica y construyendo vivencias en conjunto.

Objetivo de la Sesión:

- Elaborar principales base para ser utilizados durante el proceso productivo según ficha de preparación, aplicando las técnicas de cocina nacional, en el orden y tiempo establecidos, de acuerdo a las normas higiénicas de prevención de riesgos, haciendo uso eficiente de recursos y respetando el cuidado del medioambiente.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 45 minutos aproximados*

En relación con las implicaciones de la cocina chilena y la elaboración de principales nacionales, objeto de estudio de esta sesión, se sugiere que revise el siguiente enlace para iniciar la dinámica de experiencias culinarias con los estudiantes. Este video conceptualiza comidas y tradiciones del país a través de imágenes.

- Video N° 30 Chile: Comida y tradiciones I. <https://www.youtube.com/watch?v=nw89wDRp6Ko>

Presente otro enlace de video, que muestra que se defienden las ideas de lo diverso socioculturalmente que es nuestro país y sus variados productos y gastronomía.

- Video N° 31 Chile: Comida y tradiciones II. <https://www.youtube.com/watch?v=WcRxasU2jyo>

Luego de proyectar estos videos al curso, y con el objetivo de sensibilizar para incentivar el aprendizaje a través de recuerdos, entregue una hoja en blanco a cada alumnos. Solicite que dibujen o escriban lo más relevante para ellos en cuanto a "la familia y la comida": cómo fueron y cómo son las tradiciones que rodean tanto a la familia como también los ritos gastronómicos presentes hoy en día. Tome como ejemplo a abuelos, padres, hermanos, todos de una u otra manera conectados frente a una mesa celebrando o solo compartiendo historias de vida.

Nota: Es relevante para los estudiantes que usted realice la actividad junto a ellos, por lo que debe ser el primero en presentar su vivencia.

Posteriormente, solicite de forma abierta si alguien quiere compartir su vivencia o recuerdo con el resto (3 o 4 estudiantes). Anote en la pizarra ideas relevantes de estas intervenciones relacionadas con la sesión y complementemente con otras desde su propia experiencia.

Esta actividad de inicio es relevante para que los estudiantes logren reconocer desde sus propias vivencias las características de la gastronomía chilena y la evolución que ha tenido en los últimos 20 años, con base en experiencias reales y diferentes posturas de las nuevas generaciones de cocineros. Entregue material complementario (ver Hoja de apuntes estudiante 16.1). Realice la Actividad 17.1 en taller práctico.

**ACTIVIDAD - N° 17.1***tiempo 180 minutos aproximado*

Pida a los estudiantes conformar grupos de 3 a 4 personas, por afinidad, para realizar la actividad 17.1, en la cual deben aplicar técnicas de corte, cocción, montaje y presentación de platos con base en materias primas de origen animal y vegetal para, posteriormente, presentarlos al final del taller, continuando con la evaluación formativa mediante la retroalimentación que usted entregará acerca de los procesos realizados por grupos, señalando fortalezas y debilidades en la producción.

Ordene elaborar al menos 3 principal base, para luego analizar diferencias en presentación, consistencia, sabor y/o cocción de productos al finalizar la clase. Además de realizar un análisis organoléptico de los productos cárneos, pescados y mariscos, los estudiantes deben recordar lavar, sanitizar y pelar los vegetales según corresponda. Todos los productos se dispondrán en recipientes separados para evitar el riesgo de una contaminación cruzada de los alimentos. (Educarchile.cl, 2013).

Solicite a los alumnos que sometan a cocción los diversos insumos en función de la ficha técnica y las indicaciones que usted debe dar en todo momento. A continuación, se presenta una recomendación de preparaciones a elaborar durante la clase. Se pueden repetir si lo estima conveniente.

- Pastel de choclo
- Caldillo de congrio
- Carbonada
- Charquicán con huevo frito
- Porotos granados
- Tomaticán
- Pulmay
- Curanto en hoyo
- Picante de conejo
- Calapurca
- Bistec a lo pobre
- Pollo al coñac
- Costillar con puré picante
- Cordero al palo
- Chupe de centolla
- Merluza frita austral
- Cazuela nogada
- Lisa a la teja
- Pancutras
- Plateada al jugo con puré picante
- Picante de guata o pollo
- Otros



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Como otra forma de contribuir a esta actividad, y según los resultados obtenidos por grupos en la aplicación de técnicas básicas de cocina en diversos productos de origen animal y vegetal para la elaboración de principales nacionales, realice un cuadro resumen del trabajo y los contenidos abarcados durante la clase (teórica y práctica).

Asimismo se sugiere, como complemento de la actividad, que proyecte el siguiente video con el fin de cerrar el tema principal trabajado durante las últimas dos sesiones respecto de la cocina chilena. Incentive a los estudiantes a debatir y sustentar sus ideas, recordando siempre que la información entregada es una guía en el proceso de investigación y formación académica. Anote las ideas base en la pizarra.

- Video N° 32 La historia gastronómica chilena. <https://www.youtube.com/watch?v=GGkr6b80ZUs>

Finalmente, responda preguntas acerca de las producciones elaboradas, consolidando la actividad práctica. Guíe a los alumnos por los procesos gastronómicos realizados, oriéntelos a la prevención de riesgos, buenas prácticas de manufactura y normativa higiénica vigente, y entregue datos de libros o sitios web que visitar, recordando la importancia de valorar el patrimonio gastronómico nacional y las preparaciones que nos caracterizan desde hace años según las zonas geográficas que componen el país y que aún continúan en constante movimiento y evolución gracias a las tradiciones culturales que la sociedad mantiene actualmente.

MATERIALES

- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hoja de apuntes estudiante 17.1
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza
- Video 30 Marca Chile (2014 agosto 20). Chile: Comida y tradiciones I. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=nw89wDRp6Ko>
- Video 31 Marca Chile (2014 agosto 20). Chile: Comida y tradiciones II. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=WcRxsU2jyo>
- Video 32 Cultura Verdadera (2014 diciembre 1°). La historia gastronómica chilena. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=GGkr6b80ZUs>

SESIÓN N° 18

PLATOS BASE ENTRANTES INTERNACIONALES

APRENDIZAJE ESPERADO

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.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Antes de entrar en materia, es necesario indicar que alrededor del mundo la gastronomía ha pasado por diversos momentos de aprendizaje y crecimiento, por lo que muchas de las preparaciones base han sufrido modificaciones o variaciones con el pasar del tiempo.

Es de esperar que durante esta sesión encuentre diversos entrantes internacionales y muchos ingredientes utilizados en la elaboración de los mismos, que podrían ser reemplazados según los insumos disponibles. Lo fundamental radica en las técnicas de cocina que aplicará durante las clases prácticas de taller, basándose principalmente en recetas tradicionales por país.

Recomendaciones Metodológicas:

Prepare una introducción acerca de los entrantes internacionales que integre conocimiento teórico acerca de ingredientes y tradiciones culinarias vigentes en el mundo. Para ello, debe complementar la clase con imágenes y/o videos relacionados con el tema. Se sugiere consultar material de apoyo referente a cultura gastronómica internacional, ingredientes por países y alimentación general.

Se recomienda que incentive la participación de los estudiantes en relación con su experiencia previa, ya sea en elaboración o consumo de entrantes internacionales, por medio de un trabajo práctico colaborativo de adivinanzas de preparaciones. Para ello, entregue las directrices a seguir durante la fase inicial de la clase, impactando en los procesos de enseñanza-aprendizaje de forma positiva e induciendo al uso de las nuevas tecnologías.

Objetivo de la Sesión:

- Elaborare entradas base para ser utilizadas durante el proceso productivo según ficha de preparación, aplicando las técnicas de cocina internacional, en el orden y tiempo establecidos, de acuerdo a las normas higiénicas de prevención de riesgos, haciendo uso eficiente de recursos y respetando el cuidado del medioambiente.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 60 minutos aproximados

Comience con la actividad denominada "Qué plato soy". Para ello, solicite a los estudiantes que formen grupos de 3 personas; escriba de antemano el nombre de un plato entrante típico internacional en un post-it que pegará en la frente de uno de los integrantes del grupo sin que este lo vea.

La tarea consiste en que los otros dos estudiantes, luego de investigar los ingredientes o la significancia del plato otorgado con su celular, entreguen pistas para que el alumno que tiene el post-it en su frente adivine de qué se trata el plato típico mencionado. Para ello, dispondrán de 5 minutos máximo cronometrados; repita la actividad con el resto de los grupos.

La finalidad de la dinámica consiste en que, por medio de un trabajo colaborativo, el curso active conocimientos previos de entrantes internacionales, utilizando como medio la tecnología disponible y su propia experiencia en el consumo o la elaboración de dichos entrantes.

Se sugiere que utilice los mismos platos que elaborarán en taller para entregarles aún más significancia y contexto a los estudiantes durante el desarrollo de la actividad inicial. Discuta los resultados del trabajo, evalúe su desempeño y entrégueles el material complementario. (ver Hoja de apuntes estudiante 18.1).



ACTIVIDAD - N° 18.1

tiempo 165 minutos aproximado

Como complemento para el aprendizaje activo, pida a los estudiantes conformar grupos de 3 a 4 personas, por afinidad, para realizar la actividad 18.1, donde deberán aplicar técnicas de cortes, cocción y montaje de materias primas de origen animal y vegetal, para presentar al final del taller un montaje secuencial de servicio tipo appetizers en un mesón. Retroaliméntelos, señalando fortalezas y debilidades del proceso productivo.

Cada grupo debe elaborar al menos 3 entrantes base, para luego analizar diferencias en presentación, consistencia, sabor y/o cocción de productos al finalizar la clase. Además de realizar un análisis organoléptico de los productos cárneos, pescados y mariscos, deben recordar lavar, sanitizar y pelar los vegetales según corresponda. Todos los productos se dispondrán en recipientes separados para evitar el riesgo de una contaminación cruzada de los alimentos. (Educarchile.cl, 2013).

Solicite a los estudiantes que sometan a cocción los diversos insumos en función de la ficha técnica y las indicaciones que usted debe dar en todo momento. A continuación, se presenta una recomendación de preparaciones a elaborar durante la clase. Se pueden repetir si lo estima conveniente.

- Pizza (Italia)
- Antipasti (Italia)
- Burritos (México)
- Quesadillas (México)
- Tapas (España)
- Gazpacho andaluz (España)
- Sushi (Japón)
- Hamburguesas (Estados Unidos)
- Falafel (Arabia Saudita)
- Papas rosti (Suiza)
- Gravlax (Dinamarca)
- Sopa de cebolla (Francia)
- Gyozas (Japón)
- Otras

Recuerde instruir a los grupos para presentar y montar los platos en bocados individuales para el análisis posterior tanto de sabor como de texturas logradas. De esta manera, los incentivará en la producción y venta de preparaciones para que monten en un futuro próximo sus propios emprendimientos.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

En cuanto a los resultados obtenidos por grupos sobre la aplicación de técnicas de elaboración de entradas internacionales, realice la síntesis del trabajo y retroalimente a los estudiantes por la producción realizada (análisis organoléptico).

Mencione algunas características de presentación y montaje tipo buffet de los productos elaborados. Para ello, ayúdese de información e imágenes complementarias en la red o de otros módulos de la malla curricular, como preparación, diseño y montaje de buffet. Invite al académico al cierre de la clase y compartan ideas y sugerencias para los alumnos, logrando así una vinculación entre asignaturas y profesores partícipes del proceso enseñanza-aprendizaje.

Compare tipos de cocción y presentación de productos, responda preguntas y entregue consejos acerca de las producciones elaboradas, consolidando la actividad práctica dinámica (plenario). Recuerde guiar a los alumnos por los procesos gastronómicos realizados y orientelos respecto de prevención de riesgos, buenas prácticas de manufactura y normativa higiénica vigente, recordando los elementos esenciales en la elaboración de platos base y fortalezas o debilidades en la aplicación de técnicas de cocina.

MATERIALES

- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hoja de apuntes estudiante 18.1
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza

SESIÓN Nº 19

PLATOS BASE PRINCIPALES INTERNACIONALES

APRENDIZAJE ESPERADO

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.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Aunque la gastronomía ha evolucionado en el mundo en cuanto a la utilización de materias primas y técnicas relacionadas con la cocina de vanguardia o molecular, existen platos típicos de cada región o país que aún se mantienen en el tiempo, conservando ingredientes y métodos de elaboración tras pasados de generación a generación.

En esta sesión, se pretende valorar el patrimonio gastronómico perteneciente a cada país y cultura, ya sea por medio de ingredientes típicos o métodos de elaboración que, sin duda, son parte de la gastronomía actual. Países como Francia, España, China, México, Perú, Brasil e Italia, entre otros, han aportado al desarrollo de una cocina tradicional y en expansión con la globalización de los platos en variados restaurantes y hoteles dedicados a mantener y difundir el patrimonio de cada país.

Recomendaciones Metodológicas:

Dentro de este apartado, mencionamos algunas preparaciones típicas de cada país; por ejemplo: mole poblano, chapsui, arroz chaufán, lasaña boloñesa, feijoada, minestrón, lomo saltado, sopa de wonton, ceviche mixto, entre otros. Se recomienda que estos platos representativos de la cultura gastronómica regional estén presentes en el desarrollo del taller práctico, conservando la esencia en cuanto a montaje y preparación. Recuerde que usted debe retroalimentar y guiar los procesos en todo momento.

Se sugiere que en la actividad de inicio se incorporen métodos audiovisuales para activar los conocimientos previos de los estudiantes y discutir acerca de su propia experiencia en la elaboración y/o el consumo de platos internacionales, como también la toma de decisiones y proyectos futuros basados en el material estudiado. De esta manera se logrará incentivar al curso a conocer e investigar los orígenes de los platos mencionados, incluyendo las modificaciones o variantes que presentan en la actualidad y que aportan al desarrollo de habilidades transversales e incentivan la producción de emprendimientos.

Objetivo de la Sesión:

- Elaborar principales bases para ser utilizados durante el proceso productivo según ficha de preparación, aplicando las técnicas de cocina internacional, en el orden y tiempo establecido, de acuerdo a las normas higiénicas de prevención de riesgos, haciendo uso eficiente de recursos y respetando el cuidado del medioambiente.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 45 minutos aproximados*

Revise el siguiente enlace para iniciar la dinámica de experiencias culinarias con los estudiantes. A continuación, proyecte un video relacionado el tema para la posterior discusión con el curso. Usted debe actuar como mediador y constructor de conocimientos junto a los estudiantes e intercambiar experiencias y posturas frente al tema planteado (debate).

- Video N° 33 Los diez platillos típicos internacionales. <https://www.youtube.com/watch?v=skE2R8jevVE>

Posteriormente, entregue una hoja en blanco a cada estudiante y solicite que respondan, basados en el video: ¿qué plato prepararían para producción/venta y por qué lo seleccionaron? Como recompensa, la respuesta más creativa recibirá 1 punto base para la siguiente evaluación práctica.

Solicite que 3 o 4 estudiantes compartan sus fundamentos frente al curso y anote en la pizarra las ideas relevantes que complementen el contexto de la sesión. Recompense la respuesta que más se adecue a su criterio y entregue el material complementario. (ver Hoja de apuntes estudiante 19.1).

La idea principal de la actividad es que se identifiquen con un plato típico tradicional y que fundamenten su elección para que integren el conocimiento teórico en la realidad vivencial diaria, lo que ayudará a potenciar la creación de emprendimientos gastronómicos. Incorpore experiencias propias acerca del tema principal.

Esta actividad permitirá que los alumnos logren reconocer las características de los platos más representativos de la gastronomía internacional --que practicarán en taller--, los ingredientes base de cada uno y la viabilidad de producción/venta de cada plato, según los fundamentos de los estudiantes basados en la evolución que la gastronomía ha tenido en los últimos años. Responda preguntas acerca de la dinámica y prepárese para la actividad 19.1 en taller práctico.

**ACTIVIDAD - N° 19.1***tiempo 180 minutos aproximado*

Pida a los estudiantes conformar grupos de 3 a 4 personas por afinidad para realizar la actividad 19.1, donde deberán aplicar técnicas de corte, cocción, montaje y presentación de platos basados en materias primas de origen animal y vegetal, para presentarlos al final del taller en formato de servicio de restaurante.

Se recomienda que invite a 3 académicos del área para la degustación de productos al finalizar la clase. De esta manera, se incorporará un servicio tipo restaurante en el taller para entrenar las habilidades de venta y conocimientos del curso.

Solicite a 3 alumnos que presenten los platos de degustación a los académicos y que respondan preguntas asociadas si las hubiera. Comente las fortalezas y debilidades de los procesos productivos realizados.

Cada grupo debe elaborar al menos 2 principales bases y después, al finalizar la clase, analizar en conjunto diferencias en presentación, consistencia, sabor y/o cocción de productos.

Para tal efecto, los estudiantes someten a cocción los diversos insumos, para lo cual se basan en la ficha técnica y las indicaciones que usted entrega durante esta fase práctica. A continuación, se presenta una recomendación de preparaciones a elaborar durante la clase práctica.

- Mole poblano con arroz (México)
- Chapsui con arroz Chaufan (China)
- Milanesa napolitana (Uruguay – Argentina)
- Roast beef con papas asadas (Reino Unido)
- Pollo tandoori (India)
- Feijoada con arroz (Brasil)
- Lasaña boloñesa (Italia)
- Fetuccini al pesto (Italia)
- Paella (España)
- Pollo cordon bleu (Francia)
- Minestrone (Italia)
- Lomo saltado con papas y arroz (Perú)
- Sopa wonton (China)
- Pad thai (Tailandia)
- Ceviche mixto (Perú)
- Otros

Los métodos higiénicos deben estar presentes durante todo el proceso productivo, incluyendo la prevención de riesgos, por lo que el chef instructor debe estar atento al trabajo grupal en todo momento. El aseo general del taller se realizará al finalizar la actividad práctica.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Para construir conocimientos en conjunto durante esta actividad, y según los resultados obtenidos por grupos en la aplicación de técnicas básicas de cocina en diversos productos de origen animal y vegetal para la elaboración de principales internacionales, realice la presentación y degustación de platos de los estudiantes seleccionados a los 3 invitados al taller. Mencione fortalezas y debilidades de la presentación de los platos durante la degustación.

Se sugiere que muestre el siguiente video para la actividad final de cierre que se encuentra más abajo, lo que ayudará a fijar conocimientos en torno a la gastronomía internacional, con sus platos y tradiciones. Recuerde que todo video representa una opinión y/o postura que debe ser discutida con el curso para incentivar al debate y el pensamiento crítico.

- Video N° 34 Las 4 cocinas patrimonio de la humanidad.
<https://www.youtube.com/watch?v=aQ9KqLzBH7E>.

Para el desarrollo de contenidos finales eficaces, organice la actividad dinámica llamada "4/4". Para esto, se reúnen los mismos grupos de trabajo práctico (4 integrantes, por eso el nombre de la actividad; lo puede modificar según el número de alumnos). Luego de ver el video, solicite que cada equipo elija a un coordinador que los represente.

Los equipos tendrán 4 minutos cronometrados para discutir el tema central del video y llegar a una conclusión, que el coordinador de cada grupo comunicará al resto del curso. Señale que pueden escribir su conclusión en una hoja para luego compartir los resultados.

Finalmente, se discuten los aspectos comunes y diferentes con ayuda de su mediación. Responda preguntas y recuerde a los alumnos la importancia de valorar el patrimonio gastronómico internacional, los métodos de elaboración y los ingredientes típicos para cada preparación, con el fin de crear conciencia y mejorar las técnicas de cocina moderna a lo largo de su formación académica-profesional.

MATERIALES

- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hoja de apuntes estudiante 19.1
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza
- Video 33 Galerías TV (2014 marzo 3). Los diez platillos típicos internacionales. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=skE2R8jevVE>
- Video 34 Irving Reyes (2016 Noviembre 7). Las 4 cocinas patrimonio de la humanidad. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=aQ9KqLzBH7E>

SESIÓN N° 20**POSTRES BÁSICOS NACIONALES E INTERNACIONALES****APRENDIZAJE ESPERADO**

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.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

La pastelería es el arte de fusionar simples elementos para crear e impregnar a los comensales de nuevas sensaciones. Es el broche de oro de cualquier comida y es parte de la cultura gastronómica global. Dentro de este marco, en la siguiente sesión se trabajará con técnicas básicas para la elaboración de postres nacionales e internacionales.

Uno de los objetivos fundamentales de esta clase es promover entre los estudiantes la pasión por el arte pastelero, al facilitar experiencias en cuanto al aprendizaje de técnicas y montaje de postres bases de forma holística. Asimismo, entregar una visión del rubro para los estudiantes antes de que elijan el plan de 4° medio, con mención en cocina o pastelería y repostería.

Recomendaciones Metodológicas:

Se sugiere que, durante la fase práctica de taller, los estudiantes elaboren y monten en grupos diversos postres según su grado de complejidad, para su posterior evaluación sensorial.

Al inicio, debe realizar una dinámica relacionada con las expectativas o motivaciones de los alumnos en torno a la pastelería, lo que ayudará a lograr los objetivos propuestos y/o modificar la metodología para el correcto proceso de enseñanza aplicado. Se interiorizará al grupo con la vivencia de un connotado chef pastelero y su experiencia laboral.

Se recomienda que integre teoría relevante acerca del vocabulario técnico de pastelería, técnicas base en la elaboración de semi-fríos, salsas en pastelería, temperaturas de cocción, entre otros, los cuales ampliarán la visión de los estudiantes en cuanto a conocimiento y experiencia gastronómica durante su formación técnico profesional.

Objetivo de la Sesión:

- Elaborar postres base para ser utilizados durante el proceso productivo según ficha de preparación, aplicando las técnicas de pastelería nacional e internacional según corresponda, en el orden y tiempo establecidos, de acuerdo a las normas higiénicas de prevención de riesgos, haciendo uso eficiente de recursos y respetando el cuidado del medioambiente.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximados

Comience con el análisis de expectativas o motivaciones de los alumnos. Para esto, realice una dinámica denominada "El mensajero", en la cual les pedirá que piensen en silencio lo que esperan o pretenden lograr con estas clases teórico-prácticas de pastelería base. (Ministerio de Educación, 2013).

- Luego, forme 3 grupos de estudiantes en sala y ubique a los integrantes con sus sillas en tres columnas, uno tras otro. Explique el desarrollo de la dinámica, que es un juego. Ganará el equipo que primero haga llegar un mensaje desde el "mensajero" inicial al "receptor en casa" ubicado al final de la columna.
- De forma simultánea, las tres personas sentadas en el primer asiento de cada columna reciben una hoja de oficio doblada como acordeón, debiendo escribir rápidamente, en una o dos palabras, cuál es su expectativa ante el taller en el primer doblez. A continuación, se lo pasa al compañero que está a su espalda por el segundo doblez, acompañado del lápiz, y así sucesivamente.
- Una vez que todos los papeles llegan al último participante de cada grupo y éste registra su motivación, pegue las respuestas en la pizarra y extraigan conclusiones generales en cuanto a las expectativas integradas de la clase.

Usted analizará esta actividad de inicio para contrastar las opiniones y expectativas del curso con el objetivo propuesto de la sesión en cuanto a técnicas y contenidos de postres básicos nacionales e internacionales. Posteriormente, proyecte el siguiente video acerca de Amaury Guichon, el mejor pastelero del mundo (2017), quien presenta sus famosas esculturas de chocolate y decoraciones de postres; además, cuenta un poco de su vida y experiencia en pastelería, que comenzó a muy temprana edad, cuando tomó la decisión de trabajar, viajar y experimentar por su cuenta.

- Video N° 35 Amaury Guichon is a chocolate architect. <https://www.youtube.com/watch?v=wZ6kF1O8IKM>

El relato incentivaré el aprendizaje activo de los estudiantes, por lo que se recomienda que actúe como mediador y constructor de aprendizajes por medio de la experiencia, intercambiando ideas y posturas respecto del personaje del video según el contexto de la sesión. Entregue el material complementario (ver Hoja de apuntes estudiante 20.1).



ACTIVIDAD - N° 20.1

tiempo 30 minutos aproximado

Partiendo de los supuestos anteriores y de los resultados de la evaluación diagnóstica por medio de la participación de los estudiantes en relación con la actividad de inicio, escriba en la pizarra un resumen de las técnicas básicas de pastelería, tipos de salsas, semi-frios, entre otros (ver Hoja de apuntes profesor 20.1), para contextualizar después los conceptos descritos mediante ejemplos de su propia experiencia.

Se sugiere ver el siguiente video acerca de presentación y montaje de postres individuales de un gran pastelero francés. Debido a su duración, se recomienda que lo proyecte hasta el minuto 2:55 y lo discuta con el curso.

- Video N° 36 Christophe Roussel, Pâtissier & Chocolatier, de La Baule à Paris.
<https://www.youtube.com/watch?v=UyR30FxaNY>

Como complemento de la sesión, organice una dinámica denominada "Rompecabezas" para que se armen grupos heterogéneos (Ministerio de Educación, 2013). Para ello, necesitará 6 a 8 hojas de tamaño carta de cartulina de diferentes colores. Para empezar, escriba con plumón a lo largo de toda la hoja las siguientes palabras (una por cartulina): leche asada, flan, tiramisú, picarones, brownie, mousse, strudel, cheesecake.

A continuación, corte las tarjetas de forma irregular en tantos pedazos como integrantes va a tener cada grupo (4 a 5). Entregue a cada estudiante un trozo de cartulina de forma aleatoria.

Posteriormente, cada alumno debe encontrar a otros que tengan trozos de cartulina y trazos de los mismos colores que los suyos para formar el rompecabezas correspondiente con la palabra entregada; para ello dispondrán de 10 minutos como máximo.

La finalidad de estas instancias consiste en promover la integración de los estudiantes y que se adecuen al contexto del mundo laboral actual. Prepárese para la actividad 20.2 en taller práctico.



ACTIVIDAD - N° 20.2

tiempo 165 minutos aproximado

Ya con los grupos conformados, realice y dirija la actividad 20.2, donde deberán aplicar técnicas básicas de pastelería, vocabulario técnico, temperaturas de horneado, montaje y presentación de platos basados en insumos seleccionados según requerimientos y ficha técnica, para posteriormente presentar la producción, al finalizar el taller, en un mesón dulce con todos los postres elaborados durante la sesión.

Otra tarea prioritaria es que cada grupo debe elaborar al menos 3 postres base (2 de fácil elaboración y 1 con mayor dificultad) y analizar las diferencias en presentación, consistencia, sabor y/o cocción de productos al finalizar la clase. Tienen que hacer un análisis organoléptico de los insumos percibibles y, además, todos los productos deben disponerse en recipientes separados durante la mise en place, para evitar el riesgo de una contaminación cruzada de alimentos.

Usted debe hacer demostraciones de algunas técnicas básicas durante la clase para que los estudiantes observen y tomen apuntes si fuese necesario. Recuerde que los grupos deben guiarse por la ficha técnica y las indicaciones entregadas por usted en todo momento.

A continuación, se presenta una recomendación de preparaciones a elaborar durante la clase práctica; debe seleccionar y distribuir las preparaciones según nivel de dificultad para los grupos de trabajo.

- Leche asada
- Flan de vainilla
- Leche nevada
- Turrón de vino
- Sémola con leche
- Arroz con leche
- Picarones con salsa de chancaca
- Ciruelas al vino tinto
- Suspiro limeño
- Tiramisú
- Cheesecake de frutos rojos
- Crêpes suzette con salsa de naranja
- Strudel de manzana con helado de vainilla
- Brownie de chocolate con helado de vainilla
- Crème brulee
- Panna cotta de café
- Mousse de chocolate blanco
- Blinis de arándanos
- Tarta tatin de manzanas
- Coulant de chocolate con helado de vainilla
- Otros



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Para el cierre y montaje de los productos elaborados, se recomienda que utilice un mesón mantelado, incorporar piedras pizarra, alturas y/o decoraciones acordes al montaje. Para ello, tienen que utilizar los recursos existentes o acordar con los estudiantes qué incluirán con anterioridad. Realice el análisis organoléptico y la retroalimentación de procesos.

De acuerdo con la actividad práctica y según los resultados obtenidos por grupos en la aplicación de técnicas básicas de pastelería al elaborar postres de baja y mediana complejidad, organice la siguiente actividad de cierre denominada "El extraterrestre". Con los mismos grupos de trabajo conformados, desarrolle la dinámica a partir del siguiente caso hipotético:

1. Pida a los estudiantes que formen un círculo y se sienten (disponer de sillas o realizar el cierre en la sala).
2. Comience el caso así: un extraterrestre renombrado en su planeta, especialista en el rubro de la pastelería, viene a la Tierra a estudiar cómo se da el trabajo entre los estudiantes de gastronomía durante la elaboración de postres base, sin que ellos noten su presencia. Llega al taller alrededor de las 11:00 horas (dependiendo del desarrollo de la clase) y se asoma por la ventana sin ser visto. ¿Qué podría ver este extraterrestre?
3. Una vez terminado el relato con la pregunta, comience señalando con un guiño a un grupo, del cual elegirá a un estudiante para que describa qué vería el extraterrestre. Actúe como mediador durante el proceso y rescate las ideas clave (acuerdos y desacuerdos).

Esta actividad de cierre permite conocer las ideas predominantes de los estudiantes sobre el trabajo práctico realizado, analizando sus procesos durante la elaboración de postres base en taller.

Por último, responda preguntas acerca de los postres elaborados, consolidando la actividad práctica. Recuerde las técnicas de pastelería usadas y las características de preparación de los postres base, así como las salsas y guarniciones para cada uno, valorando así a la pastelería como una ciencia, parte importante del rubro gastronómico.

MATERIALES

- Plumones negros
- Plumones azules
- Plumones rojos
- Plumones verdes
- Hojas de cartulina de colores tamaño carta
- Hojas de oficio
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hoja de apuntes estudiante 20.1
- Hoja de apuntes profesor 20.1
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza
- Video 35 INSIDER, (2017 marzo 27). Amaury Guichon is a chocolate architect. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=wZ6kF1O8IKM>
- Video 36 Christophe Roussel, (2012 octubre 3). Christophe Roussel, Pâtissier & Chocolatier, de La Baule à Paris. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=UyR30FxaNlY>

SESIÓN N° 21

PRODUCTOS DE PASTERERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL

APRENDIZAJE ESPERADO

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.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Antes de estudiar los productos base de pastelería utilizados en diversos platos, cabe señalar que se trata de preparaciones comercializables, muchas veces livianas, pequeñas, de sabores neutros o dulces que combinan bien con otros productos, salsas, glaseados o cremas de relleno. Se caracterizan por utilizar ingredientes sencillos que muchas veces encontramos en cualquier despensa, como harina, huevos, materia grasa, azúcar, leudantes, leche u otros aditivos autorizados que han sido sometidos a algún tratamiento térmico adecuado, según la naturaleza del producto.

En esta sesión se trabaja con fichas técnicas base para que los estudiantes pongan en práctica las técnicas de pastelería ya adquiridas y/o estudiadas dentro del plan formativo, las que contribuyen a su preparación profesional y a la obtención de aprendizajes significativos por medio de la experiencia.

Recomendaciones Metodológicas:

Se sugiere que, durante la fase práctica de taller, los estudiantes elaboren en grupos productos base de pastelería (masas batidas, masas quebradas, masa choux, masa de hoja, panes dulces y salados, etc.), para ser utilizados en el montaje final grupal y su posterior evaluación sensorial. Al inicio la clase, debe presentar una breve reseña de estos productos base, por lo que se recomienda visitar sitios en internet de interés y/o libros o apuntes relacionados con el tema en el contexto de la cocina moderna.

Todo el curso trabaja de manera paralela para fabricar la producción solicitada por usted al inicio y montar un buffet terminada la clase, incorporando todas las variedades obtenidas, así como la propia creatividad y arte de los estudiantes durante el proceso productivo y la presentación del mesón dulce, factores básicos para desarrollar las competencias de la especialidad.

Objetivo de la Sesión:

- Elaborar productos de pastelería base para ser utilizados durante el proceso productivo según ficha de preparación, aplicando las técnicas de pastelería nacional e internacional según corresponda, en el orden y tiempo establecidos, de acuerdo a las normas higiénicas de prevención de riesgos, haciendo uso eficiente de recursos y respetando el cuidado del medioambiente.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximados

En relación con los conceptos asociados al objeto de estudio, y para dar inicio a la dinámica "Asociación de conceptos", proyecte los siguientes videos cortos acerca del tema productos de pastelería; en ellos se describen los ingredientes y procesos de elaboración de batidos livianos y pesados, masa choux y masa hojaldrada. Complemente con sus propias ideas y experiencias (ver Hoja de apuntes profesor 21.1).

- Video N° 37 Masas batidas livianas - Genoise. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=LtSk8aswCJA>
 - Video N° 38 Masas batidas pesadas - Muffins. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=3xs3uS5I3YA>
 - Video N° 39 Masa bomba. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=Tslr6qlwKAg>
 - Video N° 40 Masas laminadas - Hojaldré clásico. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=HCY6sKU6whA>
1. Una vez expuestos los temas, desarrolle la dinámica mencionada. Para ello, tome 4 conceptos clave que ya ha presentado (batidos livianos, batidos pesados, masa choux o bomba y masa hojaldrada) y anótelos en la pizarra en 4 columnas.
 2. A continuación, realice un plenario y solicite a los estudiantes que asocien cada concepto con otras palabras que, según ellos, tengan algún tipo de relación; pregunte, de forma abierta, a alrededor de 6 alumnos. Por ejemplo, si elige batidos livianos, pueden nombrar huevos, harina, azúcar, sabor, tortas, bizcochos, temperatura, cocción, técnicas, etc.
 3. Anote en la pizarra, bajo cada concepto, las palabras que mencionen los estudiantes y sean relevantes en el contexto de la actividad. Discutan por qué asociar estas palabras al concepto.
 4. De esta manera construya una idea clara acerca de la conceptualización de las preparaciones en la pizarra para sistematizar los conocimientos obtenidos a fin de que les permiten a los estudiantes ver la relación de varios temas vinculados entre sí.

Esta dinámica (Gómez, 2007) es importante para conocer lo que el curso entiende por determinados conceptos pasteleros antes de iniciar la práctica. Además, se busca el aprendizaje activo de los estudiantes, por lo que se recomienda que usted actúe como mediador y constructor de aprendizajes por medio de la experiencia correspondiente según el contexto de la sesión. Entregue el material complementario (ver Hoja de apuntes estudiante 21.1).



ACTIVIDAD - N° 21.1

tiempo 180 minutos aproximado

Solicite a los estudiantes conformar grupos de 3 a 4 personas por afinidad para realizar la actividad 21.1, donde deberán aplicar técnicas básicas de pastelería, vocabulario técnico, temperaturas de horneado, montaje y presentación de productos basados en insumos seleccionados según requerimientos y ficha técnica, para exponer la producción en un mesón dulce al finalizar el taller para su evaluación sensorial.

Cada grupo debe elaborar al menos 4 productos de pastelería base (2 de fácil elaboración y 2 con mayor dificultad) y, al finalizar la clase, tienen que analizar diferencias de consistencia, sabor y/o cocción de productos y montar el mesón dulce. Deben hacer un análisis organoléptico de los insumos perecibles. Además, todos los productos deben disponerse en recipientes separados durante la mise en place, para evitar el riesgo de una contaminación cruzada.

Demuestre algunas técnicas básicas durante la clase para que los estudiantes observen y tomen apuntes si fuese necesario. Recuerde que los grupos deben guiarse por la ficha técnica y las indicaciones predispuestas en todo momento. A continuación, se presenta una recomendación de preparaciones a elaborar durante la clase práctica. Usted debe seleccionar y distribuir las preparaciones según nivel de dificultad y cantidad para los grupos de trabajo.

Dulces:

- Pie de limón
- Pie de toffee
- Tartaleta de frutas
- Kuchen de manzana
- Tarta streussel
- Tarta linzer
- Clafoutis
- Queque 4/4
- Queque aceite
- Magdalenas
- Muffins
- Cupcakes
- Brazo de reina
- Torta selva negra (formato individual)
- Torta de crema y piña (formato individual)
- Galletas diamante
- Galletas de frutos secos
- Galletas de avena
- Galletas biscuit
- Donuts
- Berlines
- Croissant
- Medias lunas
- Rollo de canela
- Shots de crema pastelera / merengue suizo
- Empolvados
- Sopaipillas
- Eclaires
- Profiteroles
- Otros

Salados:

- Pan saborizado
- Pan pita
- Pan integral
- Pan amasado
- Marraqueta
- Hallulla
- Bagel
- Quiche
- Pascualina
- Otros



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Con respecto al cierre y montaje de los productos elaborados, se recomienda que utilice un mesón mantelado, incorporar piedras pizarra, alturas y/o decoraciones acordes al montaje. Para ello, utilice los recursos existentes o acuerde con anterioridad con los alumnos qué necesitarán. Realice el análisis organoléptico y la retroalimentación de los procesos.

La dinámica práctica se denomina "Revisión de contenidos" y consiste en:

1. Entregue a cada grupo una hoja en blanco y pida que redacten 3 preguntas complejas basadas en los contenidos de pastelería. Pregunte, si fuera necesario, cuál sería la respuesta que se quiere obtener, para asegurarse de que las estén formulando de forma correcta.
2. Recoja las hojas con las preguntas e intercámbielas con otro grupo para que ellos las resuelvan.
3. Añada que cada grupo debe elegir un vocero representante, que debe leer cada pregunta y respuesta elaborada. El grupo autor acepta o rechaza las respuestas. Guíe el proceso y fomente el intercambio de ideas.

Finalmente, recuerde las técnicas de pastelería usadas, métodos de cocción, temperaturas y mejoras en cuanto a presentación y montaje de buffet dulces, considerando el nivel alcanzado por el curso al entregar las herramientas y habilidades necesarias para crear sus propios emprendimientos a futuro.

MATERIALES

- Plumones negros
- Plumones azules
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hojas tamaño carta
- Hoja de apuntes estudiante 21.1
- Hoja de apuntes profesor 21.1
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza
- Video 37 Instituto de Gastronomía UG (2017 febrero 22). Masas batidas livianas - Genoise. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=LtSk8aswCJA>
- Video 38 Instituto de Gastronomía UG (2017 febrero 22). Masas batidas pesadas - Muffins. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=3xs3uS5I3YA>
- Video 39 Instituto de Gastronomía UG (2017 febrero 22). Masa Bomba. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=TsIr6qlwKAg>
- Video 40 Instituto de Gastronomía UG (2017 febrero 22). Masas laminadas - Hojaldre clásico. [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=HCY6sKU6whA>

Unidad VI - Clasificación y Tipos de Dietas Según Requerimientos Nutricionales

SESIÓN N° 22

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

APRENDIZAJE
ESPERADO

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 disponiendo de los desechos de forma responsable.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Los alimentos son la base para el correcto desarrollo del organismo humano; por ello se requiere presentarlos y discutirlos. Esta sesión tiene relevancia en cuanto a clasificar los grupos de alimentos según su origen, vida útil y nivel de procesamiento, para sentar en los estudiantes una idea clara de lo que comen y del origen de las materias primas que se utiliza en la producción gastronómica diaria.

El Reglamento Sanitario de los Alimentos debe funcionar como un documento de consulta frente a posibles cuestionamientos de los estudiantes frente al tema. Su propia experiencia es relevante para cumplir el objetivo general de la sesión. La conciencia orgánica presente en estos días y los alimentos transgénicos deben ser un tema a discutir con el curso.

Recomendaciones Metodológicas:

Aunque su experiencia juega un rol fundamental en los procesos de enseñanza-aprendizaje, la teoría base referente a los alimentos y sus clasificaciones también lo es. Se recomienda que, para esta sesión, exponga ideas y cuadros respecto de la clasificación de alimentos. Así también, el uso de medios audiovisuales/didácticos es importante para acaparar la atención de la clase e incentivar el aprendizaje activo del estudiante.

Se sugiere hacer esta clase en la sala para preparar el curso en lo que refiere a teoría y conocimiento técnico de los alimentos, funciones, clasificación y usos aplicado en la cocina moderna. Al mismo tiempo, debe incluir citas de documentos, tesis, estudios, investigaciones, entre otros, para agregar peso empírico al contenido de la sesión.

Objetivo de la Sesión:

- Clasificar alimentos según origen, vida útil y nivel de procesamiento según el Reglamento Sanitario de los Alimentos, para la elaboración de dietas según requerimientos nutricionales.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 30 minutos aproximados

De acuerdo con la unidad final a trabajar en estas últimas tres sesiones, denominada Clasificación y tipos de dietas según requerimientos nutricionales, se sugiere que inicie la clase con una dinámica de "Lectura eficiente" en torno al origen de la alimentación y el intercambio de materias primas en América. Para ello, utilice el siguiente texto:

Tendiendo la red mundial (1450-1800)

En el año 1450, los trescientos cincuenta o cuatrocientos millones de pobladores de la Tierra hablaban miles de lenguas, practicaban varios centenares de religiones y tenían varios centenares de gobernantes políticos (aunque unos cuantos millones no tenían ninguno en absoluto). A pesar de los efectos de cuatro milenios de civilización, religiones trasladables y proselitistas y construcción de imperios, el género humano no constituía una comunidad en ningún sentido profundo: seguía predominando una diversidad tremenda. Tanto es así que había entre sesenta y ciento veinte millones de personas en Oceanía, América y el centro y el sur de África viviendo totalmente aisladas del principal escenario de la historia hasta la fecha, la red del Mundo Antiguo. En los tres siglos y medio que siguieron a 1450, los pueblos de la Tierra fueron convirtiéndose en una sola comunidad (...). El inicio de la moderna mundialización fue un proceso doloroso, a veces brutal. Desaparecieron pueblos, lenguas y religiones, al tiempo que un puñado de sociedades imperiales lograba propagar su poder y su cultura a nuevas tierras. Cuando decenas de millones de personas (junto con sus recursos y ecosistemas) se sumaron a lo que se estaba convirtiendo en una red mundial, el proceso de especialización del trabajo y el intercambio pasó a ser verdaderamente internacional y dio como resultado mayor riqueza, pero también mayor desigualdad que nunca. Todas estas tendencias fueron continuación de los efectos homogeneizadores de la propagación de civilizaciones de Eurasia y África (...) (McNeill, W. & McNeill, J.R., 2005).

- Antes de comenzar, divida al curso en grupos de 2 a 3 estudiantes. Entregue el texto anterior impreso y doblado para que ninguno de los participantes pueda leerlo antes de iniciar la actividad.
- Indique que disponen de 3 minutos para leer el texto en silencio al mismo tiempo.
- Una vez terminado el tiempo, anote en la pizarra las siguientes preguntas: ¿Cuál es la idea central que refiere el texto en torno a los alimentos? ¿Cómo describirían la frase "El inicio de la moderna mundialización fue un proceso doloroso, a veces brutal"?; tomen como ejemplo América. ¿Por qué se habla de red mundial e intercambio?
- A continuación, solicite que cada grupo escriba sus respuestas en la misma hoja del texto, recordándoles que no pueden copiar de forma textual lo que aparece en el relato (10 minutos).
- Finalmente, comience a solicitar las respuestas. Para ello, señale que pueden levantar la mano o dirigir la interrogante a un grupo en específico. Deben escribir la respuesta en la pizarra o entregarla de forma oral. Por cada respuesta satisfactoria y concluyente según el objeto de estudio, entregue al grupo 0.5 puntos para la evaluación final.

Recuerde que debe actuar como mediador y guía durante la dinámica, incentivando la capacidad activa y participativa de los equipos. La actividad se presenta como una forma de desarrollar síntesis en contenidos y comprender un texto relacionado con el tema principal: los alimentos. Entregue el material complementario (ver Hoja de apuntes estudiante 22.1). Presente ideas relevantes y conclusiones generales antes de prepararse para la actividad 22.1.

**ACTIVIDAD - N° 22.1***tiempo 60 minutos aproximado*

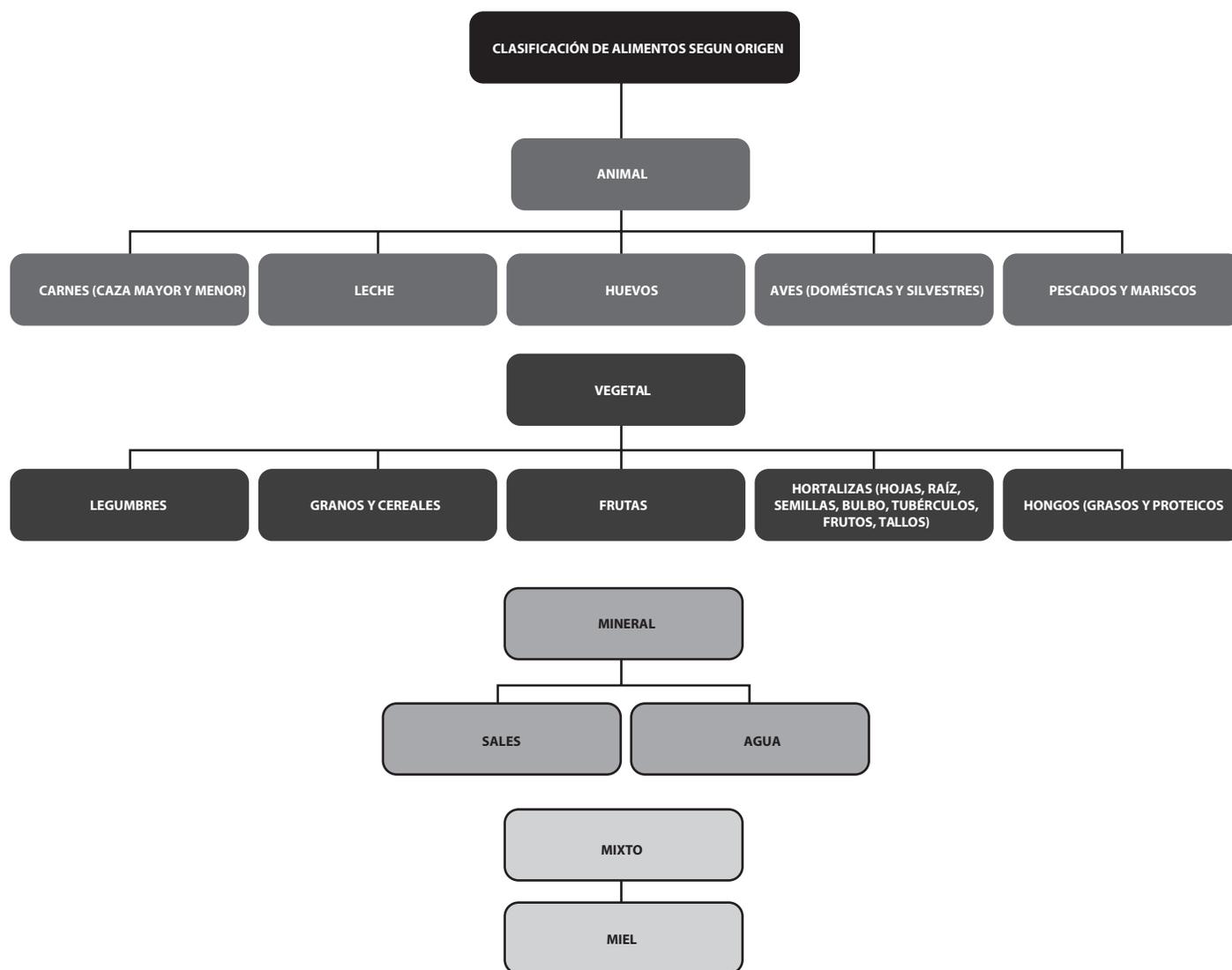
Otra forma de contribuir al aprendizaje acerca del tema "alimentos" es la siguiente noticia, relacionada con la actividad de inicio y el intercambio internacional de materias primas (ver Hoja de actividad 22.1). Se sugiere que la entregue impresa,.

De acuerdo al mapa de la noticia presentada, solicite a los estudiantes conformar parejas para responder las siguientes interrogantes en su cuaderno: ¿Qué cultivos endémicos encontramos en América? ¿Cuáles de ellos usamos en nuestra vida cotidiana y qué beneficios nos aportan? ¿De dónde proviene el trigo originalmente? Pida aleatoriamente respuestas a las parejas y escriba en la pizarra las ideas fuertes.

Solicite a los grupos que elaboren un cuadro resumen con cada sector o región que muestra el mapa y distribuyan los alimentos originarios de cada lugar que ahí aparecen en su cuaderno (ver Hoja de actividad 22.2). Posteriormente, pida aleatoriamente a una pareja que pase a la pizarra a redactar una de las zonas organizadas, luego solicite a otra pareja que haga lo mismo hasta completar el mapa en la pizarra. Presente conclusiones y prepárese para la actividad 22.2.

**ACTIVIDAD - N° 22.2***tiempo 60 minutos aproximado*

Para efectuar este apartado en torno a la clasificación de alimentos, integre la teoría propiamente tal con cuadros esquemáticos o mapas conceptuales; de esta manera será más dinámico el aprendizaje visual de los estudiantes dentro del aula (ver Hoja de apuntes profesor 22.1). Se entrega el siguiente ejemplo:

Figura 1. Clasificación de Alimentos

Se señala la clasificación completa de alimentos según características. Se recomienda que los mencione y trabaje durante esta fase teórica (INACAP, 2015).

1. Según origen (animal- vegetal-mineral - mixto)
2. Según composición y en función del nutriente predominante
3. Según función nutritiva (energética - plástica - reguladora)
4. Según vida útil
5. Según grado de transformación
6. Según gama de alimentos
7. Según pirámide de los alimentos

En cuanto a los contenidos, entregue impresos los siguientes conceptos del Reglamento Sanitario de los Alimentos, léalos con el curso y discutan al respecto, generando un debate en cuanto a lo que se recomienda en Chile y lo que se hace en la realidad. ¿Las jefaturas comunican estos conceptos a los manipuladores? ¿Se conocen y cumplen estas recomendaciones? ¿Existen casos reales en cuanto a alimentos alterados o falsificados en Chile (noticias)?

- Artículo 2: Alimento o producto alimenticio es cualquier sustancia o mezclas de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias. Materia prima alimentaria es toda sustancia que, para ser utilizada como alimento, precisa de algún tratamiento o transformación de naturaleza química, física o biológica.
- Artículo 98: Alimento alterado es aquel que, por causas naturales de índole física, química o biológica, o por causas derivadas de tratamientos tecnológicos, aisladas o combinadas, ha sufrido modificación o deterioro en sus características organolépticas, en composición y/o su valor nutritivo.
- Artículo 99: Alimento adulterado es aquel que ha experimentado, por intervención del hombre, cambios que le modifican sus características o cualidades propias sin que se declaren expresamente en el rótulo, como:
 - a) La extracción parcial o total de cualquiera de los componentes del producto original; b) la sustitución parcial o total de cualquiera de los componentes del producto original por otros inertes o extraños, incluida la adición de agua u otro material de relleno; c) la mezcla, coloración, pulverización o encubrimiento, en tal forma que se oculte su inferioridad o disminuya su pureza.
- Artículo 100: Alimento falsificado es aquel que:
 - a) Se designe, rotule o expendi con nombre o calificativo que no corresponda a su origen, identidad, valor nutritivo o estimulante; y b) cuyo envase, rótulo o anuncio contenga cualquier diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir a error, respecto de los ingredientes que componen el alimento.
- Artículo 101: Alimento contaminado es aquel que contenga:
 - a) Microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes, o que se presuman nocivas para la salud; b) cualquier tipo de suciedad, restos o excrementos; c) aditivos no autorizados por las normas vigentes o en cantidades superiores a las permitidas.

(Ministerio de Salud, 1997, pp. 7, 24-25)



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 45 minutos aproximado

Según los temas tratados durante la clase, organice la siguiente actividad de cierre, denominada "Complete las frases"; de esta forma podrá identificar las fortalezas y debilidades de la sesión y las medidas a tomar para las próximas sesiones, como reforzar conceptos y/o contenidos.

Para ello, entregue una hoja en blanco a cada estudiante y anote en la pizarra las siguientes frases:

En esta clase:

1. Aprendí _____
2. Ya sabía _____
3. Me sorprendió que _____
4. Me gustó _____
5. No me gustó _____
6. Me gustaría saber más acerca de _____
7. Aún no me queda claro _____

En esta oportunidad, se presentan frases que inducirán las reacciones del curso. Las respuestas deben estar ligadas al trabajo realizado durante la sesión y el aprendizaje significativo obtenido. Se recomienda entregar las hojas con las frases ya impresas.

Pida a los estudiantes que respondan de forma individual las frases entregadas y aclare que el trabajo es anónimo (5 minutos).

Una vez terminado el tiempo, recoja las hojas y lea en voz alta algunas respuestas obtenidas; comente lo más relevante de ellas. Responda preguntas y piense en las mejoras posibles para la próxima sesión. Finalmente, plantee la siguiente interrogante para reflexión personal: ¿Cómo podríamos seleccionar los alimentos según las clasificaciones presentadas para elaborar una dieta balanceada diaria? Puede revisar las posibles respuestas la próxima clase. Recuérdeles la importancia de los alimentos y su clasificación para la correcta selección de insumos a la hora de elaborar un menú y las dietas establecidas para los comensales.

MATERIALES

- Plumones negros
- Plumones azules
- Plumones rojos
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hoja de apuntes estudiante 22.1
- Hoja de apuntes profesor 22.1
- Hoja de actividad 22.1
- Hoja de actividad 22.2
- Hojas tamaño carta

SESIÓN N° 23**ALIMENTOS BASE SEGÚN REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES****APRENDIZAJE ESPERADO**

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.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Sin duda, la alimentación sana es hoy un tema primordial; muchas personas optan por una dieta saludable y actividad física como un modo de mantenerse en forma y sanos. Por otro lado, encontramos grupos de personas afectadas por problemas nutricionales o enfermedades que deben seguir un tipo de dieta estricto para mejorar su condición.

Estas situaciones han incorporado al mercado alimenticio una serie de productos adicionales tanto para dietas terapéuticas como para dietas no terapéuticas. También encontramos alimentos para grupos de personas con intolerancias o alergias alimenticias, como celíacos (intolerantes al gluten), alergias al huevo, alergias a pescados y mariscos, intolerancia a la lactosa (azúcar de la leche), alergias a frutos secos, entre otros. De ahí nace la importancia de reconocer la composición de los alimentos y seleccionar los adecuados en caso de presentarse un comensal con alguna condición adversa.

Recomendaciones Metodológicas:

Se recomienda que comience la intervención inicial con una lluvia de ideas clave para analizar el conocimiento previo de los estudiantes en torno al tema y adecuar los contenidos según los resultados obtenidos. Incorpore conocimiento teórico durante la fase inicial acerca de algunos conceptos referentes al tema de dietas especiales, como las patologías asociadas a los alimentos y/o regímenes adecuados.

Se sugiere que integre en la fase práctica preparaciones base para dietas especiales, como verduras blanqueadas y al vapor, pasta integral con albóndigas de quinoa, arroz pilaf, pan pita sin gluten, pizza integral, brownie sin gluten, lácteos ni azúcar, batidos funcionales, hamburguesa vegana, entre otros. Comprender los conceptos y elaborar productos base para personas con requerimientos especiales forma parte del objetivo final de esta sesión.

Objetivo de la Sesión:

- Elaborar alimentos base para dietas especiales según requerimiento nutricional del cliente, considerando indicaciones del profesor y preparación de la ficha técnica, además de las normas de higiene para la producción de alimentos aptos para el consumo humano.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 45 minutos aproximados

Se ha tratado en la sesión anterior conceptos base para identificar la evolución de la alimentación humana y la diversificación de materias primas que podemos encontrar a lo largo del planeta; el intercambio fue un detonante del comercio. Durante el desarrollo de la presente clase, se trabaja ideas de alimentos saludables y alérgenos, que pertenecen al complejo mundo de las dietas y que vale la pena estudiar hoy. (ver Hoja de apuntes profesor 23.1).

Para la actividad de inicio, se sugiere que active conocimientos y experiencias previas mediante una lluvia de ideas, con base en el siguiente texto relacionado con la alimentación saludable, se recomienda que lo proyecte o lo escriba en la pizarra:

Los cuatro grandes elementos que componen la mayoría de los alimentos que suelen consumirse son las grasas, los hidratos de carbono, las proteínas y las vitaminas. Ninguno de ellos es perjudicial en sí, siempre que se combinen de la forma óptima para beneficio del organismo y que se evite el abuso o la carencia de cualquiera de ellos o de todos. Puede decirse que el secreto para mantener el cuerpo en el estado más sano posible reside en mezclar, de forma equilibrada, los nutrientes esenciales y en comer con moderación. (Revista Idea Sana EROSKI, s.f).

Posteriormente, plantee la siguiente interrogante: ¿Qué factores sociales, económicos, culturales u otros, consideran ustedes decisivos a la hora de elegir qué alimentos elaborar o consumir diariamente según cómo nos alimentamos en Chile?

Anote en la pizarra el siguiente cuadro y solicite a los estudiantes que, uno a uno, den respuesta a la pregunta. Escriba en la pizarra las ideas relevantes frente a los factores que se solicitan (ubíquela en una columna según la respuesta del alumno) y tome en cuenta que el siguiente es un modelo que usted puede modificar, integrando otros factores.

Tabla 2. Ideas Clave

Factores Indicadores	Sociales	Económicos	Culturales	Otros
Ideas Clave				

Una vez completada la ronda de ideas, evalúe en qué columna se concentran mayoritariamente las opiniones del curso, para que profundice en los temas asociados al objeto de estudio. Se insta a que realice la dinámica como diagnóstico y/o actividad formativa sobre lo que el curso conoce o ha experimentado acerca de la alimentación balanceada. Presente conclusiones generales y pase a la actividad 23.1.



ACTIVIDAD - N° 23.1

tiempo 45 minutos aproximado

Entregue el siguiente extracto impreso a cada participante (ver anexo Hoja de actividad 23.1) de la ley europea referente a productos alérgenos, venta y comercialización. Lea en voz alta y debata con el curso el impacto en Chile de esta ley y si sería viable aplicarla conociendo la industria alimenticia y cómo opera en el país (10 minutos).

Seguidamente plantee: ¿Qué problemas implican hoy las alergias o intolerancias alimenticias para el rubro gastronómico? ¿Qué medidas se puede tomar al respecto para minimizar riesgos en producción? Solicite aleatoriamente a 3 participantes que entreguen su opinión; usted debe anotar en la pizarra las ideas primordiales.

Continuando con la actividad, presente 3 productos alérgenos en bolsas selladas sin nombres y dispóngalas en una mesa para que todos las vean. Estos pueden ser nueces, maní, leche líquida, harina, huevo u otros. Solicite a los estudiantes que respondan, ¿Qué tienen en común estos productos, los pueden identificar? Los alumnos pueden revisar las bolsas si fuese necesario, pero no abrirlas (análisis organoléptico). Entregue las respuestas correctas.

Recuerde que debe actuar como mediador y facilitador durante estas actividades teóricas basadas en situaciones reales y la propia experiencia del alumnado frente a la contingencia internacional en lo que refiere a alimentos. Entregue material complementario (ver Hoja de apuntes estudiante 23.1). Presente ideas relevantes y conclusiones generales, y prepárese para la actividad 23.2.



ACTIVIDAD - N° 23.2

tiempo 150 minutos aproximado

Los procesos higiénicos y de prevención de riesgos deben ser máximos al momento de elaborar alimentos para dietas especiales. Recuerde a los estudiantes que están alimentando a personas con patologías o reacciones alérgicas, que pueden causar daños severos o la muerte inclusive si no se toman las precauciones durante el proceso productivo.

Solicite a los alumnos conformar equipos de trabajo entre 3 a 4 integrantes, dependiendo de la cantidad de alumnos por curso. De acuerdo a las fichas técnicas y sus indicaciones, tienen que elaborar diversos productos base para dietas especiales, según requerimientos específicos.

A continuación se presenta una serie de alimentos base para que elija cuáles elaborar en la fase práctica:

- Verduras blanqueadas y al vapor
- Pasta integral con albóndigas de quínoa
- Arroz pilaf
- Pan pita sin gluten
- Pizza integral
- Brownie sin gluten, lácteos ni azúcar
- Batidos funcionales
- Hamburguesa vegana
- Jalea con frutas
- Galleta de avena y miel
- Pie de limón con tagatesse
- Wrap vegetariano
- Queque de zanahoria sin azúcar
- Barras de cereal y frutos secos
- Ensalada de quínoa
- Pan multicereales
- Salmon a la plancha
- Pechuga de pollo a la plancha
- Reineta a la plancha
- Huevos pochados
- Canelones sin leche ni gluten
- Ensaladas verdes
- Otros

Se recomienda que divida las preparaciones a realizar e identifique cuáles son adecuadas para celíacos, hipertensos, sobrepeso, diabetes, intolerancia a lácteos, vegetarianos, veganos, etc. Esto lo puede realizar con ayuda de los estudiantes: pídale que investiguen en sus teléfonos celulares hacia qué grupo están dirigidos los alimentos que preparan. Utilice las respuestas en la actividad de cierre para sintetizar contenidos relevantes y preparar a los alumnos para la sesión final en la elaboración de dietas especiales.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 30 minutos aproximado

Considerando los alimentos base que componen una dieta específica según requerimientos nutricionales, proyecte el siguiente video para nivelar conocimientos sobre los problemas en el consumo de alimentos y reacciones adversas.

- Video N° 41 Intolerancias y alergias alimentarias. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=FqgNms8HgxY>

Después de verlo, plantee un resumen de las preparaciones elaboradas en la pizarra y mencione las fortalezas y debilidades de los equipos durante el proceso productivo.

Realice un análisis organoléptico de los alimentos, teniendo en cuenta que muchos de ellos no contienen ingredientes refinados, sino más bien reemplazos naturales o aditivos certificados. Que los estudiantes comparen sabores y texturas con los que ellos consumen a diario. Indique conclusiones del trabajo, recordando las buenas prácticas de manufactura en todo momento, por lo delicado de este tipo de productos alimenticios.

Mencione posibles mejoras aplicadas a la producción y el montaje. Incentive el aprendizaje participativo con ideas clave y potenciales emprendimientos relacionados con esta veta de personas con patologías alimentarias, que crece día a día.

MATERIALES

- Plumones negros
- Plumones azules
- Plumones rojos
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hoja de apuntes estudiante 23.1
- Hoja de apuntes profesor 23.1
- Hoja de actividad 23.1
- Hojas tamaño carta
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes / Aditivos certificados
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza
- Video 41 www.redmanipuladores.es, (2015 julio 15). Intolerancias y alergias alimentarias [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/channel/UC2DOs3sgYAQ8sMmpHRvhapw>

SESIÓN N° 24**DIETAS SEGÚN REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES****APRENDIZAJE ESPERADO**

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 disponiendo de los desechos de forma responsable.

DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL

Presentación:

Se ha tratado en la sesión anterior, conceptos y preparaciones base para elaborar dietas según requerimientos de los comensales; en esta clase final se concreta la práctica, confeccionando dietas especiales según las indicaciones de la ficha técnica y con la supervisión de su parte. Debe recordar a los alumnos que las dietas pueden modificarse de forma cuantitativa (aporte energético u horario) y cualitativa (aporte de nutrientes y volumen). Algunas de ellas son la dieta hipocalórica, dieta hipercalórica, dieta mediterránea, dieta vegetariana, dieta ovo-láctea vegetariana y dieta macrobiótica. Otra forma de contribuir al aprendizaje y cierre de la asignatura es incentivar el cumplimiento de los estándares de calidad en la producción y el uso eficiente de insumos. La dieta es la alimentación planificada, racional y estudiada que recibe un individuo ya sea afecto de una patología o sano con el fin de mantener su salud. Otro factor importante es la condición que presenta el individuo: si está embarazada, si es niño, adolescente, adulto o anciano.

Recomendaciones Metodológicas:

Se sugiere una metodología práctica en relación con la facilitación de conocimientos y técnicas base para elaborar dietas, pero también debe integrar conceptos referentes a dichas dietas, además de sus características y composición en cuanto a preparaciones e ingredientes base.

Se recomienda incorporar en la práctica algunas dietas para controlar la obesidad, hipertensión arterial, diabetes, intolerancia a la lactosa, vegetarianismo, alimentación escolar, alimentación para adulto mayor, entre otras.

Concluya con una dinámica de cierre para fortalecer los lazos formados y las competencias generadas durante el desarrollo de estas 24 sesiones, y las habilidades clave en la formación profesional y personal de los estudiantes. Agradezca la participación e incentive las ansias de aprendizaje, emprendimiento e innovación en los nuevos talentos de la gastronomía.

Objetivo de la Sesión:

- Elaborar dietas especiales según requerimiento nutricional del cliente, considerando indicaciones del chef y preparación de la ficha técnica, además de las normas de higiene para la producción de alimentos aptos para el consumo humano.



ACTIVIDAD DE INICIO

tiempo 60 minutos aproximados

La presente sesión final de la asignatura, tiene como objetivo el aprendizaje teórico-práctico referente a la confección de dietas especiales según los requerimientos nutricionales de las personas. Recuerde junto con los estudiantes los conceptos de dietas y sus modificaciones de forma cuantitativa y cualitativa para activar conocimientos previos o experiencias propias de los participantes.

A continuación, divida al curso en grupos de 3 a 4 personas (utilice los mismos grupos de taller) y entregue la siguiente indicación.

- Elabore un menú semanal (lunes a viernes) para un cliente adulto que presenta una alteración en su dieta alimenticia. Entregue una de estas dietas a cada grupo: dieta macrobiótica, dieta mediterránea, dieta hipercalórica, dieta hipocalórica, dieta vegetariana, dieta crudo-vegetariana, dieta vegana, dieta ovo lácteo-vegetariana, dieta proteica, dieta celiaca, dieta para hipertensos.
- Pida que se apoyen en preparaciones ya realizadas la clase anterior, experiencias previas e información que pueden buscar con su celular.
- Para la confección del menú, explique que será de 3 tiempos (entrada, principal y postre). Solicite a los alumnos que se basen en la siguiente tabla para realizar el trabajo.

Tipo de Dieta: _____

Tabla 3. Menú

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
MENÚ	Entrada					
	Principal					
	Postre					

- Acabado el tiempo, solicite a un representante de cada grupo que explique frente al curso el menú que confeccionó para un día de la semana. Retroalimente la actividad y compare preparaciones, identifique fortalezas y debilidades.

Plantee las siguientes interrogantes: ¿Qué tan complejo es planificar y elaborar una dieta especial? ¿Necesitamos la asesoría de un especialista (nutricionista) o basta con la experiencia o información de la red? Según su criterio, ¿son importantes los procesos higiénicos y de manipulación durante el proceso productivo?, ¿por qué?

Para que la clase sea significativa de acuerdo al tema principal, debatan en conjunto las respuestas y genere un clima de aprendizaje e intercambio de experiencias propias que facilitan la participación del curso. Entregue material complementario (ver Hoja de apuntes estudiante 24.1). Presente ideas relevantes y conclusiones generales antes de prepararse para la actividad 24.1.

**ACTIVIDAD - N° 24.1***tiempo 150 minutos aproximado*

Los procesos higiénicos y de prevención de riesgos deben ser máximos al momento de elaborar alimentos para dietas especiales. Recuerde nuevamente a los estudiantes que están alimentando a personas con patologías o reacciones alérgicas y que pueden causar daños severos (o la muerte inclusive) si no se toman las precauciones necesarias durante el proceso productivo.

Solicite a los alumnos conformar equipos de trabajo entre 3 a 4 integrantes, dependiendo del tamaño del curso. Según las fichas técnicas y sus indicaciones, tienen que elaborar diversos productos base para dietas especiales según requerimientos específicos.

Se presenta a continuación una serie de dietas base para que elija cuáles preparar en la fase práctica:

- Dieta régimen blando
- Dieta régimen sólido
- Dieta hipocalórica
- Dieta macrobiótica
- Dieta mediterránea
- Dieta vegetariana
- Dieta vegana
- Dieta hipercalórica
- Dieta celiaca
- Dieta para hipertensos
- Otras

Este esfuerzo se debe concretar en un montaje de las dietas por tipo. Para ello, disponga y monte un mesón y divida los platos elaborados según los requerimientos de la clase. Analice los procesos productivos realizados por los grupos y retroalimentelos, señale las fortalezas y debilidades observadas para dar paso a la degustación final.

Durante esta etapa de análisis organoléptico, sabor y presentación, recuerde la importancia de las dietas especiales y los cuidados que debe tener el manipulador de alimentos al elaborarlas, recogiendo todos los puntos trabajados durante las últimas tres sesiones.

Se recomienda invitar a un profesional del área de salud que explique los cuidados que tienen en la entrega de dietas y alimentos a los pacientes o, en su defecto, a un profesional que trabaje en el área de cocina de una clínica u hospital para recalcar los cuidados de los manipuladores durante el proceso productivo.

Refuerce el contenido teórico con preguntas abiertas y responda inquietudes de los estudiantes si las hubiese. Invítelos asimismo al mundo de la investigación y recomiende algunos apuntes de universidades nacionales y del Ministerio de Salud relacionados con el tema.

Se deja el siguiente enlace de una noticia (ver Hoja de actividad estudiante 24.1) para que lo distribuya impreso a la clase. En ella intervienen destacados académicos del tema nutricional acerca del alza en las alergias e intolerancias alimenticias y cómo puede afectar positiva o negativamente a la industria en el desarrollo de nuevos productos. Incentive el debate grupal y la reflexión individual, finalizando este proceso formativo.



ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

tiempo 60 minutos aproximado

Por último, organice un "Espacio catártico", en el cual cada alumno pueda expresar sus vivencias y opiniones respecto del trabajo realizado en equipos durante la asignatura. Se recomienda que aplique esta técnica en este momento de evaluación final o para verificar el cumplimiento del aprendizaje esperado de la especialidad.

Disponga tres sillas, una al lado de la otra, de forma lineal. Plantee al curso que cada uno debe sentarse sucesivamente en cada silla y expresar sus experiencias. Por ejemplo, que en la primera silla cuente "cómo llegué", en la segunda diga "cómo me sentí durante las clases" y en la tercera indique "cómo me voy". Escuche activamente y comente si fuese necesario.

Realice esta dinámica por grupos, los mismos que han trabajado durante los últimos meses; de esta manera se genera un clima de confianza y pueden expresar lo que realmente sienten y piensan. Cada estudiante pasa por las sillas, logrando un espacio único de aprendizaje mutuo junto a sus compañeros, y de emociones que ya se sienten al terminar una etapa más en este proceso de aprendizaje. Finalmente, permita valorar el impacto que provocaron sus métodos y prácticas educativas en los nuevos profesionales.

MATERIALES

- Plumones negros
- Plumones azules
- Plumones rojos
- Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Hoja de apuntes estudiante 24.1
- Hoja de actividad estudiante 24.1
- Hojas tamaño carta
- Materias primas de origen animal
- Materias primas de origen vegetal
- Abarrotes / Aditivos certificados
- Maquinaria y utensilios de cocina
- Útiles de aseo y limpieza



REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Armendáriz Sanz, J. (2006). Técnicas elementales de cocina. Madrid: International Thomson.
- Comercial Biggi Chile S.A.. (2017). Recuperado de: http://www.biggicl.com/sysbiggi_new/biggi_web/biggi_web/trunk/index.php
- Gómez, M. (2007). Manual de técnicas y dinámicas para el aprendizaje. [online] Scribd. Recuperado de: <https://es.scribd.com/document/68547914/Manual-de-Tecnicas-y-Dinamicas-Para-El-Aprendizaje>.
- INACAP (2015). Manual de Conservación de Alimentos. Santiago.
- Educarchile.cl (2013). Métodos de Cocción de los alimentos. [online] Educarchile.cl. Recuperado de: <http://www.educarchile.cl/ech/pro/app/detalle?ID=212573>.
- El Mundo (2017). ¿La sopa de pollo alivia el resfriado? [online] Recuperado de: <http://elmundo.sv/la-sopa-de-pollo-alivia-el-resfriado/>
- Informe final gastronomía y marca país 14 cocinas chilenas. (2016). [ebook] Gerencia de Estudios Imagen Chile. Recuperado de: <http://www.imagendechile.cl/wp-content/uploads/2016/04/estudio-gastronomia-y-marca-pais-14-cocinas-de-chile.pdf>
- Larousse Editorial (2007). Larousse gastronomique en español. Barcelona: Larousse.
- McNeill, W. & McNeill, J.R. (2005). Las redes humanas. Una historia global del mundo. Barcelona, Crítica.
- Ministerio de Educación (2013). Fortaleciendo las competencias éticas de los empleados del Sector Educación. [online] Slideshare.net. Recuperado de: <https://www.slideshare.net/meryanlo43/dinmicas-grupales-para-la-capacitacion>
- Ministerio de Educación (2015). Gastronomía Especialidad Sector Alimentación Programa de Estudio Formación Diferenciada Técnico-Profesional Menciones: Cocina, Pastelería y Repostería. Santiago, pp.56-61. Recuperado de: http://www.curriculumenlineamineduc.cl/605/articles-30013_recurso_18_14.pdf [Accessed 12 Mar. 2018].
- Ministerio de Educación (2013). Guía del Alumno Bodega, Recepción y Almacenaje de los Alimentos. Alimentación. Santiago: Ministerio de Educación, división Educación General. Recuperado de: <http://portales.mineduc.cl/usuarios/media/doc/201310041153510.GuiaAlumnoBodegaRecepcionyalmacenajedealimentos.pdf>.
- Mineduc (2012). Manual de Fortalecimiento de la Formación General como Base de Sustentación de la Formación Diferenciada de Educación Media Técnico Profesional. Santiago. Recuperado de: <http://www.textoscolares.cl/usuarios/media/doc/201310041155560.ProfesorBodegaRecepcionyalmacenajedalimentos.pdf>
- Ministerio de Salud (1997). DTO. N° 977/96. Reglamento Sanitario de los Alimentos. Publicado en el Diario Oficial de República de Chile Ministerio de Salud. 13 de mayo de 1997.
- Instituto Nacional de Normalización (2011). Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) - Directrices para su Aplicación (NCh286-2011), Santiago. Recuperado de http://www.chilealimentos.com/medios/Servicios/NormasNacionales/INN/ConsultaPublica/NCh02861_201_044_v02.pdf.
- Panamericana Televisión. (2018). ¿Te atreverías a tomar sopa de murciélago? [online] Recuperado de <https://panamericana.pe/24horas/entretenimiento/239024-atreverias-tomar-sopa-murcielago>

Revista Idea Sana EROSKI, (s/f). Dietas Especiales. Recuperado de http://ideasana.fundacioneroski.es/web/es/15/escuela_1/escuela_1.pdf. 2018.

W Radio (2017). Sopa de rata: el plato que causa furor en Zacatecas, México. [online] Recuperado de: <http://www.wradio.com.co/noticias/sociedad/sopa-de-rata-el-plato-que-causa-furor-en-zacatecas-mexico/20171125/nota/3647846.aspx>



INACAP es un sistema integrado de Educación Superior, constituido por la Universidad Tecnológica de Chile INACAP, el Instituto Profesional INACAP y el Centro de Formación Técnica INACAP, que comparten una Misión y Valores Institucionales.

El Sistema Integrado de Educación Superior INACAP y su Organismo Técnico de Capacitación INACAP están presentes, a través de sus 26 Sedes, en las 16 regiones del país.

INACAP es una corporación de derecho privado, sin fines de lucro. Su Consejo Directivo está integrado por miembros elegidos por la Confederación de la Producción y del Comercio (CPC), la Corporación Nacional Privada de Desarrollo Social (CNPDS) y el Servicio de Cooperación Técnica (SERCOTEC), filial de CORFO.

ISBN: 978-956-8336-60-8



@cedem@inacap.cl

www.facebook.com/cedem.inacap

@cedeminacap

www.inacap.cl/cedem



CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA INACAP ACREDITADO

7
años

- Gestión Institucional.
- Docencia de Pregrado.

ENERO 2025

INSTITUTO PROFESIONAL INACAP ACREDITADO

6
años

- Gestión Institucional.
- Docencia de Pregrado.

DICIEMBRE 2022

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE INACAP ACREDITADA

2
años

- Gestión Institucional.
- Docencia de Pregrado.
- Vinculación con el Medio.

NOVIEMBRE 2018