

Proyecto "Transversalidad e Integración Curricular en la Educación Media Técnico Profesional"

MUESTRA GASTRONÓMICA

GUÍA DIDÁCTICA INTERACTIVA PARA MÓDULO
SECTOR ALIMENTACIÓN



Guía Didáctica Interactiva para Módulos

Módulo: Innovación y cocina internacional
Educación Media Técnico Profesional.

Secretaría Ejecutiva de Educación Técnico Profesional
Ministerio de Educación

Sociedad Educacional T- Educa Limitada (T-Educa)
1 Norte 461, Oficina 408. Viña del Mar. Valparaíso
<http://www.t-educa.cl>

Programa Interdisciplinario de Investigaciones en Educación
(PIIE)
María Luisa Santander 0440. Providencia. Santiago
<http://www.piie.cl>

Coordinación:
Francisca Gómez Ríos

Diseño Instruccional:
Francisca Gómez Ríos
Elsa Nicolini Landero
María Angélica Maldonado Silva
María Celeste Soto Ilufi

Experto en Contenidos:
Heriberto Amestica Benavides.
Claudio Pizarro Rojas.
Marco Salina Vera.

Diseño Gráfico:
Guillermo Hernández Valdés

Registro ISBN:
Registro de Propiedad Intelectual N°



PROYECTO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR MUESTRA GASTRONÓMICA

GUÍA DIDÁCTICA INTERACTIVA PARA MÓDULO

ESPECIALIDAD: GASTRONOMÍA MENCIÓN COCINA
MÓDULO: INNOVACIÓN Y COCINA INTERNACIONAL



ÍNDICE



6 **INTRODUCCIÓN**



8 **APRENDIZAJE ESPERADO, CRITERIOS DE EVALUACIÓN**



10 **SITUACIÓN PROBLEMA**



13 **CONCEPTOS CLAVE**



16 **12+1 TENDENCIAS GASTRONÓMICAS 2018**



19 **TENDENCIAS GASTRONÓMICAS PARA 2018 EN EL MUNDO**



24 **BIBLIOGRAFÍA**



>>

INTRODUCCIÓN



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

Se busca que los y las estudiantes conozcan los equipos, utensilios, materias primas y formas de elaboración de las diversas preparaciones de la cocina internacional y que apliquen distintas técnicas que se han usado en la gastronomía a lo largo de la historia. Además se espera que sean capaces de cocinar platos como el quiche lorraine y el mousse de chocolate (Francia); fettuccine, ravioles, pizzas, lasañas, salsas boloñesa y putanesca (Italia); paella, tortilla española, crema catalana gazpacho (España); moussaka, tsatziki, kataifi, ensalada griega (Grecia); arrollado primavera, wantan, chapsui de ave, carne mongoliana arroz chaufan (China); por nombrar algunos.

Se espera que las y los estudiantes además se hagan conscientes de los riesgos de las acciones o condiciones inseguras del lugar de trabajo. Además se busca que se desarrollen labores propias del trabajo, como la responsabilidad, el orden, el trabajo higiénico, el orgullo por el trabajo acucioso y el gusto por los detalles, así como actitudes que le permitan trabajar en equipo como la tolerancia, la cortesía, el respeto por el respeto por los demás entre otros.



APRENDIZAJE ESPERADO, CRITERIOS DE EVALUACIÓN

OBJETIVO DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD

OA 4

INTRODUCIR VARIACIONES EN LA RECETAS DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DE LA COCINA BÁSICA Y/O EN LA MANERA DE SERVIRLOS, BUSCANDO MEJORAR SABORES Y TEXTURAS PARA ADAPTARLAS AL GUSTO DE UNA DEMANDA DIVERSA.

APRENDIZAJES ESPERADOS

Nº 3. Elabora productos gastronómicos, aplicando técnicas innovadoras en la producción, considerando las normas de higiene, realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos, previniendo situaciones de riesgo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

3.1 investiga las tareas y nuevas tendencias de la cocina moderna, considerando las normas internacionales.

3.2 prepara productos gastronómicos, introduciendo tendencias innovadoras de la cocina internacional, considerando las normas de higiene y la prevención de riesgos propios de la actividad, trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS

3.1. A - B - C - D - H - I - J

3.2. A - B - C - D - H - I - J



RUTA DEL APRENDIZAJE

3.1

investiga las tareas y nuevas tendencias de la cocina moderna, considerando las normas internacionales.

3.2

Prepara productos gastronómicos, introduciendo tendencias innovadoras de la cocina internacional, considerando las normas de higiene y la prevención de riesgos propios de la actividad, trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.



APRENDIZAJES ESPERADOS

N° 3. Elabora productos gastronómicos, aplicando técnicas innovadoras en la producción, considerando las normas de higiene, realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos, previniendo situaciones de riesgo



SITUACIÓN PROBLEMA

Desde el año 1997 el Colegio General José Velásquez Bórquez, plantea el desafío a alumnos de 4° medio de la especialidad: servicios de alimentación colectiva, de crear un Proyecto en todas sus etapas, el cual como finalidad tiene el demostrar todos los conocimientos adquiridos en la especialidad y con ellos crear una muestra gastronómica con una temática a elección.

Este proyecto contempla varias etapas tales como:

Contextualizar

Planificar

Organizar

Ejecutar

Analizar

Todo esto enmarcado en una actividad del modulo

El año 2018 y siguiendo con la tradición, instaurada en el colegio se solicita a los alumnos realizar una vez más la Muestra Gastronómica anual , por lo cual los alumnos tienen un tiempo de 6 meses para contextualizar - planificar - organizar - ejecutar y analizar.



**TOMEMOS
NOTA**

Analiza el proyecto que elaboraste y determina su viabilidad y factibilidad del mismo.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



VISUALICEMOS

¿Quieres aprender más sobre esta situación?

<https://innovativade.cl/nodo-gastronomico/>

<https://www.youtube.com/watch?v=xYU1zznUHWg>

https://www.youtube.com/watch?v=h61kHcRQ_GY



**TOMEMOS
NOTA**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



APRENDAMOS

CONCEPTOS CLAVE:

PROYECTO:

Un proyecto (del latín proiectus) es una planificación que consiste en un conjunto de actividades que se encuentran interrelacionadas y coordinadas. «un proyecto es un esfuerzo temporal que se lleva a cabo para crear un producto, servicio o resultado único». De estos conceptos, se evidencia que la razón de un proyecto es alcanzar resultados o metas específicas dentro de los límites que imponen un presupuesto, calidades establecidas previamente, y un lapso de tiempo previamente definido

GESTION DE PROYECTO:

Es la aplicación de conocimientos, habilidades, herramientas y técnicas a las actividades de un proyecto para satisfacer los requisitos del mismo. Consiste en reunir varias ideas para llevarlas a cabo, y es un emprendimiento que tiene lugar durante un tiempo limitado, y que apunta a lograr un resultado único. Surge como respuesta a una necesidad, acorde con la visión de la organización, aunque ésta puede desviarse en función del interés. El proyecto finaliza cuando se obtiene el resultado deseado, y se puede decir que colapsa cuando desaparece la necesidad inicial o se agotan los recursos disponibles. La definición más tradicional «es un esfuerzo planificado, temporal y único, realizado para crear productos o servicios únicos que agreguen valor o cause un cambio retroactivo. Esto en definición con la forma más tradicional de trabajar, sobre la base de procesos, en la cual se opera en forma permanente, creando los mismos productos o servicios una y otra vez»

PLANIFICACIÓN:

Los esfuerzos que se realizan a fin de cumplir objetivos y hacer realidad diversos propósitos se enmarcan dentro de una planificación. Este proceso exige respetar una serie de pasos que se fijan en un primer momento, para lo cual aquellos que elaboran una planificación emplean diferentes herramientas y expresiones.

FACTIBILIDAD:

“cualidad o condición de factible”.

Factible: “que se puede hacer”.

Se refiere a la disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos o metas señalados. Generalmente la factibilidad se determina sobre un proyecto

VIABILIDAD:

“cualidad de viable”.

Viable: “Que, por sus circunstancias, tiene probabilidades de poderse llevar a cabo”

Viabilidad es utilizado en la disciplina Evaluación de Proyectos para expresar contenidos diversos. En los textos de autores con origen disciplinar en la ingeniería o en la “ingeniería económica”, se entiende la viabilidad como Capacidad de un proyecto de lograr un buen desempeño financiero.

CONTEXTUALIZAR:

Cuando hablamos de contextualizar, nos estamos refiriendo a la acción de poner algo o alguien en un contexto específico. Esto significa rodearlo de un entorno y de un conjunto de elementos que han sido combinados de una manera única y probablemente irrepetible a fin de permitir que se obtenga una mejor comprensión del todo

ORGANIZAR:

Organizar es una palabra que proviene del latín *organizare*, relacionada con la acción de disponer las partes de un todo de la manera conveniente. Al organizar una actividad se distribuye y ordenan recursos, materiales, funciones, personas y cosas preparando no sólo el desarrollo sino también los detalles de dicha actividad para un fin determinado.

EJECUTAR:

Se conoce al término ejecutar como poner en práctica un proyecto, encargo u orden. La palabra ejecutar es de origen latín *execūtus*, participio pasivo de *exsequi* que significa "consumar" o "cumplir".

ANALIZAR:

Se denomina analizar a la acción de comprender un determinado fenómeno hasta el momento desconocido. La acción de analizar comprende un tipo de proceder que descompone una situación concreta en una suma de sus elementos, de modo tal de poder dar cuenta de cómo estos se interrelacionan. EL análisis es un tipo de procedimiento que puede efectuarse en una cantidad enorme de circunstancias, pero que en algunas es especialmente útil y por ello suelen darse una serie de pautas al respecto

CLIENTE:

Persona, empresa u organización que adquiere productos y/o servicios de otras personas, empresas y/u organización, con el fin de satisfacer una necesidad determinada.

CONSUMIDOR:

Es aquel usuario final de los bienes servicios que ofrece una empresa.



**TOMEMOS
NOTA**



APLIQUEMOS LO APRENDIDO

¿Cuál es la diferencia entre factibilidad y viabilidad?

.....

.....

.....

Realiza un ejemplo de contextualizar.

.....

.....

.....

Bosqueja la planificación de los productos (elaboraciones) a ofrecer en tu proyecto gastronómico.

.....

.....

.....

¿Cuál es la diferencia entre cliente y consumidor?

.....

.....

.....

Describe ¿Qué ambientación es acorde a la orientación de tu proyecto muestra gastronómica?

.....

.....

.....

¿Qué tipo de servicio es más factible ofrecer a los clientes en relación a la planeación de tu proyecto?

.....

.....

.....



APRENDAMOS

12+1 TENDENCIAS GASTRONÓMICAS 2018

Este 2018 estará marcado por la tendencia hacia lo saludable, la alimentación consciente y el consumo local y orgánico. La cocina del mundo y los ingredientes exóticos se siguen haciendo presentes y las novedades giran en torno a nuevos conceptos gastronómicos que invaden la cocina casera.

Tras el éxito del post sobre las tendencias gastronómicas del 2017, vuelvo este año con nada más y nada menos que 12 + 1 tendencias gastronómicas para este 2018.

1. REALFOOD

Con hashtag incluido. #Realfood es una de las tendencias que invadirán las redes sociales este año 2018. Bajo el lema “más mercado y menos supermercado”, esta tendencia va en línea con comprar comida “más real”, sin procesar, consumiendo alimentos en su estado lo más natural posible.

En línea con esta tendencia se encuentra la de comprar local, consumir productos orgánicos y de proximidad, con el objetivo de disminuir la cadena de compra y ser más amigables con el medio ambiente.

2. CONTINÚA LA LOCURA POR EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Hace algunos años que el café de especialidad llegó a las ciudades más cosmopolitas del mundo con la intención de hacerse un lugar y llamar la atención de los amantes del café, y al parecer lo ha conseguido. No cualquiera puede preparar un rico café, es por esto que el concepto de barista se escucha con cada vez mayor frecuencia y son cada vez más solicitados en cafeterías gourmet.

El profesional especializado en café de alta calidad se llama **barista**. *Es responsable de crear bebidas nuevas y diferentes en base a café utilizando diferentes tipos de leches, esencias, licores e ingredientes.* Generalmente también son expertos en presentar el café de manera creativa y artística.

Aunque la locura por el café en algunos casos ha llegado un poco lejos (como no recordar el avolatte) la **tendencia actual es encontrar nuevas mezclas y agregar nuevos ingredientes al café tales como cúrcuma, espirulina, semillas, setas y huevo con el fin de potenciar su sabor y conseguir cafés más nutritivos y energéticos.**

Y aunque suene una locura, puedo decir que el egg coffee (café con huevo) que probé hace varios años en Vietnam resultó ser una deliciosa sorpresa.

3. EL AUGE DE LOS SNACKS Y POSTRES SALUDABLES

El estilo de vida saludable está de moda. Y a raíz de esto ha surgido toda una corriente de snacks y postres saludables de la que seguramente ya te habrás enganchado. La repostería vegana y healthy también ha hecho de las suyas y está irrumpiendo cada vez con más fuerza en pastelerías y en la repostería casera.

Ojo aquí, que no te engañen las grandes marcas y los productos procesados que etiquetan sus productos bajo el concepto de “saludable”. **Lo saludable justamente está en utilizar menos productos procesados**

en los postres, suplir el azúcar por endulzantes naturales y agregar verduras e ingredientes naturales a las preparaciones dulces para así potenciar su textura y sabor (¡ya he hecho dos veces un brownie de chocolate y betarraga (remolacha) que ha quedado realmente increíble!).

Por otro lado los **snacks saludables son la nueva estrella del momento “entre comidas”**. Esta tendencia va relacionada con el consumo de snacks nutritivos como frutos secos y fruta fresca con un toque original como la inclusión de especias y semillas y técnicas como el deshidratado y horneado por dar algunos ejemplos.

4. COCTELERÍA DE TEMPORADA

Durante los últimos años hemos visto la profesionalización y el auge del sector de la coctelería.

Mi apuesta este año va hacia la coctelería de temporada, **cocteles clásicos y contemporáneos en base a frutas y verduras de temporada, siguiendo la referencia de lo que ha pasado en los últimos años en gastronomía**.

5. ALGAS, FLORES Y GERMINADOS

Otra de mis apuestas para este 2018 son las algas. La valorización y el aumento en el consumo de algas como el wakame, la espirulina, agar agar, nori y cochayuyo han comenzado a notarse poco a poco. En los últimos años han salido novedosos productos al mercado en base a estas algas acompañados de un discurso acerca de las propiedades y beneficios para la salud.

Las flores comestibles y los germinados van de la mano junto con la tendencia de la comida saludable y orgánica. Primero comenzaron a usarse de manera frecuente en restaurantes para decorar platos de alta cocina y en el último tiempo su consumo se ha expandido hasta llegando poco a poco a la cocina casera.

6. ALIMENTACIÓN CONSCIENTE (MINDFOODNESS)

“Sea el alimento tu medicina, y la medicina tu alimento” Hipócrates

Una tendencia que viene con fuerza es la de la **alimentación consciente** también conocida como mindfoodness, que tiene que ver con la forma en la que nos relacionamos con los **alimentos que consumimos**; entender sobre su origen, saber seleccionarlos, aprender sobre la mejor manera de cocinarlos y sus beneficios para nuestro cuerpo. Una tendencia que va en línea con lo saludable y con la **búsqueda del equilibrio entre cuerpo y mente a través de lo que comemos día a día**.

Por otro lado aumenta el abanico de **legumbres y cereales**, siendo posible acceder a ingredientes tales como: lentejas de todos los colores (roja, amarilla, verde), azuki, poroto (judía) mung, amaranto, mijo, maca, espelta y lino provenientes de todas partes del mundo.

7. RESTAURANTES A LA CALLE (STREET FOOD DE ALTA COCINA)

Hace varios años que el concepto de street food ha ganado terreno y adeptos en todas partes del mundo. **Lo que antes era considerado como comida callejera al paso, hoy es todo un fenómeno culinario**, donde es posible encontrar deliciosas e interesantes propuestas gastronómicas a pie de calle.

Los llamados foodtrucks han encontrado su espacio en todo tipo de eventos, parques y calles del mundo. **Y los nuevos invitados a la fiesta son los restaurantes de alta cocina**. Restaurantes de alta calidad (y precio) que no se quieren quedar fuera de esta exitosa moda/tendencia y apuestan por salir a la calle con una versión “callejera” de sus platos de alta cocina. Sin duda alguna una apuesta interesante para acercar la cocina de alto estándar a los foodies callejeros.

En esta misma línea, muchos restaurantes (y chefs) de alta cocina están creando una versión chic and cheap de sus restaurantes aprovechando su renombre para acercarse a un consumidor diferente que busca cocina de autor a precios accesibles.

8. GLOBALIZACIÓN CULINARIA

Hace unos años la tendencia en Europa fue la cocina asiática, hoy **es tendencia la cocina Latinoamericana**. Los ceviches, las arepas, el pisco sour y la michelada mexicana (por nombrar sólo algunos) están en pleno apogeo culinario, habiendo cada vez más restaurantes que incluyen platos del continente latino a sus cartas.

Mientras que en Latinoamérica la tendencia es la cocina del Medio Oriente; kebabs, hummus, babaganush, shakshuka y falafels comienzan a sonar con cada vez más fuerza.

Por otro lado, al momento de buscar un destino para viajar se está teniendo cada vez más en cuenta la gastronomía del país. Mientras antes era muy poco relevante, hoy probar la gastronomía autóctona y tener experiencias en torno a esto es todo un must.

Si estás buscando tu próximo destino foodie te invito a leer **12 destinos para viajeros foodies**

9. LOS NUEVOS SUPE PODEROSOS: FERMENTADOS Y ENCURTIDOS CASEROS

Ya había hablado sobre los fermentados en las tendencias del 2017, pero los vuelvo a incluir ya que al parecer han llegado para quedarse, y no solo en los restaurantes, ahora también en casa.

Si bien en muchas culturas gastronómicas los fermentados han estado presentes a lo largo de los siglos (como el chucrut en varios países europeos y el kimchi en Corea) no es hasta hoy (y gracias a la globalización gastronómica) que **se han comenzado a consumir en otros lugares del mundo propagados por sus beneficios para la salud** (como por ejemplo su increíble poder digestivo).



**TOMEMOS
NOTA**



LEAMOS

TENDENCIAS GASTRONÓMICAS PARA 2018 EN EL MUNDO

Un resumen de las novedades y las modas que llegan con el nuevo año.

El ritmo vertiginoso que experimenta el mundo de la gastronomía da como resultado una extensa hoja de novedades en el panorama gastronómico. Así, **2018 estará marcado por el concepto de transparencia de cara al consumidor** con el fin de dar a conocer de dónde viene y cómo se produce el alimento. Además, la diversificación en los estilos dietéticos se dejará ver en las **bebidas 'healthy'**, en los **superalimentos** o en los **edulcorantes a base de dátíl o coco** que ganarán fuerza. También las **aguas saborizadas**, ligeramente carbonatadas, irán en aumento.

Lo cierto es que la alimentación estará basada en la recuperación del recetario antiguo pero con una pizca de innovación, sin olvidar el aumento, ya reflejado en las cartas, de la alimentación sana.

En definitiva, la oferta que se presenta en el nuevo año es tan amplia como variada.

La transparencia en el etiquetado, poder saber de qué está compuesto exactamente el alimento que compramos, no es una reivindicación nueva, pero **ahora el consumidor quiere además conocer con detalle de dónde viene y cómo se produce**. El 29% de los nuevos lanzamientos de productos agroalimentarios ya utilizan el origen como gancho para prestigiar su producto, especialmente con la bandera de la proximidad. El producto local está de moda, y si no, ha de ser un producto con valores añadidos como la sostenibilidad o la producción ética.

1. TRASHCOOKING

Vivimos en un mundo con recursos naturales limitados y la sostenibilidad pasa por reducir el desperdicio de comida. **Las pieles de las frutas y verduras también alimentan**, y en los supermercados de EE UU ya se encuentran productos como las cáscaras de sandía encurtidas o los pestos elaborados con los tallos de las hierbas. Lo bueno de estas prácticas es que también se pueden adoptar en casa. Todo sea por un desperdicio cero.

2. DIETA VEGETARIANA

El creciente porcentaje de consumidores que basa su alimentación casi exclusivamente en productos vegetales está haciendo que los establecimientos de restauración modifiquen sus cartas incluyendo opciones para satisfacerlos. Los datos muestran que, en poco tiempo, **los vegetales representarán el 80% de la oferta gastronómica**.

3. CARNES VEGETALES

La aspiración de tener una alimentación más sana y, a la vez, más respetuosa con el medio ambiente, da paso a nuevos alimentos como **la 'carne' elaborada a partir de proteínas vegetales**. Las legumbres y granos o los frutos secos ya protagonizan la composición de hamburguesas, salchichas y filetes muy mejorados en sabor y textura.

4. POSTRES VEGANOS

Irresistibles para muchos, los postres también han sufrido los cambios de hábitos de consumo. **Los dulces veganos, elaborados sin productos de origen animal, son el último grito**, incluyendo el uso de leches vegetales, la sustitución de la mantequilla por aceite de coco o la de los huevos por semillas de lino.

5. BEBIDAS 'HEALTHY'

La reducción de azúcar por parte de los grandes fabricantes de bebidas se hace notar superando en gran medida a las convencionales con etiquetas bajo el apellido de 'light', 'diet' o 'cero'. **El aumento se dejará ver en las aguas saborizadas** a base de frutas con una ligera incorporación de carbónico.

6. BENEFICIOS EMOCIONALES

Hace unos años buscábamos en los estantes de los supermercados productos como las bebidas energéticas que nos ayudaban a aguantar una jornada dura. **Ahora la aspiración es mantener el equilibrio y la paz emocional**, beneficios que prometen productos como los chicles con extractos de plantas, los batidos vitaminados o los refrescos con té y otros ingredientes naturales que reducen el estrés y la ansiedad. Bebidas que ayudan a conseguir una buena sonrisa.

7. SUPER POLVOS

Los superalimentos vuelven en formato de polvos para ser incorporados de forma fácil y práctica a los batidos, sopas, bizcochos o barritas nutritivas. El té matcha, la raíz de maca, el cacao, la espirulina, la col rizada o el colágeno, llegan en forma de pulverizados secos con la aspiración de conquistar nuestra dieta cotidiana. A partir de ahora, incorporar propiedades extras a las comidas va a ser una tarea mucho más fácil.

8. CUARTA COMIDA

No, no hablamos del 'brunch', sino del **snack saludable** que incorporamos a nuestras tomas diarias justo antes o después de hacer ejercicio o a media mañana. Una pausa en el ritmo desenfrenado que vive la población para comer algo ligero tranquilamente.

9. SABORES FLORALES

Las flores han llegado en los últimos años a la alta cocina como elementos decorativos, pero en realidad flores aromáticas como la rosa, el jazmín o la lavanda han sido empleadas desde tiempos remotos para dar aroma y sabor. **En 2018, la rosa, la lavanda o la flor de hibiscus estarán presentes en diversos platos** salados, en té y granolas, en cafés, cócteles y postres. El objetivo, buscar aromas potentes, delicados y, algunas veces, ligeramente dulces.

10. EDULCORANTES ALTERNATIVOS

El azúcar se ve cada vez más como un problema de salud pública. Por eso, **este año se afianzan en el mercado los edulcorantes hipocalóricos y los azúcares poco procesados**, como la stevia, la panela o la miel de dátil.

11. VERDURAS DE COMERCIO ELECTRÓNICO

Aunque el 92% del presupuesto en alimentación de los españoles sigue invirtiéndose en tiendas físicas, los **gigantes del comercio electrónico, que ya reparten alimentos frescos**, avanzan en su cuota de mercado con ofertas personalizadas de frutas, verduras y productos frescos que llegan a la casa con solo hacer click. No lo tienen fácil, ya que hay al menos un supermercado o un pequeño comercio en un radio de cinco minutos andando, pero ellos insisten.



A partir de lo leído y aprendido hasta ahora, describe qué opinas de las nuevas tendencias gastronómicas en el mundo:

Nº	Tendencias	Opiniones

¿Qué opinas sobre el concepto de entregar la mayor transparencia al consumidor para darle a conocer de dónde viene y como se produce el alimento?

.....

.....

.....

.....

¿Qué sabes y que podrías opinar sobre los llamados hoy en día los súper alimentos?

.....

.....

.....

.....

¿Qué puedes rescatar de todo lo leído y aprendido pensando en la organización de la muestra gastronómica?

.....

.....

.....

.....



Con el paso de los años la organización y ejecución de las variadas muestras gastronómicas han puesto como gran desafío la imaginación de los alumnos para realizar un buen trabajo, para ellos desde sus inicios se comenzó por realizar grupos de trabajo donde se enfocaban en países latinoamericanos y elaboraciones nacionales típicas y tradicionales, donde los alumnos demostraban sus conocimientos y sus investigaciones para lograr presentar un trabajo de calidad.

Luego se enfocaron en países europeos y asiáticos donde resaltaron las preparaciones más exóticas con productos desconocidos para nuestra comunidad, de esa manera los alumnos lograron cautivar y demostrar al público asistente su trabajo y dedicación por el trabajo que realizaban.

Con el paso de los años los, alumnos tenían más dificultades en no realizar proyectos similares o repetidos, es por esto que los alumnos tenían la misión de indagar a través de los años anteriores y ser más creativos cada año. De esta manera se logró involucrar a las empresas en convenios de prácticas de aprendizaje y los distintos maestros guías fueron parte de las variadas presentaciones y proyectos donde se confirmaba el sólido trabajo realizado entre el colegio y las empresas. Los maestros guías demostraron tener una cercanía con los alumnos, poniendo en práctica las habilidades de los alumnos en mostrar las preparaciones clásicas y características de cada punto de aprendizaje que realizaban los alumnos en sus lugares de aprendizaje.

Finalmente las últimas presentaciones y proyectos realizados, están a la altura de los nuevos tiempos modernos y tecnológicos. Los alumnos empezaron a romper esquemas realizando proyectos con demostraciones en vivo dejando claro y demostrando cuáles son sus habilidades y competencias adquiridas durante su formación como alumnos del área gastronómica. En estos proyectos se incorporaron clases en vivo de elaboraciones clásicas de la gastronomía mundial, se preocuparon de ser íntegros al momento de exponer y demostrar las preparaciones demostrando seguridad y claridad en sus proyectos.

De esta manera los alumnos han logrado ser creativos y muy dedicados en seleccionar los proyectos realizados.



Propone una idea (tema) para una muestra gastronómica 2019, teniendo como ejemplo todo lo antes mencionado.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



BIBLIOGRAFÍA



- Bases Curriculares. Formación Diferenciada Técnico-Profesional Especialidades y Perfiles de Egreso. Ministerio de Educación, 2013.
<http://www.curriculumnacional.cl/inicio/tp/>
- Programa de Estudio formación diferenciada Técnico Profesional Especialidad de Gastronomía 3° y 4° medio. Menciones: Cocina, Pastelería y Repostería.
<http://www.curriculumnacional.cl/inicio/tp/>
- La cocina y la experiencia culinaria como proceso artístico y creativo. Berta Garrido Moreno. Revista Creatividad y Sociedad. España, 2012.
<http://www.creatividadysociedad.com/articulos/19/La%20cocina%20y%20la%20experiencia%20culinaria.pdf>
- www.youtube.cl
- www.educarchile.cl