

Educación Media Técnico-Profesional
Sector Alimentación

Especialidad:
Servicios de alimentación colectiva

Módulo

**ELABORACIÓN DE PLATOS TÍPICOS
NACIONALES E INTERNACIONALES**

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

240 horas



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE EDUCACION

Introducción

Este módulo está orientado a desarrollar los aprendizajes que alumnos y alumnas deben adquirir para poder manejar ciertas destrezas y habilidades en la elaboración de platos típicos nacionales e internacionales.

A través del desarrollo del módulo los estudiantes:

- Seleccionan los alimentos a utilizar de acuerdo a los estándares de producción.
- Elaboran entradas, platos principales y postres, tanto nacionales como internacionales, según receta estándar.
- Identifican y aplican las técnicas adecuadas de manipulación para cada tipo de menú, utilizando las técnicas y materias primas, según su nacionalidad y costumbre.

El desarrollo de este módulo es obligatorio para la especialidad, ya que los alumnos y alumnas deben tener habilidades y destrezas para elaborar platos nacionales e internacionales, asegurando su calidad y presentación. Además, deben ser capaces de verificar las condiciones de cada equipo y herramientas, aplicando las normas de higiene y prevención de riesgo que aseguren un adecuado desarrollo del proceso de elaboración.

Para participar en este módulo, los alumnos y alumnas deben tener habilidades y destrezas que les permitan elaborar preparaciones previas, asegurando la calidad y presentación de entradas, platos principales y postres según los métodos tradicionales de cada país.

El desarrollo de las actividades de este módulo permite reforzar lo aprendido en diversos sectores de Formación General como:

- **Matemática:**

Ya que deben aplicar sistemas estandarizables de control y resolución de problemas.

- **Química y Física:**

Por la aplicación de conceptos de pH, temperatura, aditivos alimentarios, sustancias tóxicas.

- **Biología:**

Por la aplicación de conceptos de nutrición y alimentos.

- **Educación Tecnológica:**

En el uso de herramientas y materiales apropiados.

- **Educación Artística:**

En la utilización de las técnicas expresivas y creativas en la decoración de los diferentes platos.

- **Lenguaje y Comunicación:**

Ya que se debe elaborar informes después de cada sesión.

Este módulo posibilita estimular y aplicar los Objetivos Transversales de ejecución de trabajos con planificación y control de calidad; de leer, interpretar y elaborar informes técnicos y de aplicación de las normas de prevención de riesgos para resguardar la vida propia y la ajena. Además, durante el proceso productivo es posible reforzar los hábitos de higiene y fomentar buenas relaciones humanas en el equipo de trabajo y la comunicación adecuada entre pares.

Orientaciones metodológicas

El presente módulo es eminentemente práctico. Su desarrollo está planteado de manera que conduzca a los alumnos y alumnas a un aprendizaje gradual. Desde la aplicación de las técnicas culinarias básicas, la puesta en práctica de los métodos de cocción requeridos, el control de tiempos y temperatura, hasta el manejo adecuado de los insumos, asumiendo con responsabilidad los costos que se generen durante la producción.

Se recomienda trabajar divididos en grupos de cinco personas. Se debiera asignar a todos los grupos la elaboración del mismo producto, lo que permitirá una evaluación más objetiva al término del taller. Es conveniente realizar una exposición de las preparaciones realizadas y analizar las características del producto terminado. Se deben evaluar factores como presentación, sabor, textura, temperatura y otros específicos al tipo de plato. Este examen conjunto de docentes y estudiantes permite que los alumnos y alumnas desarrollen la capacidad de observación y análisis, así como la autoevaluación.

Se sugiere:

- Visitas a mercados y ferias con pautas de evaluación donde los alumnos y alumnas puedan registrar nuevos productos, unidades de medidas de comercialización tanto por mayor o detalle.
- Visitas a empresas de servicios gastronómicos, eventos y restaurantes en los que se estén desarrollando los platos y puedan contrastar experiencias. Luego, redacten un informe donde den a conocer debilidades y fortalezas de cada uno de ellos.

Es necesario enfatizar el empleo de ingredientes de calidad. Si los alimentos que se usan para preparar los platos del menú no se almacenan correctamente, no están frescos, ni son de alta calidad, incluso el mejor de los chef no podrá producir un alimento de buen sabor.

La planificación del menú y la preparación de los alimentos deben manejarse con sabiduría y habilidad.

Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Planifica platos típicos de la zona norte, centro y sur de Chile, teniendo en cuenta sus costumbres y tradiciones.

- Selecciona platos típicos nacionales.
- Agrupa los platos por zona norte, sur y centro.
- Diseña la carta de platos típicos.
- Planifica el menú de la comida típica de la zona, respetando las características y costumbres de cada lugar.
- Utiliza el recetario nacional y las fichas técnicas para elaborar los platos típicos y obtener un producto óptimo que satisfaga las expectativas de los comensales y de la ocasión.

Aplica las normas y condiciones sanitarias de producción y servicios de alimentos.

- Maneja las normas sanitarias legales vigentes en la presentación personal, las instalaciones locales, equipos, elaboración y presentación de los productos gastronómicos
- Utiliza los productos y útiles de aseo, siguiendo los procedimientos sugeridos por los fabricantes y el establecimiento.
- Respeta las normas de señalización y mantiene expeditas las vías de circulación.

Solicita materias primas e insumos a bodega de acuerdo al plato típico a preparar.

- Pide las materias primas típicas, necesarias para la elaboración de los platos, sugiriendo alternativas de cambio si no van a ser preparadas en la región de origen.
- Toma inventario físico de las materias primas e insumos de las áreas de producción.
- Coteja con los niveles de existencia asignados por la empresa.
- Identifica y separa los alimentos que presentan alteraciones, contaminaciones químicas, físicas y bacterianas a utilizar en la producción.
- Selecciona los diferentes insumos de acuerdo a los requerimientos de la producción.

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Continuación

- Procesa los insumos aplicando las técnicas básicas de manipulación y utilizando las fichas de rendimientos.
- Calcula las necesidades y productos derivados de los pronósticos de venta y eventos contratados, especificando los niveles de calidad.
- Utiliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de insumos a los departamentos que procedan.
- Ejecuta las operaciones de regeneración (lavado, sanitizado y otros), que precisen los insumos para su posterior utilización en la elaboración culinaria.

Utiliza adecuadamente equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de la cocina de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

- Selecciona los útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinarias, explicando sus funciones y los riesgos asociados a su manipulación.
- Aplica las normas básicas de mantenimiento preventiva y en caso de fallas comunica al departamento pertinente.
- Aplica las normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina, siguiendo los procedimientos adecuados que le permitan evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

Elabora platos de la zona norte, central y sur de Chile, teniendo en cuenta sus costumbres y tradiciones; aplicando las técnicas gastronómicas tradicionales, respetando las características y costumbres de cada lugar.

- Utiliza recetas tradicionales para que el producto satisfaga las expectativas del comensal y las del establecimiento.
- Utiliza los productos típicos de la zona, aplicando las técnicas de la cocina tradicional (norte, centro y sur), en la elaboración de platos de consumo diario y platos para celebraciones especiales.
- Condimenta los alimentos que correspondan, utilizando los aliños tradicionales de la gastronomía criolla, aplicando los métodos de cocción más representativos de cada sector.
- Sirve y presenta los alimentos preparados según las costumbres de servicio y celebración cuando corresponda.

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Elabora preparación de base para ser utilizada durante el proceso productivo, aplicando las técnicas de la cocina internacional.

- Selecciona útiles, herramientas y equipos necesarios para la realización de las preparaciones básicas.
- Realiza las preparaciones de base de la cocina, aplicando las técnicas gastronómicas internacionales, en el orden y tiempo establecido, de acuerdo con las normas higiénicas, de prevención de riesgo y a la oferta gastronómica.
- Almacena o mantiene los productos, aplicando los métodos y lugares apropiados, teniendo en cuenta el destino o consumo asignado a las elaboraciones culinarias básicas, y a las características que se derivan de su propia naturaleza.
- Aplica medidas correctivas en el proceso de elaboración del producto, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones que le aseguren los niveles de calidad establecidos.

Elabora menú típico de diferentes países, aplicando las técnicas de cocina internacional y respetando las tradiciones y costumbres del lugar de origen.

- Utiliza recetas tradicionales de la cocina francesa, italiana, española, china, japonesa, mexicana, peruana, brasileña y otras para que el producto satisfaga las expectativas del comensal y las del establecimiento.
- Selecciona los insumos, útiles, herramientas y equipos necesarios para la realización de las preparaciones.
- Utiliza diferentes agentes espesantes como almidones, materias grasas, huevos y otros, de acuerdo al menú y oferta gastronómica.
- Aplica las técnicas de la gastronomía internacional, para la elaboración de platos de la cocina francesa, italiana, española, china, japonesa, mexicana, peruana, brasileña y otras.

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Aplica las técnicas de terminación, montaje y presentación de los platos más representativos del país de origen, respetando las tradiciones y costumbres.

- Termina, monta y presenta los menús de acuerdo al tipo de servicio, utilizando los montajes tradicionales de acuerdo a las características del país de origen.
- Utiliza medidas correctivas en el proceso de elaboración del producto, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones que le aseguren los niveles de calidad establecidos.
- Mantiene los alimentos durante el proceso productivo en los recipientes y equipos adecuados, controlando las temperaturas, evitando la contaminación alimentaria y aplicando las normas de higiene y prevención de riesgo vigentes.

Contenidos

- **La higiene en los alimentos.**
- **Prevención de riesgos.**
- **Primeros auxilios.**
- **Técnicas y tipos de corte.**
- **Los métodos de cocción:**
 - Calor seco.
 - Calor húmedo.
 - Calor mixto.
- **Ayuda de cocina:**
 - Estructuradores de sabor y aroma.
 - Agentes espesantes.
 - Refinadores.
- **Salsa de base.**
- **Zona norte:**
 - Cebiche, perol de mariscos, picante de lapa, picante de pulpo, picante de pata con guatitas, pastel de jaibas.
- **Zona central:**
 - Chupes, pastel de choclo, humitas, chancho en piedra, pan amasado, plaitada al jugo, arrollado huaso, arrollado de malaya, causeo de patitas de chancho, caldillo de congrio, paila marina, mariscal, ajiaco, valdiviano, cazuela de chancho, cazuela de pava con chuchoca, cazuela de ave o de vacuno, pantrucas.
- **Zona sur:**
 - Curantos, pulmay, cancato, pencato, cordero asado, roscas chonchina.

- **Comidas típicas francesas:**

- Características.
- Producto más utilizado.
- Regionalización.
- Sopa de cebollas, bourgignon de vacuno, gallo al vino tinto, civet de conejo o de liebre, quiche lorraine, quiche de cebollas, crepes.

- **Comidas típicas italianas:**

- Características.
- Producto más utilizado.
- Regionalización.
- Menestrone, lasañas, pizzas, ñoquis, canelones, ravioles, malfati.

- **Comidas típicas españolas:**

- Características.
- Productos más utilizados.
- Regionalización.
- Callos, favada asturiana, olla podrida, puchero, tapas, gazpacho andaluz, paellas.

- **Comidas típicas chinas:**

- Características.
- Productos más utilizados.
- Regionalización.
- Chau mein, chap sui, arroz chau fan, wantan, sopa ifumin, sopa wuantan, pato pekin, arrollado de primavera, siu mai.

- **Comidas típicas japonesas:**

- Características.
- Productos más utilizados.
- Regionalización.
- Sushi, saimi, niguiris.

- **Comidas típicas brasileñas:**
 - Características.
 - Productos más utilizados.
 - Regionalización.
 - Fejioda, galleto al primo canto, angú, pirao.

- **Comidas típicas mexicanas:**
 - Características.
 - Productos más utilizados.
 - Regionalización.
 - Tacos, guacamole, nachos, tortillas, fajitas, ají relleno, enchiladas.

- **Comidas típicas peruanas:**
 - Características.
 - Productos más utilizados.
 - Regionalización.
 - Ají de gallina, cebiche, chupe de camarones, papas a la huancaína, seco de cordero, causa limeña, chicharrones de chancho, anticucho de corazón.

Bibliografía

- DE SAUVE, CARMEN. (1997). La cocina francesa práctica. Diana, México.
- ENCICLOPEDIA DE LA COCINA UNIVERSAL, Isbn-84-85542-05-3, Depósito Legal M 5001-1980, Printed in Spain, 2ª Edición.
- ESCOFFIER. (1995). Mi cocina, Editorial Garriga, S.A., Barcelona España.
- LO MEJOR DE LA COMIDA ITALIANA, ORIENTAL, MEXICANA Y OTROS. (1996). Trillas, México.
- SUBERCASEAUX, MIGUEL. (1998). Cocina práctica chilena. Alfa Editores, Chile.
- VARIOS AUTORES. (1997). Cocina chilena. Bibliográfica Internacional, Chile, 21ª Edición.
- VARIOS AUTORES. (1995). Cocina internacional y latinoamericana. Cultural de Ediciones, España, 1ª Edición.