

Educación Media Técnico-Profesional  
Sector Alimentación

Especialidad:  
**Servicios de alimentación colectiva**

---

Módulo

---

**PREPARACIÓN DE PLATOS PRINCIPALES**

---

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 los alumnos y alumnas deben adquirir para el logro de destrezas y habilidades en las técnicas de preparación de platos principales, asegurando su calidad y presentación.

En el desarrollo del presente módulo, los estudiantes:

- Seleccionan los alimentos de acuerdo a los estándares de producción.
- Elaboran platos principales, aplicando fórmulas (receta estándar).
- Identifican y aplican las técnicas adecuadas de manipulación para cada tipo de producto.

Este módulo es básico en la formación de los alumnos y alumnas en la especialidad. Su desarrollo brinda una excelente oportunidad para reforzar lo aprendido en los siguientes sectores de la Formación General:

- **Matemática:**

Procedimientos estandarizables y resolución de problemas.

- **Biología:**

Salud humana, nutrición, contaminación.

- **Química:**

pH, influencia de la temperatura en las reacciones, química orgánica y la producción y almacenamiento de los alimentos.

- **Educación Tecnológica:**

Técnicas, herramientas y materiales apropiados.

- **Educación Artística:**

Sensibilidad estética, capacidades expresivas y creativas.

Durante el desarrollo del módulo se estimula y posibilita aplicar los Objetivos Transversales de ejecutar trabajos con planificación y control de calidad, el trabajo en equipo y aplicar normas de prevención de riesgos.

## Orientaciones metodológicas

El presente módulo es eminentemente práctico. En él, los alumnos y alumnas deben desarrollar habilidades y destrezas para aplicar métodos de cocción; controlar tiempos y temperaturas; manejar adecuadamente los insumos y asumir con responsabilidad los costos que se generan durante la producción.

Se recomienda trabajar en grupos de cinco personas, asignando a todos ellos un mismo producto a elaborar. Al término del taller, es conveniente realizar una exposición de las preparaciones efectuadas, analizando las características del producto terminado y evaluando factores como presentación, sabor, textura y temperatura. Esto permite que los estudiantes desarrollen las capacidades de observación, análisis y autoevaluación.

Se sugiere realizar:

- Visitas a mercados y ferias con pautas de observación donde los alumnos y alumnas registren productos y unidades de medidas usadas en la comercialización tanto al por mayor como al detalle.
- Visitas a hoteles, restaurantes y casinos para observar los procedimientos utilizados.

## Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Acata las normas y condiciones sanitarias de producción y servicios de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica las normas sanitarias legales vigentes en la presentación personal, instalaciones locales, equipos, elaboración y presentación de los productos gastronómicos.</li><li>• Utiliza los productos y útiles de aseo, siguiendo los procedimientos sugeridos por los fabricantes y el establecimiento.</li><li>• Respeta las normas de señalización y mantiene expeditas las vías de circulación.</li></ul>
Solicita materias primas e insumos a bodega de acuerdo a las instrucciones dadas por el chef, a través de los documentos pertinentes y métodos establecidos por la empresa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lista las materias primas, alimentos e insumos requeridos.</li><li>• Toma inventario físico de las materias primas e insumos de las áreas de producción.</li><li>• Coteja con los niveles de existencia asignados por la empresa.</li><li>• Calcula las necesidades y productos derivados de los pronósticos de venta y eventos contratados, especificando los niveles de calidad.</li><li>• Utiliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de insumos a los departamentos que procedan.</li><li>• Ejecuta las operaciones de regeneración (lavado, sanitizado y otros), que precisen los insumos para su posterior utilización en la elaboración culinaria.</li></ul>
Utiliza adecuadamente equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de cocina de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Aplica las normas básicas de mantenimiento preventiva y en caso de fallas comunica al departamento pertinente.</li><li>• 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.</li></ul>

## Aprendizajes esperados

## Criterios de evaluación

Prepara vegetales, productos del mar y de origen animal, para su utilización en crudo o para la cocción en la elaboración de distintos platos.

- Selecciona los diferentes insumos de acuerdo a los requerimientos de la producción.
- Identifica y separa los alimentos que presentan alteraciones, contaminaciones químicas, físicas y bacterianas a utilizar en la producción.
- Procesa los insumos, aplicando las técnicas básicas de manipulación y utilizando las fichas de rendimientos.
- Aplica diferentes cortes en los alimentos, teniendo en cuenta su utilización, y aplicando métodos tradicionales y equipamientos manuales y eléctricos.
- Mantiene y almacena los insumos procesados, siguiendo los procedimientos establecidos en los recipientes, equipos y temperaturas adecuados.
- Limpia, filetea y porciona carnes y pescados de acuerdo a sus características y a los estándares establecidos.
- Limpia y porciona piezas pequeñas como aves, conejos y liebres.
- Clasifica y limpia diferentes músculos de animales mayores como, corderos, cerdos y vacunos.
- Porciona las carnes para ser utilizadas en las diferentes preparaciones, respetando los estándares establecidos.
- Selecciona el producto procesado, clasificándolo en producto neto, merma y pérdida.
- Ejecuta las tareas de limpieza del equipo, maquinaria y lugar de trabajo durante la producción, dejando los utensilios y equipos en óptimas condiciones de higiene para la continuidad del proceso.
- Aplica normas de control de calidad establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación, con el fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.

## Aprendizajes esperados

## Criterios de evaluación

Envasa y conserva alimentos en crudo y elaborados para que resulten aptos para su posterior utilización.

- Selecciona los productos para su conservación en frío o congelado y también aplicando nuevas tecnologías como al vacío y ultracongelado.
- Conserva los productos, utilizando los envases y envoltorios adecuados, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Maneja y mantiene los productos a la temperatura ideal de conservación de cada uno de ellos, operando los medios de control del equipamiento.
- Mantiene en orden y en perfectas condiciones de higiene los equipos de conservación.

Elabora preparaciones de base para ser utilizadas 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 internacional, siguiendo la receta en el orden y tiempos establecidos, y aplicando las normativas de higiene vigente, de acuerdo al menú 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.

## Aprendizajes esperados

## Criterios de evaluación

Cocina alimentos, aplicando el método de cocción adecuada, de acuerdo a la naturaleza de éste.

- Selecciona alimentos específicos a utilizar.
- Selecciona y aplica el método de cocción según las características de cada alimento, a los requerimientos del cliente y a las normas de gastronomía.
- Determina el sabor, la textura, el color, y la jugosidad del alimento, utilizando los métodos de cocción transmitidos por calor seco, húmedo o mixto.
- Controla la temperatura interna de los alimentos para asegurar su calidad.
- Controla el tiempo de cocción adecuado al producto y a los requerimientos del cliente.

Prepara platos principales compuesto por el trozo principal, acompañamiento y salsa, respetando las normas de la gastronomía internacional.

- Ordena los productos culinarios según métodos de cocción y equipos a utilizar en el proceso productivo de acuerdo al tipo de servicio, (carta o menú), siguiendo los procedimientos proporcionados por la receta estándar.
- Prepara platos principales, aplicando las normas internacionales de planificación y elaboración del menú y/o carta.
- Prepara el acompañamiento y su salsa cuando corresponda, con relación al producto principal y a lo solicitado por el cliente y/o el establecimiento, logrando la combinación adecuada.
- Aplica el método de conservación y mantención a temperatura adecuada al tipo de producto, tipo de servicio o a lo solicitado por el cliente.
- Controla los tiempos y temperatura de mantención con los equipos adecuados, asegurando los niveles de calidad establecidos por la normativa vigente o por los requerimientos del cliente.

## Aprendizajes esperados

## Criterios de evaluación

Aplica las técnicas de terminación, montaje y presentación de los platos, según las normas de la gastronomía internacional.

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

Elabora platos principales, utilizando productos preelaborados en restaurantes y establecimientos de alimentación colectiva.

- Selecciona los productos preelaborados y naturales a utilizar.
- Cocina platos principales, utilizando productos preelaborados, aplicando las técnicas gastronómicas y siguiendo las instrucciones estipuladas por los fabricantes, logrando optimizar tiempo y costo de producción en restaurantes y establecimientos de alimentación colectiva.
- Selecciona el montaje y la decoración de acuerdo a las normas gastronómicas vigentes o a las sugerencias del fabricante.
- Aplica las normas de higiene y prevención de riesgos en todas y cada una de las operaciones gastronómicas que le permitan lograr niveles de calidad exigidos por el establecimiento y los fabricantes.



# Contenidos

- **Platos principales, sobre la base de productos cárneos, crustáceos y moluscos:**
  - Vacunos.
  - Aves.
  - Corderos.
  - Cerdos.
  - Pescados.
  - Mariscos.
- **Acompañamientos:**
  - Papas.
  - Arroz y cereales.
  - Pastas.
  - Vegetales.
  - Leguminosas.
- **Salsas:**
  - Oscuras.
  - Blancas.
  - Reducción.
  - Montadas en mantequilla.
  - Montadas en crema.

## Bibliografía

- AMENÁBAR, LAURA. (1998). Carnes. Editorial Zig-Zag, Chile, 5ª Edición (\*).
- AMENÁBAR, LAURA. (1998). Pescados y mariscos. Editorial Zig Zag, Chile, 2ª Edición (\*).
- WEBER, LOUS. (1994). Libro completo de recetas de clases de cocina. Publicaciones Internacionales, Canadá.
- WRIGHT, J , Y TREVILLÉ, E. (1997). Guía completa de las técnicas culinarias. Blume, España 1ª Edición (\*).

---

(\*) Biblioteca Programa Mece Media.