

Educación Media Técnico-Profesional
Sector Alimentación

Especialidad:
Servicios de alimentación colectiva

Módulo

**PREPARACIÓN DE SANDWICH Y
PRODUCTOS PARA CÓCTEL**

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

150 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 sandwich y productos para cóctel.

En este módulo, los estudiantes:

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

Este módulo es básico en el proceso de formación de la especialidad y brinda la oportunidad para reforzar lo aprendido en diversos sectores de la Formación General como:

- **Biología:**

A través de la aplicación de normas básicas de higiene.

- **Educación Tecnológica:**

Por el uso de herramientas y materiales adecuados.

- **Educación Artística:**

A través de la sensibilidad estética y el desarrollo de las capacidades expresivas y creativas.

Este módulo permite estimular Objetivos Transversales como leer, interpretar y elaborar informes técnicos y ejecutar trabajos con planificación y control de calidad.

Orientaciones metodológicas

El servicio de bocados en el cóctel o banquete se debe ejecutar en la misma secuencia que se desarrolla un menú, primero los bocados fríos que corresponden a la entrada, luego los bocados calientes que corresponden al plato principal y, finalmente, los bocados dulces que corresponden al postre.

El sandwich es una comida compuesta, realizada sobre la base de un tipo de pan con una gran variedad de rellenos. Se sirve a cualquier hora del día o de la noche y en la sociedad actual cumple una función muy importante, ya que en la mayoría de las ocasiones éste reemplaza a una comida tradicional. Se caracteriza porque es fácil de preparar y de digerir, por lo general, se encuentra en establecimientos de servicios rápidos. La elaboración de los canapés es igual para todos y las diferencias se establecen con los rellenos y las decoraciones que se utilizan.

El presente módulo es eminentemente práctico. Los alumnos y las alumnas tendrán posibilidad de aplicar todas las técnicas culinarias de la cocina internacional, desarrollar habilidades artísticas para la decoración y presentación de los productos y, además, asumir con responsabilidad los costos que demanden todas las etapas del proceso productivo.

Se recomienda que el trabajo en talleres sea realizado dividido en grupos, a los que se les asignarán tareas similares de preparación.

Se sugiere realizar la actividad de venta de estos productos, lo que le permite al alumnado desarrollar una visión de microempresario.

Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

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

- Aplica las normas sanitarias legales vigentes en la presentación personal, las instalaciones, locales, equipos, elaboración y presentación de los productos gastronómicos.
- Utiliza los productos y útiles de aseo, siguiendo los procedimientos sugeridos por los fabricantes y el establecimiento.
- Respeta las normas de señalización y mantiene expeditas las vías de circulación.
- Aplica el procedimiento y los métodos de limpieza e higiene en cada etapa del proceso.

Solicita las materias primas e insumos a bodega y las distribuye en las áreas de producción de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa.

- Toma inventario físico de las materias primas e insumos en las áreas de producción.
- Coteja con los niveles de existencia asignados por la empresa.
- 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.
- Ejecuta las operaciones de regeneración (lavado, sanitizado y otros), que precisen los insumos para su posterior utilización en la elaboración culinaria.
- Lista las materias primas para la producción, utilizando la orden de pedido correspondiente de acuerdo a los niveles de producción.
- Ubica las materias primas solicitadas en el lugar de trabajo, utilizando el equipamiento y la temperatura adecuados.

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Selecciona 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.

- Utiliza los útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinarias de acuerdo a los usos específicos.
- 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 sandwich de la cocina nacional e internacional, aplicando las técnicas gastronómicas, siguiendo los estándares del establecimiento.

- Solicita las materias primas de acuerdo al tipo de producto a elaborar.
- Ejecuta las tareas de limpieza e higiene en todas las etapas del proceso, aplicando los métodos y procedimientos adecuados.
- Aplica los métodos de cocción y las temperaturas adecuados para cada tipo de alimento.
- Prepara sandwich fríos, calientes, cerrados y abiertos, según los estándares del establecimiento, o a la demanda de los comensales.
- Presenta el sandwich de tal manera que resulte atractivo para el cliente en los establecimientos de servicio rápido.

Elabora bocados fríos y calientes para el cóctel de acuerdo al tipo de servicio y de evento.

- Solicita las materias primas acorde a la elaboración de los bocados fríos y calientes para el cóctel, de acuerdo al tipo de servicio, órdenes del chef o informativo, utilizando los formularios correspondientes.
- Organiza y distribuye las materias primas de acuerdo a sus características en el área de producción.
- Ejecuta las técnicas de elaboración de bocados fríos y calientes (simples, especiales y de lujo), según los estándares y tipo de servicio.
- Selecciona los elementos decorativos para los bocadillos en armonía al tipo de base, color, sabor, textura.

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Continuación	<ul style="list-style-type: none">• Mantiene los productos en los equipos a las temperaturas adecuadas hasta el momento del servicio.• Aplica los métodos y procedimientos de limpieza en todas las etapas del proceso productivo.
Elabora bocados dulces para el servicio de cóctel de acuerdo al tipo de evento.	<ul style="list-style-type: none">• Solicita las materias primas acorde a la elaboración de los productos dulces del cóctel de acuerdo al tipo de servicio, órdenes del chef o informativo, utilizando los procedimientos correspondientes.• Organiza y distribuye las materias primas de acuerdo a sus características en el área de producción.• Aplica las técnicas en la elaboración de bocados dulces para el cóctel.• Selecciona elementos decorativos para los bocados dulces en armonía al producto de base.• Aplica los métodos y procedimientos de limpieza en cada una de las etapas del proceso.
Presenta los productos del cóctel de acuerdo al tipo de evento.	<ul style="list-style-type: none">• Selecciona los elementos del cóctel y los presenta de acuerdo al tipo de evento y servicio.• Presenta las bandejas para el servicio de cóctel, aplicando las normas internacionales de presentación.• Decora mesas y bandejas para servir los alimentos de acuerdo a las características del cóctel.

Contenidos

- **Clasificación de los sandwich:**
 - Fríos.
 - Calientes.
 - Abiertos.
 - Cerrados.
 - Sencillos.
 - Especiales.
- **Composición de los sandwich:**
 - Pan.
 - Untadura.
 - Relleno.
 - Guarnición.
- **Clasificación de bocados fríos:**
 - Sencillos.
 - Especiales.
 - Lujo.
- **Composición de un canapé base:**
 - Untadura.
 - Relleno.
 - Fijador.
 - Decoración.
 - Glaseado.

- **Bocados calientes:**

- Masas.
- Carnes.
- Pescados.
- Mariscos.
- Verduras.
- Fiambres.
- Otros.

- **Bocados dulces:**

- Masas.
- Batidos.
- Frutas.
- Lácteos.
- Otros.

Bibliografía

- LA NOUVELLE CUISINE. (1989). By Falken - Verlag Gmbh 6272 Niedern - Hausen/ Ts., West Germany.
- GRASE SHUGART, MARY MOLT, MAXIRÉ WILSON. (1993). Cómo preparar banquetes. Limusa, México.
- PELLAPRAT. (1986). El arte culinario moderno. Biblos, Balear S.A., San Joaquín, 25 Palmas de Mallorca, Baleares, España.