

Educación Media Técnico-Profesional
Sector Alimentación

Especialidad:
Servicios de alimentación colectiva

Módulo

**PLATOS REPRESENTATIVOS DE LA
COCINA ÉTNICA**

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

100 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 ciertas destrezas y habilidades en la elaboración de platos propios de los pueblos originarios. Es complementario en la formación de los estudiantes en la especialidad.

En este módulo, los alumnos y alumnas:

- Seleccionan los alimentos a utilizar de acuerdo a los estándares.
- Elaboran entradas y platos principales aymará, mapuche y pascuense o de carácter regional.
- Identifican y aplican las técnicas de manipulación tradicional adecuadas para cada tipo de producto, utilizando las materias primas pertinentes a su cultura.

El módulo brinda oportunidades para reforzar lo aprendido en los siguientes sectores de la Formación General.

- **Matemática:**

Procedimientos estandarizables y resolución de problemas.

- **Biología:**

Salud humana, nutrición y contaminación.

- **Química:**

pH, influencia de la temperatura en la reacción de los alimentos, en su producción y almacenamiento.

- **Historia y Ciencias Sociales:**

Reconocimiento a los pueblos originarios e incentivo a la investigación de su cultura.

- **Educación Tecnológica:**

Técnica, herramientas y materiales apropiados.

- **Educación Artística:**

Sensibilidad estética, capacidades expresivas y creativas.

Además, posibilita estimular y aplicar los Objetivos Transversales de ejecutar trabajos con planificación y control de calidad, trabajar en equipo y aplicar las normas de higiene y prevención de riesgos.

Orientaciones metodológicas

El presente módulo es eminentemente práctico, ya que los alumnos y las alumnas deben desarrollar habilidades y destrezas para aplicar los métodos de cocción y para utilizar adecuadamente equipos y utensilios, asegurando la calidad y la fidelidad de los platos elaborados.

Se sugieren realizar trabajos de investigación en forma inicial o paralela orientados a clarificar la historia, características y diferencias entre los platos de uso común y los platos de celebraciones especiales o rituales. También se recomienda visitar mercados, ferias artesanales y centros culturales.

Una actividad interesante de síntesis podría ser un festival o muestra gastronómica de los pueblos originarios, acompañado con exposiciones que reúnan todas las expresiones de folclor asociado.

Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

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

- Acata 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.

Utiliza recetas y fichas técnicas como referencia para el pedido de materias primas en cantidades necesarias de acuerdo a la preparación.

- Lista las materias primas necesarias para la elaboración de los platos, sugiriendo las alternativas de cambio de los productos, sin perder de vista la esencia de la receta original.
- Solicita las materias primas de acuerdo al producto a elaborar.
- Selecciona y ordena las materias primas y alimentos de acuerdo al plato étnico a preparar.

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.

- 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.
- Ejecuta las normas básicas de mantención 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.

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.

- 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.
- Procesa los insumos, aplicando las técnicas básicas de manipulación y utilizando las fichas de rendimientos.
- Corta insumos en diferentes formas, teniendo en cuenta su utilización, aplicando métodos tradicionales y equipamientos manuales y eléctricos.
- 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.
- Almacena los productos procesados en recipientes adecuados y a las temperaturas correspondientes.
- 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.

- Selecciona útiles, herramientas y equipos necesarios para la realización de las preparaciones básicas.
- Solicita materias primas de acuerdo al producto a elaborar.
- Realiza las preparaciones de base de la cocina, aplicando las técnicas gastronómicas tradicionales, en el orden y tiempo establecido, de acuerdo con las normas higiénicas, 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.

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Elabora platos representativos de la cocina tradicional aymará, mapuche y pascuense, utilizando los productos pertinente o sus similares.	<ul style="list-style-type: none">• Solicita materias primas típicas necesarias para la elaboración de los platos aymará, mapuche y pascuense, sugiriendo alternativas de productos si no van a ser preparados en la zona de origen.• Cocina y condimenta las preparaciones, utilizando los métodos correspondientes y los aliños más representativos de acuerdo a sus costumbres y tradiciones.• Presenta y sirve los alimentos preparados, según las costumbres o celebraciones especiales cuando corresponda.
Verifica que el producto obtenido represente fielmente a la gastronomía aymará, mapuche y pascuense.	<ul style="list-style-type: none">• Compara las fichas técnicas y recetas con el producto obtenido.• Emite informe.

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.
- **Cocina aymará:**

Calapurca, tamales, picante de conejo, quinua, papa chuño.
- **Cocina mapuche:**

Catutos, sopones y guañacas.
- **Cocina pascuense:**

Curanto, langosta.

Bibliografía

- SUBERCASEAUX, MIGUEL. (1998). Cocina práctica chilena. Alfa Ediciones, Chile 4ª Edición (*).

(*) Biblioteca Programa Mece Media.