

4. Planificación de la producción gastronómica

INTRODUCCIÓN

En este módulo, de 76 horas pedagógicas, se espera que los y las estudiantes aprendan a seleccionar insumos, utensilios y equipos, de acuerdo al tipo de producción a elaborar, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.

Así, se espera que sean capaces de planificar la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija; y realizar *mise en place* de insumos alimenticios y utensilios de acuerdo a la producción, aplicando las normas de higiene necesarias y actuando con prolijidad para prevenir riesgos ocupacionales y de los clientes.

Durante el desarrollo de este módulo, es importante que el o la docente destaque los valores propios del trabajo, como la exactitud en los procesos, la puntualidad y el cuidado de la presentación personal y de los hábitos de higiene, además de las actitudes apropiadas para la convivencia saludable y el trabajo en equipo edificante, como la cortesía, la tolerancia y el respeto por el trabajo de los demás, entre otros.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 4 · PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA		76 HORAS	TERCERO MEDIO	
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD				
OA 4				
Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad.				
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS		
1. Selecciona insumos, utensilios y equipos, de acuerdo al tipo de producción a elaborar, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.	1.1 Organiza insumos, de acuerdo a la naturaleza, considerando la producción a elaborar, aplicando durante todo el proceso la normativa de higiene.	C		
	1.2 Selecciona utensilios y equipos, de acuerdo a la naturaleza de la producción a elaborar, aplicando permanentemente normas de higiene.	C		
2. Planifica la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija.	2.1 Construye mapa con secuencias de elaboración y distribución de actividades, considerando los tiempos de preparación de productos que requieren cocciones prolongadas (carnes, helados, <i>bavarois</i> , etc.), aplicando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos RSA.	A	B	C
	2.2 Programa las tareas de acuerdo a la ficha técnica, ciñéndose a las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, y en el formato definido para ello.	A	B	C

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
<p>3. Realiza <i>mise en place</i> de insumos alimenticios y utensilios, de acuerdo a la producción, aplicando las normas de higiene necesarias, actuando con prolijidad para prevenir riesgos ocupacionales y de los clientes.</p>	<p>3.1 Selecciona utensilios e insumos alimenticios, de acuerdo a la planificación de la producción, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>B C K</p>
	<p>3.2 Realiza <i>mise en place</i> a insumos alimenticios, practicando cortes, de acuerdo a la ficha técnica y a los estándares establecidos a productos de origen animal y vegetal, considerando las normas de higiene y la prevención de los riesgos asociados.</p>	<p>B C K</p>
	<p>3.3 Devuelve los utensilios utilizados de acuerdo al protocolo de limpieza, higiene y uso, a los lugares de acopio correspondientes.</p>	<p>B C K</p>

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Planificación de la producción gastronómica
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Técnicas de cortes
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>3. Realiza <i>mise en place</i> de insumos alimenticios y utensilios, de acuerdo a la producción, aplicando las normas de higiene necesarias, actuando con prolijidad para prevenir riesgos ocupacionales y de los clientes.</p>	<p>3.1 Selecciona utensilios e insumos alimenticios, de acuerdo a la planificación de la producción, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.</p> <p>3.2 Realiza <i>mise en place</i> a insumos alimenticios, practicando cortes, de acuerdo a la ficha técnica y a los estándares establecidos a productos de origen animal y vegetal, considerando las normas de higiene y la prevención de los riesgos asociados.</p> <p>3.3 Devuelve los utensilios utilizados de acuerdo al protocolo de limpieza, higiene y uso, a los lugares de acopio correspondientes.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación de contextos laborales
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara una presentación digital con las técnicas de cortes a alimentos de origen vegetal. › Prepara las instrucciones para el taller. › Prepara la evaluación. › Gestiona la disponibilidad de vegetales y utensilios. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador e impresora. › Taller de cocina. › Utensilios de cocina. › Vegetales para realizarles cortes.

4.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN

Docente:

- › Revisa que todos sus estudiantes estén con su uniforme de cocina limpio y que se encuentren cumpliendo las normas establecidas en el Reglamento de los Alimentos con respecto a la higiene del manipulador de alimentos.
- › Realiza una presentación sobre las técnicas de cortes a alimentos de origen vegetal.

Estudiantes:

- › En el taller de cocina, llevan a cabo el correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad.
- › Realizan *mise en place*; seleccionan los alimentos de origen vegetal que utilizarán para la actividad y los higienizan de acuerdo a su naturaleza. Seleccionan los utensilios que ocuparán para la actividad.
- › Llevan a cabo los distintos tipos de cortes explicados por su docente.
- › Al término de la actividad, los y las estudiantes deben lavar e higienizar los utensilios y devolverlos.

Recursos:

- › Computador e impresora.
- › Taller de cocina.
- › Utensilios de cocina.
- › Vegetales para realizarles cortes.
- › Pauta de evaluación.
- › Pauta de cotejo.

CIERRE

Estudiantes:

- › Exponen en un plenario los cortes realizados y los nombran correctamente.
- › Comentan sobre las dificultades que tuvieron al realizar la actividad.

Docente:

- › Evalúa la actividad y corrige en caso de ser necesario.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Planificación de la producción gastronómica
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Tiempos de preparación
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Planifica la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija.</p>	<p>2.1 Construye mapa con secuencias de elaboración y distribución de actividades, considerando los tiempos de preparación de productos que requieren cocciones prolongadas (carnes, helados, <i>bavarois</i>, etc.), aplicando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos RSA.</p> <p>2.2 Programa las tareas de acuerdo a la ficha técnica, ciñéndose a las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, y en el formato definido para ello.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Texto guía
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara texto guía. › Gestiona la disponibilidad de la sala de computación. › Prepara la evaluación de la actividad. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Libros técnicos de cocina, libros de recetas y fichas técnicas. › Reglamento Sanitario de los Alimentos. › Sala de computación con conexión a internet.

4.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Explica a sus estudiantes la actividad a desarrollar y cómo será evaluada.› Lleva a sus estudiantes a la sala de computación. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› En la sala de computación, buscan información de recetas de helados, farsas, preparaciones de carnes, <i>bavarois</i>, entre otros.› Confeccionan las fichas técnicas de las preparaciones, considerando los tiempos de elaboración de cada preparación.› Confeccionan un menú con estas preparaciones.› Elaboran un mapa con tiempos y secuencias de elaboración. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Libros técnicos de cocina.› Libros de recetas.› Fichas técnicas.› Reglamento Sanitario de los Alimentos.› Sala de computación con conexión a internet.› Un computador por estudiante.› Pauta de evaluación.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Presentan, en un plenario, algunos de los menús elaborados con sus respectivas fichas técnicas. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Evalúa la actividad y la cierra entregando retroalimentación.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Planificación de la producción gastronómica	
APRENDIZAJE ESPERADO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR	
<p>3. Realiza <i>mise en place</i> de insumos alimenticios y utensilios, de acuerdo a la producción, aplicando las normas de higiene necesarias, actuando con prolijidad para prevenir riesgos ocupacionales y de los clientes.</p>	<p>3.1 Selecciona utensilios e insumos alimenticios, de acuerdo a la planificación de la producción, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>B Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p> <p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p> <p>K Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.</p>	
	<p>3.2 Realiza <i>mise en place</i> a insumos alimenticios, practicando cortes, de acuerdo a la ficha técnica y a los estándares establecidos a productos de origen animal y vegetal, considerando las normas de higiene y la prevención de los riesgos asociados.</p>		
	<p>3.3 Devuelve los utensilios utilizados de acuerdo al protocolo de limpieza, higiene y uso, a los lugares de acopio correspondientes.</p>		

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS
<p>La actividad se desarrolla como una simulación del contexto laboral, donde los estudiantes deben realizar cortes a alimentos vegetales, aplicando las técnicas.</p> <p>Se evalúa mediante una pauta de cotejo, observando el cumplimiento de las habilidades técnicas y aspectos formales.</p>	<p>Pauta de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Uniforme completo. › Higiene durante todo el proceso. › Técnicas de cortes aplicadas. › Registro de entrada de materias primas. › Rotulación de alimentos. › Higienización del taller. › Comunicación clara. › Trabajo prolijo y de calidad. › Cumplimiento de plazos. › Trabajo en equipo. › Respeto por los otros sin distinciones.

BIBLIOGRAFÍA

Freedman, P. H. (2009). *Gastronomía: La historia del paladar*. Valencia: Publicacions de la Universitat de Valencia.

Maincent, M. y Pocard, C. Y. (2010). *La cocina de referencia: Manual para docentes, estudiantes y profesionales*. Ciudad de México: IFGP.

Pérez, O. N. (2011). *Procesos de preelaboración y conservación en cocina*. Madrid: Síntesis.

Pérez, O. N., Mayor, R. G. & Navarro, T. V. J. (2002). *Técnicas culinarias*. Madrid: Síntesis.

Poulain, J. P., Neirinck, E., Adrià, F., Robuchon, J. y Peralta, T. (2007). *Historia de la cocina y de los cocineros: Técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia de la edad media a nuestros días*. Barcelona: Zendera Zariquiey.

Rowney, K. (2003). *Toda la gastronomía de la A a la Z: Productos, técnicas y recetas*. León: Everest.

Vivancos, G. (2003). *Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana*. León: Everest.

Sitios web y enlaces recomendados

Gastronomía&cia. (2014). *Diccionario de cocina*.

Recuperado de: <http://www.gastronomiaycia.com/category/diccionario-de-cocina/>

El Gourmet. (2014). *Material educativo*.

Recuperado de: <http://elgourmet.com/>

Educar Chile. (2014). *Comida chilena, una gran desconocida*.

Recuperado de: <http://www.educarchile.cl/Portal.Base/Web/VerContenido.aspx?ID=106973>

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).

