

5. Preparación, diseño y montaje de *buffet*

INTRODUCCIÓN

La decoración juega un papel fundamental en la gastronomía, ya que es la primera imagen del producto que recibe el comensal. Un plato bien decorado o un *buffet* con una exhibición llamativa invitan al cliente a degustar una rica comida: es la carta de presentación para la venta.

En este módulo, de 152 horas pedagógicas, se busca que los y las estudiantes conozcan y apliquen diferentes técnicas de montaje, presentación y decoración de alimentos, de acuerdo a las normas nacionales e internacionales vigentes. Además, se pretende que identifiquen el objetivo de una adecuada decoración, sea funcional o no funcional; que reconozcan si el tipo de montaje es clásico o moderno, y si las preparaciones corresponden a la cocina representativa de algún país.

Asimismo, se espera que sean capaces de llevar a cabo montajes de acuerdo a las normas de presentación en los platos, según el tipo de menú o carta y el tipo de servicio, equilibrando colores, formas, texturas, saborizantes, condimentos, métodos de cocción.

También se busca que logren combinar alimentos de diversas formas, texturas, sabores, tipos de cocción, etc.; proponer preparaciones gastronómicas para presentar en un *buffet*; decorar (tallados, esculturas en hielo, arreglos de flores y frutas, etc.) y montar secuencialmente un *buffet*, de acuerdo al orden del servicio; armar las bandejas de preparaciones, siguiendo la secuencia del servicio; y sugerir presentaciones al cliente.

Igual que en los módulos anteriores, se espera que las y los estudiantes sean conscientes de los riesgos por acciones o condiciones inseguras del lugar de trabajo. Además, se busca que desarrollen valores propios del trabajo, como la responsabilidad, el orden, el trabajo higiénico, el orgullo por el trabajo acucioso y el gusto por los detalles, así como actitudes que les permitan trabajar en equipo, como la tolerancia, la cortesía, el respeto por el trabajo de los demás, entre otros.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 5 · PREPARACIÓN, DISEÑO Y MONTAJE DE <i>BUFFET</i>	152 HORAS	TERCERO MEDIO
--	-----------	---------------

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD

OA 7

Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos, de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado.

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Planifica la decoración y presentación de productos, considerando las técnicas culinarias, los tiempos de preparación y el tipo de servicio solicitado.	1.1 Clasifica distintos tipos de decoraciones que se utilizan en presentaciones de platos, considerando las normas internacionales.	A B E H
	1.2 Construye secuencias para la decoración y presentación de los productos gastronómicos, considerando los tiempos y tipos de servicios en los cuales se aplicarán.	A B E H

APRENDIZAJES ESPERADOS		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS		
2.	Elabora y realiza montaje de platos, aplicando normas de presentación, de acuerdo al tipo de menú o carta y tipo de servicio, considerando las normas de higiene necesarias para la producción de alimentos inocuos, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de manera responsable.	2.1 Prepara platos, aplicando normas internacionales de presentación, de acuerdo al tipo de servicio, equilibrio, unidad, punto focal, flujo, considerando normas de equilibrio para la presentación de los platos. Aplicando las normas de higiene, realizando un trabajo prolijo, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo los desechos de forma responsable.	B	C	D
		2.2 Monta platos; utilizando tonos tierras y colores brillantes, combinando diversas texturas, diferentes sabores, diferentes métodos de cocción, considerando las normas de higiene, el trabajo en equipo, el manejo de desechos y haciendo uso eficiente de los insumos.	I	K	
		2.3 Elabora productos de coctelería, fríos y calientes, aplicando las normas de internacionales de presentación y aplicando higiene en cada proceso.	B	C	D
3.	Diseña y monta diferentes tipos de <i>buffet</i> , de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.	3.1 Diseña distintos tipos de <i>buffet</i> , considerando los requisitos del cliente.	I	K	
		3.2 Realiza decoraciones para disponer en un <i>buffet</i> ; tallados, esculturas en hielo, arreglos de frutas y florales, etc., considerando las normas de higiene y los riesgos propios de la actividad.	A	B	C
		3.3 Monta secuencialmente las preparaciones en un <i>buffet</i> , de acuerdo a las características de él, armando bandejas de presentación, cumpliendo con los plazos establecidos, logrando un trabajo en equipo, cumpliendo con los estándares de calidad.	D	I	K

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i>
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Diseño y montaje de <i>buffet</i>
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>3. Diseña y monta diferentes tipos de <i>buffet</i>, de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.</p>	<p>3.1 Diseña distintos tipos de <i>buffet</i>, considerando los requisitos del cliente. 3.3 Monta secuencialmente las preparaciones en un <i>buffet</i>, de acuerdo a las características de él, armando bandejas de presentación, cumpliendo con los plazos establecidos, logrando un trabajo en equipo, cumpliendo con los estándares de calidad.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Método de los cuatro pasos
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara la actividad de un diseño y montaje de <i>buffet</i>. › Prepara una guía de aprendizaje. › Gestiona los recursos necesarios para la actividad. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Apuntes técnicos sobre montaje de <i>buffet</i> y normas internacionales de montaje. › Computador.

5.

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

EJECUCIÓN

Docente:

- › Contextualiza la actividad a realizar.
- › Presenta el tipo de *buffet* que se debe diseñar y montar, constituyendo puestos de trabajo.
- › Organiza a sus estudiantes y los invita a concentrarse y seguir con atención la actividad de aprendizaje.
- › Incentiva la actividad poniendo a la vista de sus estudiantes las preparaciones, los equipos y utensilios para su desarrollo.
- › Demuestra los pasos secuenciales para el procedimiento de diseño de *buffet*, indicando el tipo de servicio a ofrecer y cómo debe ser un correcto montaje respetando las normas internacionales.
- › Monitorea la ejecución de la actividad.

Estudiantes:

- › Cada estudiante aplica y explica el procedimiento de diseño de *buffet*, indicando el tipo de servicio a ofrecer y cómo debe ser un correcto montaje. Lo lleva a cabo en tres etapas:
 - Ejecuta la actividad de manera individual.
 - Explica y argumenta por qué lo hace de esa manera.
 - Nombra los puntos más importantes a considerar en el diseño y montaje de un *buffet*.
- › Ejercitan individualmente el procedimiento de montaje de *buffet*.

Recursos:

- › Apuntes técnicos sobre montaje de *buffet* y normas internacionales de montaje.
- › Guías de aprendizaje con las tareas, indicaciones y procedimientos que deben realizar las y los estudiantes.
- › Pauta de observación de la actividad.
- › Proyector de multimedia y computador.
- › Insumos alimenticios para la actividad.

CIERRE

Estudiantes:

- › Exponen en grupo su experiencia y logros alcanzados en relación con la actividad de aprendizaje, de acuerdo a pauta.

Docente:

- › Entrega retroalimentación sobre las presentaciones de sus estudiantes.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i>
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Tallado de frutas y verduras
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>3. Diseña y monta diferentes tipos de <i>buffet</i>, de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.</p>	<p>3.2 Realiza decoraciones para disponer en un <i>buffet</i>; tallados, esculturas en hielo, arreglos de frutas y florales, etc., considerando las normas de higiene y los riesgos propios de la actividad.</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:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Gestiona los insumos y la disponibilidad del taller. › Dispone de un ejemplar de normas RSA. › Prepara una pauta de evaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador e impresora. › Ejemplar de Normas RSA. › Taller de cocina. › Utensilios de cocina. › Vegetales para realizarles cortes.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Explica cómo será el trabajo en el taller y cómo deben ser las normas de seguridad. › Revisa que cada estudiante se encuentre completamente uniformado, cumpliendo con las normas de RSA en relación con la higiene del manipulador de alimentos. › Presenta una presentación con fotografías de diversos tallados de frutas y verduras y la comenta con sus estudiantes. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › En el taller, observan cómo el o la docente talla una fruta o verdura y enseña las principales técnicas para su realización. › Luego, de manera individual, realizan tallados en frutas y verduras.
<p>CIERRE</p>	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Presentan su tallado al resto del curso indicando cuáles fueron los principales inconvenientes que debieron enfrentar. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Retroalimenta y destaca las técnicas de tallado de frutas y verduras. › Evalúa y cierra la actividad.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i>
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR
<p>3. Diseña y monta diferentes tipos de <i>buffet</i>, de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.</p>	<p>3.2 Realiza decoraciones para disponer en un <i>buffet</i>; tallados, esculturas en hielo, arreglos de frutas y florales, etc., considerando las normas de higiene y los riesgos propios de la actividad.</p>	<p>A Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.</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>D Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros <i>in situ</i> o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.</p> <p>I Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.</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>

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS
<p>La actividad se desarrolla como simulación del contexto laboral, los estudiantes hacen uso de su taller de gastronomía tallando frutas y verduras.</p> <p>La actividad será evaluada mediante una pauta de cotejo, observando el cumplimiento de las habilidades técnicas y aspectos formales.</p>	<p>Lista de cotejo:</p> <ul style="list-style-type: none">› Uniforme completo.› Higiene durante todo el proceso.› Uso del cuchillo.› Técnicas de tallado.› Higienización del taller.› Comunicación clara.› Trabajo prolijo y de calidad.› Cumplimiento de plazos.› Trabajo en equipo.› Respeto por los otros sin distinciones.

BIBLIOGRAFÍA

Astorga, M. M., Solís, L. C. M. y Jiménez, R. M. N. (2011). *Decoración y exposición de platos*. Málaga: Innovación y Cualificación.

Godmet, M. y Moulart, B. (2005). *Ideas para la decoración de platos: Técnicas y realización*. Madrid: Susaeta Ediciones.

Jiménez, D. E. A. (2011). *Preparaciones de un buffet*. Madrid: Bubok.

Lexus Editores. (2005). *Buffet*. Barcelona: Lexus.

Lobo, M. E., Martínez, M. A. y Tikal Ediciones. (2008). *Decoración con frutas y verduras: El arte de tallar alimentos*. Madrid: Tikal.

Moll, C. A. (1988). *El Arte del buffet y la decoración*. Palma de Mallorca: Biblos Balear.

Montagud Editores. (2007). *El libro del buffet y el cóctel: 106 elaboraciones saladas y dulces para comer de pie*. Barcelona: Montagud.

