



Instrumento de Evaluación de Conocimientos Específicos y Pedagógicos 2019

GASTRONOMÍA

Educación Media Diferenciada Técnico Profesional

DOMINIO 1: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

1.1 Servicios gastronómicos

- Diseñar una propuesta de tipo de menú de acuerdo a características de la producción gastronómica, estándares de calidad y requerimientos del cliente.
- Diseñar distintos tipos de menús, considerando requisitos técnicos gastronómicos.
- Diseñar distintos tipos de menús, considerando requisitos nutricionales, de acuerdo a edad, estado de salud, nivel de actividad, entre otros.
- Determinar los requerimientos de materias primas y equipamiento según planificación dada.
- Identificar deficiencias o errores en la planificación de la producción gastronómica, de acuerdo a las características del evento.
- Seleccionar acciones remediales para corregir errores en la organización de la producción gastronómica.
- Seleccionar tipo de montaje de platos, según tipo de producción gastronómica.
- Seleccionar bebidas alcohólicas o no alcohólicas, según tipo de servicio gastronómico.

DOMINIO 2: HIGIENE Y SEGURIDAD

2.1 Higiene y seguridad en la elaboración de alimentos

- Identificar protocolos de higiene personal en producción, de acuerdo al Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).
- Identificar tiempos y temperaturas de seguridad de alimentos perecibles, de acuerdo a la normativa vigente.
- Aplicar procedimientos de manipulación de alimentos para evitar contaminación biológica.
- Identificar normas de almacenamiento de alimentos al interior de una cámara de frío.
- Seleccionar productos químicos para uso en producción gastronómica, de acuerdo a criterios de efectividad e inocuidad ambiental.

- Identificar requerimientos de almacenamiento de productos químicos de acuerdo a la normativa vigente.
- Identificar peligros físicos, químicos o biológicos en los procesos de elaboración de alimentos.
- Reconocer fundamentos de base de los procedimientos de mantención de alimentos que permiten evitar la contaminación física, química y biológica.
- Aplicar los siete principios que sustentan el Sistema HACCP en el proceso de producción.
- Evaluar peligros de contaminación física, química o microbiológica en los procesos de elaboración de alimentos.
- Determinar Puntos Críticos de Control en el proceso de elaboración de alimentos, de acuerdo al diagrama de flujo de la producción.
- Aplicar medidas correctivas y/o preventivas para los procesos productivos, de acuerdo al protocolo HACCP.

DOMINIO 3: TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

3.1 Técnicas generales de producción gastronómica

- Seleccionar implementos y/o utensilios necesarios según requerimientos de una determinada producción gastronómica.
- Seleccionar técnicas de corte de acuerdo a ficha técnica.
- Seleccionar ayudas de cocina (beurre manié, roux, entre otras), marinado (escabeche, adobo, encurtidos) o apanado (orly, tempura, a la inglesa, entre otros), de acuerdo a ficha técnica.
- Seleccionar métodos de cocción de alimentos, de acuerdo a materia prima y preparación.
- Seleccionar salsas y guarniciones de acuerdo al tipo de carne o ítem principal de la ficha técnica.
- Seleccionar condimentos de acuerdo a sus características y/o ficha técnica.
- Reconocer condiciones que debe cumplir un menú para mantener el equilibrio nutricional (proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas, minerales).
- Reconocer técnicas de cocina de vanguardia (esferificación directa e inversa, espumas y aires, liofilización, sous-vide, entre otros).
- Identificar procedimientos, insumos y utensilios de técnicas de cocina de vanguardia.

3.2 Conservación de alimentos

- Identificar la forma correcta de descongelar alimentos, según su tipo y requerimiento.
- Seleccionar técnicas de conservación de alimentos según su naturaleza (congelación, ultracongelación, esterilización, deshidratación, radiaciones ionizantes, sellado al vacío, curado y ahumado, ácidos, alcohol producido por fermentación, sustancias químicas y azúcar).

3.3 Técnicas de producción gastronómica: Cocina

- Identificar preparaciones, ingredientes o utensilios típicos de distintas regiones o grupos culturales de Chile.
- Identificar técnicas de producción gastronómica típicas de la cocina tradicional de distintas zonas de Chile.
- Seleccionar los ingredientes para elaborar distintos platos típicos chilenos, de acuerdo a sus características.
- Identificar preparaciones, ingredientes o utensilios típicos de la cocina de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón.
- Identificar técnicas de producción gastronómica representativas de la cocina de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón.
- Seleccionar los ingredientes para elaborar distintos platos representativos de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón.
- Identificar la mise en place de utensilios y productos para la elaboración de bebidas alcohólicas o analcohólicas.
- Identificar los insumos utilizados en la elaboración de bebidas alcohólicas o analcohólicas más comunes de un servicio de bar.
- Seleccionar técnicas de producción de tragos, elaboradas con bebidas alcohólicas y analcohólicas.
- Reconocer las diferencias entre una bebida alcohólica fermentada, destilada o infundada.
- Reconocer las etapas de elaboración de un destilado.

3.4 Técnicas de producción gastronómica en Pastelería y Repostería

- Caracterizar los distintos tipos de masa y batidos utilizados en la producción de pastelería y repostería.
- Seleccionar técnicas y/o secuencia de procedimientos utilizados en la elaboración de bizcochuelos según recetas estandarizadas.
- Seleccionar técnicas y/o secuencia de procedimientos utilizados en la elaboración de distintos tipos de merengues y su aplicación en discos para tortas y pasteles, según recetas estandarizadas.
- Seleccionar técnicas y/o secuencia de procedimientos utilizados en los procesos de elaboración de semifríos tales como cheesecake, tortas de yogur, mousse, entre otros, según recetas estandarizadas.
- Seleccionar la maquinaria adecuada para la elaboración de distintos productos de pastelería y repostería.
- Seleccionar técnicas y/o secuencia de procedimientos en el proceso de elaboración de postres de leche, aireados, a base de frutas naturales o cocidas, según recetas estandarizadas.
- Seleccionar técnicas y/o secuencia de procedimientos utilizados en el proceso de elaboración de postres congelados tales como helados y sorbetes, según recetas estandarizadas.
- Seleccionar técnicas y/o secuencia de procedimientos utilizados en el proceso de elaboración de postres a base de masas, tales como creps, panqueques, repollitos, churros, entre otros, según recetas estandarizadas.

- Seleccionar rellenos de acuerdo a tipos de torta.
- Detectar errores en el proceso de producción de distintos productos de pastelería y repostería, de acuerdo a fallas en el producto final.
- Reconocer los principios del proceso de fermentación de una masa.
- Seleccionar técnicas y/o secuencia de procedimientos en las técnicas de elaboración de distintas masas leudadas en panificación.
- Distinguir semejanzas y diferencias entre distintos tipos de panes, por ejemplo, procedencia, tipo de masa, métodos de cocción, materia prima, entre otros.
- Evaluar críticamente fichas técnicas de panes.
- Seleccionar la maquinaria adecuada para la elaboración de distintos productos de panadería.
- Detectar errores en el proceso de producción de distintos tipos de panes, de acuerdo a fallas en el producto final.

DOMINIO 4: TÉCNICAS DE BODEGA

4.1 Recepción

- Reconocer las características organolépticas de los insumos que permiten aceptarlos o rechazarlos al momento de la recepción.
- Identificar las condiciones de embalaje exigidas, incluyendo verificación de información de rotulación.

4.2 Almacenamiento

- Seleccionar el lugar y las condiciones de almacenaje de alimentos, insumos y materiales, de acuerdo a sus características.
- Aplicar los sistemas FIFO, LIFO y PPM en la rotación de los insumos en bodega.

DOMINIO 5: SERVICIO DE COMEDOR

5.1 Servicio de comedor

- Definir labores para la brigada de servicio, según características del evento a atender.
- Identificar distintos tipos de servicio, por ejemplo, emplatado, autoservicio o a la rusa.
- Seleccionar montaje de mesa de acuerdo al tipo de servicio y normas de protocolo.
- Reconocer las etapas del protocolo del servicio del vino.

DOMINIO 6: CONTENIDOS CORRESPONDIENTES A OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS

6.1 Medio ambiente

- Identificar ventajas y desventajas de las distintas fuentes de energía para el cuidado del medio ambiente.
- Identificar ejemplos de eficiencia energética en situaciones laborales concretas.
- Identificar distintas formas de disposición de desechos o residuos (orgánicos, inorgánicos, tóxicos u otros) y señalética relacionada con la disposición de residuos, de acuerdo con la normativa vigente.
- Reconocer buenas prácticas en el manejo de residuos en contextos laborales y escolares.

6.2 Prevención de riesgos

- Ejemplificar conceptos básicos relacionados con la prevención de riesgos: enfermedad profesional, riesgo, accidente, accidentabilidad, acción insegura, condición insegura, medidas preventivas.
- Seleccionar el o los implementos de seguridad personal en el trabajo, de acuerdo al tipo de riesgo existente.
- Interpretar señalética de prevención de riesgos en contextos laborales y escolares.
- Relacionar los conceptos de ergonomía y postura corporal con el concepto de salud laboral.
- Identificar los derechos de un trabajador en caso de sufrir un accidente laboral o de trayecto según Ley N°16744.
- Identificar procedimientos de seguridad en situaciones de emergencia, por ejemplo, sismos, maremotos, incendios, emergencias climáticas, de acuerdo a las orientaciones del Mineduc y de la ONEMI.

6.3 Manejo de TIC

- Seleccionar herramientas tecnológicas de acuerdo a sus características y propósito pedagógico, por ejemplo, para buscar o procesar información, comunicar resultados, instrucciones o ideas.
- Identificar resguardos a considerar para el uso responsable de tecnologías de información y comunicación, por ejemplo, privacidad de la información, veracidad y formalidad de las fuentes, en contextos pedagógicos.
- Seleccionar herramientas de comunicación y colaboración en línea de acuerdo con propósitos pedagógicos.

DOMINIO 7: CURRÍCULUM TÉCNICO-PROFESIONAL Y PRÁCTICA PEDAGÓGICA¹

7.1 Estructura y componentes del currículum de la Formación Diferenciada Técnico Profesional (FDTP)

- Identificar instrumentos (Bases curriculares, programas de estudio, plan de estudio) y conceptos básicos (objetivo de aprendizaje, aprendizaje esperado, criterio de evaluación, entre otros) asociados al currículum de la FDTP, sus funciones e implicancias para la labor pedagógica.
- Identificar el nivel o rango de acción que tiene el docente respecto al desarrollo curricular en la FDTP (contextualización).

7.2 Enfoque de competencias

- Identificar las dimensiones de una competencia.
- Reconocer, en su redacción, aprendizajes esperados que responden a un enfoque de competencias laborales.
- Identificar los componentes de un objetivo de aprendizaje con enfoque de competencias laborales (desempeño observable, elementos de contexto, objeto, condición).

7.3 Gestión curricular e implementación pedagógica

- Identificar características del diseño curricular modular de la FDTP.
- Identificar, en situaciones dadas, estrategias propias de la gestión curricular, por ejemplo, desarrollo curricular, apropiación del currículum, contextualización, diagnóstico escolar, entre otros.
- Identificar, en una situación educativa o pedagógica, principios curriculares (progresión, pertinencia y relevancia) aplicados.
- Distinguir propósitos o sentidos de las contextualizaciones curricular y didáctica.
- Identificar y caracterizar distintas estrategias metodológicas disponibles para el aprendizaje en la FDTP.
- Seleccionar estrategias metodológicas de acuerdo a los aprendizajes a lograr.
- Identificar características o etapas del proceso de diseño de actividades de evaluación en la FDTP.
- Seleccionar instrumento de evaluación de acuerdo al aprendizaje esperado y al criterio de evaluación seleccionado.
- Identificar el rol del sector productivo en el proceso de diseño y contextualización curricular.
- Reconocer los componentes que se deben considerar para realizar un análisis didáctico de los módulos.

¹ Basado en **Orientaciones para la Gestión e Implementación del Currículum de la Educación Media Técnico-Profesional del Ministerio de Educación.**