

Educación Media Técnico Profesional Gastronomía 2020

DOMINIOS	SUBDOMINIOS	SABERES	N° DE PREGUNTAS
Planificación de la producción gastronómica	Servicios gastronómicos	Comprende los fundamentos y requisitos técnicos y nutricionales requeridos para el diseño de menú, según tipo de producción gastronómica.	8
		Planifica, organiza y evalúa un servicio gastronómico, de acuerdo a procedimientos determinados.	
Higiene y seguridad en gastronomía	Higiene y seguridad en la elaboración de alimentos	Comprende y aplica procedimientos de higiene y seguridad asociados a la manipulación de los alimentos que aseguren su inocuidad.	6
		Comprende y aplica los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP.	
Técnicas de producción gastronómica	Técnicas de producción gastronómica - Plan común	Comprende y aplica técnicas culinarias y de manejo de materias primas en la elaboración de recetas estandarizadas de cocina.	24
	Conservación de alimentos	Comprende técnicas de conservación de alimentos.	
	Técnicas de producción gastronómica - Mención cocina	Reconoce características y componentes de preparaciones de la cocina tradicional de distintas zonas de Chile.	
		Reconoce características y componentes de preparaciones de la cocina de países tales como; Perú, China, México, Francia, Italia y Japón.	
		Comprende y aplica las técnicas de elaboración de cócteles con bebidas alcohólicas y analcohólicas, de acuerdo al recetario nacional e internacional.	
	Técnicas de producción gastronómica - mención pastelería y repostería	Conoce técnicas culinarias y de utilización de materias primas y maquinaria para la elaboración de recetas estandarizadas de pastelería y repostería.	
		Conoce técnicas culinarias y de utilización de materias primas en la elaboración de recetas estandarizadas de panadería.	
Técnicas de Bodega	Recepción	Conoce las características de los insumos que deben ser evaluadas en su recepción de acuerdo a la normativa vigente, y aplica los procedimientos de chequeo correspondientes.	4
	Almacenamiento	Comprende y aplica técnicas y procedimientos de almacenamiento de alimentos para su conservación de acuerdo a la normativa vigente.	
Comedores	Servicio de comedor - Plan común	Identifica los procedimientos de un servicio de comedor, según tipos de evento.	3
Contenidos correspondientes a Objetivos de Aprendizaje Genéricos	Medio ambiente	Identifica y comprende las características de distintas fuentes de energía utilizadas en procesos productivos, identificando la relación entre eficiencia energética y cuidado ambiental.	7
		Identifica y comprende los distintos procesos de disposición de residuos industriales y domiciliarios, considerando normativa ambiental y de seguridad.	
	Prevención de riesgos	Identifica y comprende conceptos básicos y procedimientos de prevención de riesgos y enfermedades profesionales.	

	Manejo de TIC	Identifica distintas tecnologías de la información y la comunicación, y su utilidad para obtener y procesar información, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.	
Currículo técnico profesional y práctica pedagógica	Estructura y componentes del currículo de la FDTP	Comprende e identifica características, propósito, enfoque y organización de los distintos componentes del currículo en sus distintos niveles: macro, meso y micro.	8
	Enfoque por competencias	Comprende el enfoque por competencias, y su aplicación en el currículo de la FDTP.	
	Gestión curricular e implementación pedagógica	Comprende los elementos del currículo de la FDTP que debe gestionar para el logro de los objetivos de aprendizaje.	