

PROYECTO ERASMUS+
CALIFICACIONES DE
MERCADO: UNA SEÑAL
PARA MINIMIZAR
LAS BRECHAS DE
COMPETENCIA ENTRE
LA EDUCACIÓN Y EL
MERCADO LABORAL
EN EL SECTOR DE
LA HOSTELERÍA Y LA
RESTAURACIÓN (HORECA)

[2020-1-PL01-KA202-082206]



Co-funded by
the European Union



102 QUALIFICATION

ITINERARIOS DE APRENDIZAJE MODERNOS Y FLEXIBLES: PLANES DE ESTUDIO Y PAQUETES EDUCATIVOS (FORMADOR/APRENDIZ) PARA EL SECTOR HORECA

**PLANES DE ESTUDIO PARA LA CUALIFICACIÓN 1:
CREACIÓN DE SABORES Y DECORACIÓN DE PLATOS**

Proyecto Erasmus+ “**Calificaciones del mercado: una señal para minimizar las brechas de competencia entre la educación y el mercado laboral en el sector HoReCa**”.

Número de proyecto: 2020-1-PL01-KA202-082206

El apoyo de la Comisión Europea para la producción de esta publicación no constituye un respaldo de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no puede ser considerada responsable de cualquier uso que se le dé a la información contenida en ella.

Resultado 2: Itinerarios de aprendizaje modernos y flexibles: planes de estudio y paquetes educativos (formador/aprendiz) para el sector HoReCa

Desarrollado por el consorcio del proyecto:

Stowarzyszenie na Rzecz Innowacji i Edukacji – coordinador, Radom, Polonia

EVACO – Cracovia, Polonia

EDITC LTD – Nicosia, Chipre

UNIVERSIDAD AKDENIZ – Antalya, Turquía

Fundación Equipo Humano (FEH) – Valencia, España

Samerimpeks Impulsi DOO – Skopje, República de Macedonia del Norte

Contacto:

Stowarzyszenie na Rzecz Innowacji i Edukacji

ul. Królowej Jadwigi 15

26-600 Radom, Polonia

innowacja.edukacja@onet.pl

<https://innowacja-edukacja.eu/>

INTRODUCCIÓN

El objetivo principal del proyecto HoReCa4VET (Proyecto No.: 2020-1-PL01-KA202-082206) es aumentar el acceso al aprendizaje permanente de naturaleza formal, informal y no formal en la industria de la hostelería y la restauración (HoReCa) mediante el desarrollo e implementación de modelos de validación y certificación de acuerdo con el Marco Europeo de Cualificaciones.

El proyecto HoReCa4VET contribuye a la identificación de resultados de aprendizaje en el marco de los resultados de aprendizaje identificados por los empleadores en función de la demanda actual del mercado, como habilidades profesionales adicionales en la dimensión europea, que pueden adquirirse en tres cualificaciones como parte del proyecto: Creación de sabores y decoración de platos; Gestión del trabajo en cocina y Gestión en la industria HoReCa.

Las cualificaciones desarrolladas en el proyecto pueden complementar las habilidades adquiridas como parte de la educación formal y no formal, ya que responden a las necesidades del mercado laboral identificadas en la investigación realizada.

El resultado del proyecto „Itinerarios de aprendizaje modernos y flexibles - planes de estudio y paquetes educativos (formador/aprendiz) para el sector HoReCa” se basa en el desarrollo de la formación en el entorno laboral, en la cascada de aprendizaje, en los caminos de aprendizaje flexibles, en métodos didácticos activadores y en métodos de enseñanza modernos e innovadores, teniendo en cuenta las especificidades de HoReCa.

Durante el desarrollo del resultado, se puso gran énfasis en la individualización de la formación, en métodos de aprendizaje activos y prácticos, en soluciones organizativas y didácticas. La metodología de los planes de estudio y paquetes educativos desarrollados se centró en las mejores prácticas identificadas en los países socios (Chipre, Polonia, España, la República de Macedonia del Norte y Turquía). Los módulos se asignaron a las cualificaciones, mientras que las unidades se describieron por conjuntos de conocimientos, habilidades y competencias sociales relacionadas con los resultados de aprendizaje o tareas profesionales. Las unidades y paquetes desarrollados tuvieron en cuenta las especificidades de los países socios.

El programa de formación se basó en los resultados del análisis de trabajo del IO1. El programa describe los resultados de aprendizaje que se pueden lograr a través del aprendizaje en el lugar de trabajo.

El equipo de HoReCa4VET

CUALIFICACIÓN 1: CREACIÓN DE SABORES Y DECORACIÓN DE PLATOS

INTRODUCCIÓN

La cocina moderna no solo se abre a nuevos sabores y técnicas, sino que también crea nuevos sabores y desarrolla nuevas técnicas en sí misma. Un buen chef debe ser un visionario: deben ser capaces de imaginar su cocina futura y el papel que desempeñarán en un par de años. Siempre extrañaremos los sabores que recordamos de nuestra infancia, y por eso el papel del chef es preservar esos sabores tradicionales y combinarlos con las tendencias culinarias contemporáneas. ‚Bryndza podhalańska‘, miel de trigo sarraceno de las Montañas de los Sudetes o la fresa de Kaszuby, entre otros productos regionales con sabores originales y excepcionales, constituirán una base para la cocina polaca moderna.

Por lo tanto, los chefs, a menudo asistidos por historiadores, buscan recetas tradicionales antiguas. Inspirados por ellas, preparan comidas basadas en registros históricos pero adaptadas a los gustos y paladares modernos. Resulta que la cocina tradicional polaca va de la mano con las tendencias modernas. La historia ha dado un giro completo. Los sabores antiguos se reintroducen. Al usar recetas antiguas, podemos degustar la historia. Descubrimos la cocina polaca de nuevo y destacamos el valor de los sabores tradicionales.

Al mismo tiempo, con fácil acceso a ingredientes de todo el mundo, tendemos a experimentar más en la cocina. Nuestra creatividad culinaria está restringida únicamente por nuestra imaginación. Muchos platos nuevos (como la sopa de tomate con curry y chile, la pizza tailandesa o el sushi italiano) son el resultado de combinar diferentes ideas e ingredientes. Por supuesto, esto no es todo. A veces, la forma en que se combinan los ingredientes puede ser bastante sorprendente. Sin embargo, lo importante es asegurarse de que la comida sepa bien y que su preparación nos haga felices.

El arte culinario moderno utiliza sabores tradicionales de una manera nueva, experimenta y combina ingredientes que aparentemente no van juntos (por ejemplo, pimienta y chocolate).

Lo que todos los cocineros y chefs modernos necesitan es la capacidad de crear sabores. Las personas que son capaces de hacerlo tienen las habilidades y cualificaciones que el mercado necesita, y es más probable que encuentren empleo rápidamente.

La decoración de platos, aperitivos y platos está ganando cada vez más popularidad tanto en la gastronomía como en las cocinas privadas. El sabor, el aroma, pero también el aspecto visual de los platos preparados son extremadamente importantes, mientras que los elementos adicionales pueden hacer que el plato deleite tanto en sabor como en apariencia.

El arte culinario no se trata solo de preparar platos sabrosos, sino también de servirlos de manera que su apariencia por sí sola proporcione una experiencia agradable. El propósito de decorar platos es estimular todos los sentidos gourmet: la vista, el olfato y el gusto. Mirar platos atractivos y tentadores, sin duda, nos anima a

probarlos. Además, los platos bien decorados no solo ganan en apariencia, sino que también saben diferente, y los elementos decorativos aumentan su sabor.

La habilidad en la decoración hábil de platos es la clave para una disposición efectiva de los mismos. Los platos deben presentarse de manera que su apariencia sea apetitosa. Lograremos esto colocándolos estéticamente en platos adecuados y decorándolos. El primer contacto con un plato es prestar atención a su apariencia. Antes de evaluar la palatabilidad del plato, prestamos atención a la atractividad de la presentación y la estética general. Sin saber nada acerca de un plato, podemos elegirlo sobre otros simplemente porque se ve bien y nos gusta.

La capacidad de despachar y decorar adecuadamente los platos es esencial en el presente para las personas que trabajan en la industria de la hostelería y preparan platos. Una persona con las cualificaciones para decorar platos se vuelve más atractiva en el mercado laboral, amplía sus habilidades profesionales con cualificaciones buscadas en el mercado.

2. HABILIDADES PROFESIONALES ADICIONALES (DUZ)

En Polonia, a partir del 1 de septiembre de 2019, una escuela que brinda educación vocacional puede ofrecer a los estudiantes preparación para adquirir habilidades profesionales adicionales en el campo de profesiones seleccionadas, habilidades profesionales adicionales o calificaciones del mercado que funcionan en el Sistema Integrado de Cualificaciones.¹

¿Qué es DUZ?

Habilidades profesionales adicionales: deben entenderse como habilidades que van más allá del plan de estudios principal de la educación vocacional, cuya adquisición por parte de los estudiantes durante sus estudios en la escuela o cursos de habilidades vocacionales aumenta sus posibilidades de empleo futuro en una profesión determinada. Contienen conjuntos de objetivos educativos y contenido de enseñanza descrito en forma de resultados de aprendizaje esperados: conocimientos, habilidades profesionales y competencias personales y sociales en relación con estas habilidades.

El desarrollo de planes de estudio para habilidades profesionales adicionales permite la adaptación de la educación y formación vocacional a las necesidades del mercado laboral local y regional. Crear condiciones para que los estudiantes adquieran habilidades profesionales adicionales (DUZ) es uno de los objetivos para hacer que el sistema de educación vocacional sea más flexible y adaptarlo a las necesidades reales del mercado laboral.

Los programas DUZ desarrollados contribuirán a aumentar el empleo de los graduados de escuelas industriales y técnicas en un mercado laboral en constante cambio.

El proyecto HoReCa4VET como DUZ

El proyecto HoReCa4VET desarrolló inicialmente una habilidad profesional adicional en el campo de la cualificación „**Creación de sabores y decoración de platos**”, para la cual se definieron los resultados de aprendizaje y los criterios para verificar estos efectos (resultado 1) y el plan de estudios. Las habilidades

¹ Las habilidades profesionales adicionales en el campo de profesiones de educación comercial seleccionadas están incluidas en el Anexo 33 del Reglamento del Ministro de Educación Nacional del 16 de mayo de 2019 sobre los planes de estudios básicos de la educación en profesiones de educación comercial y habilidades profesionales adicionales en el campo de profesiones de educación comercial seleccionadas (Diario Oficial, artículo 991, enmendado).

profesionales adicionales propuestas (DUZ) resultan de la demanda aumentada en el mercado de especialistas en este campo.

El programa desarrollado en el proyecto puede ser utilizado por instituciones educativas que brindan formación vocacional, que podrán ofrecer a los estudiantes preparación para adquirir habilidades profesionales adicionales en el campo de profesiones seleccionadas; estudiantes de escuelas que brindan educación vocacional, que podrán obtener preparación para adquirir habilidades profesionales adicionales en el campo de profesiones seleccionadas como parte de las clases educativas obligatorias, o graduados de escuelas e instituciones del sistema educativo que imparten educación vocacional. Las habilidades profesionales adicionales que adquieran aumentarán sus posibilidades de empleo en el mercado laboral local y regional.

Todas las habilidades profesionales adicionales propuestas (DUZ) resultan de la demanda aumentada en el mercado de especialistas en este campo.

3. SUPUESTOS ORGANIZATIVOS

3.1. Número de horas asignadas al plan de estudios

La cualificación responde a las necesidades del mercado laboral (el mercado „HoReCa”) en lo que respecta a la preparación profesional de alimentos, la creación de nuevos sabores y la decoración de platos, el adorno, la estimación de la rentabilidad empresarial, la planificación individual y en equipo, y, por último, la salud y seguridad ocupacional y de los clientes.

Se deben asignar al menos 140 horas al plan de estudios para el cual se han planificado los resultados de aprendizaje mencionados anteriormente.

Las clases deben realizarse en grupos y los estudiantes deben trabajar en parejas.

También se aconseja el trabajo individual.

Se deben introducir diferentes técnicas para aumentar la participación de los estudiantes (por ejemplo, el trabajo en equipo).

3.2. Cualificaciones obligatorias para los educadores de habilidades vocacionales adicionales

Las cualificaciones requeridas de los educadores que enseñan habilidades vocacionales adicionales se especifican en las leyes aplicables sobre las cualificaciones obligatorias para los maestros. Las cualificaciones detalladas requeridas de los educadores incluyen lo siguiente:

- Un título de pregrado en el campo de estudio correspondiente al tema del curso más preparación pedagógica; o
- Un título de pregrado en el campo de estudio cuyos resultados de aprendizaje incluyan el contenido del plan de estudios básico del curso más cualificaciones pedagógicas.
- Una persona que enseñe clases centradas en una habilidad vocacional adicional debe:
 - Ser calificada y experimentada; y
 - Tener habilidades metodológicas.
- Tales clases también podrían ser impartidas por:
 - El propietario de un negocio de catering que sea un maestro vocacional certificado; o

- El propietario de un negocio de catering que tenga el conocimiento teórico requerido y experiencia práctica en el campo de la preparación de alimentos.

Conferencistas: personas con conocimiento teórico y práctico del tema. Instructores: personas calificadas que enseñan clases prácticas.

3.3. Materiales y Equipos de Enseñanza

Descripción de la estructura del aula

- Ubicación de la estación: Las estaciones de enseñanza deben estar ubicadas cerca del aula donde se imparten las clases prácticas (preferiblemente en el mismo edificio).
- Tamaño y otros requisitos relacionados con las salas o locales en los que se encuentra la estación: Tamaño de la sala; número de estaciones; acabados de piso, techo, paredes, ventanas y puertas que cumplan con los requisitos de construcción, salud ocupacional, seguridad contra incendios, sanitarios y epidemiológicos.
- Tamaño mínimo requerido de la estación: Estación con un tamaño adaptado a los principios de la ergonomía y que garantice un trabajo sin restricciones y seguro.
- Conexión de la estación a los servicios públicos necesarios y determinación de sus parámetros:
 - Enchufes de 230 V con un fusible; interruptores de seguridad de la estación y del sistema central;
 - Sistema de calefacción;
 - Sistema de ventilación por gravedad;
 - Acceso a la luz natural y luz artificial; y
 - Conexión a Internet de banda ancha.

I. Aula de preparación y servicio de alimentos de muestra equipada con:

- Un puesto de trabajo para el profesor conectado a: la red local e Internet, un dispositivo multifunción, proyector digital o pizarra interactiva;
- Gráficos y diapositivas sobre preparación de alimentos;
- Una lista de herramientas del oficio;
- Mesas de preparación de alimentos;
- Un horno o una cocina de inducción con horno;
- Un fregadero con un grifo mezclador;
- Ollas y otros utensilios de cocina;
- Cuchillos de cocina;
- Electrodomésticos pequeños para preparación de alimentos;
- Una picadora de carne;
- Una freidora;
- Un refrigerador con congelador;
- Un lavavajillas;

- Hornos mixtos;
- Un microondas;
- Una cocina de inducción;
- Calentadores de platos;
- Sous vide: un dispositivo para cocinar a baja temperatura durante mucho tiempo;
- Un sellador al vacío;
- Un lavador y desinfectante de huevos;
- Mantelería y vajilla;
- Bandejas de metal;
- Un enfriador rápido / congelador rápido;
- Una licuadora;
- Un exprimidor;
- Un robot de cocina;
- Utensilios de mesa, cubiertos, vajilla, cristalería, etc.;
- Un estante o gabinete de almacenamiento;
- Mesas y sillas;
- Mantelería;
- Contenedores de basura y reciclaje;
- Carritos auxiliares;
- Salamandra eléctrica;
- Estantes para equipos;
- Sillas que coinciden con las mesas;
- Carrito de camarero;
- Asistente de camarera;
- Un mostrador de bar como lugar para servir bebidas;
- Taburetes;
- Cafetera;
- Exprimidor;
- Digestor;
- Mezclador;
- Máquina de hielo;
- Lavadora para vasos de bar;
- Equipo de bar, vajilla, porcelana y cristalería pequeña;

- Enfriador de bebidas;
- Mantelería.

a) Dispositivos de medición y diagnóstico:

- Termómetro para medir la temperatura de un producto tratado térmicamente;
- Básculas.

b) Biblioteca profesional: manuales, normas, procedimientos, guías, reglamentos y leyes aplicables al trabajo:

- Manuales de usuario;
- Procedimientos y manuales de calidad y seguridad alimentaria;
- Recetas; y
- Menús.

c) Primeros auxilios:

- Un botiquín de primeros auxilios con un manual de primeros auxilios.

d) Medidas que permiten cumplir con los principios de ergonomía y las normas de salud ocupacional:

- Un fregadero con grifo mezclador, un dispensador de jabón y un contenedor de toallas de papel; un contenedor con tapa;
- El certificado de cumplimiento de salud ocupacional;
- Manuales de usuario;
- Un extintor de polvo seco;
- Señales de advertencia y rutas de evacuación;
- Equipo de protección personal además de gafas y guantes para la operación de un horno mixto;
- Manuales de usuario abreviados;
- Una lavadora y secadora comerciales con el programa antiarrugas (u otras soluciones para mantener limpia la mantelería);
- Una plancha y una tabla de planchar;
- una prensa de lavandería doméstica; y
- un botiquín de primeros auxilios y un manual de primeros auxilios para emergencias.

Materiales y equipos básicos de enseñanza: equipo de cocina molecular, licuadoras de ingredientes congelados, placas de parrilla, una piedra para hornear y servir.

II. Un taller de despacho de alimentos ejemplar² equipado con:

- Una estación informática para el profesor conectada a una red local con acceso a Internet, con un dispositivo multifunción, proyector multimedia o pizarra interactiva o monitor interactivo.

² Equipo recomendado para laboratorios y talleres escolares para la profesión de técnico en nutrición y servicios de catering, desarrollado para las necesidades de los Programas Operativos Regionales para los años 2014 - 2020, Centro Nacional de Apoyo a la Educación Vocacional y Continua, Varsovia 2013.

- Tableros de resumen para la preparación de platos.
- Una lista de máquinas, dispositivos, aparatos, herramientas y otros equipos relevantes para la cualificación.
- Mesas de producción.
- Núcleo de cocina con horno / cocina de inducción con horno.
- Fregadero con instalación de agua fría y caliente.
- Un conjunto de ollas y otros utensilios de cocina.
- Un conjunto de cuchillos de cocina.
- Equipos pequeños de producción.
- Máquina de rectificado.
- Freidora.
- Refrigerador con congelador.
- Lavavajillas.
- Horno de convección de vapor / horno con circulación de aire caliente.
- Horno de microondas.
- Cocina de inducción.
- Calentador de platos.
- Sous vide: un dispositivo para cocinar a bajas temperaturas.
- Máquina de envasado al vacío.
- Iluminador de huevos.
- Ropa interior y vajilla.
- Bandejas de metal para camareros.
- Enfriador rápido / congelador.
- Licuadora.
- Exprimidor.
- Procesador de alimentos multifuncional.
- Vajilla, cubiertos y cristalería y otros utensilios para servir alimentos.
- Librero, armario de almacenamiento.
- Mesas y sillas.
- Mantelería.
- Cestas y contenedores para residuos segregados.

[Un juego para decorar mesas, platos y tallar:](#)

a) juego de decoración de alimentos:

- afilador para verduras y frutas con al menos tres puntas,
- cuchillo para espirales pequeñas,
- cuchillo para espirales grandes,
- botellas para decorar,
- moldes para arreglar alimentos,
- pinzas de gastronomía,
- cucharones,
- brocas.

b) juego de decoración de mesas:

- anillos de boda,
- servilletas de lino blanco liso de 30x30, 40x40, 50x50.

c) kit de tallado:

- cuchillos de corte,
- cuchillos de tallado,
- cortadores de diversas formas,
- cuchillos en forma de bola,
- cuchillos en forma de V,
- cuchillos redondos,
- decoradores,
- peladores,
- cuchillos dentados,
- otras herramientas de tallado.

Los materiales de enseñanza básicos son:

- estaciones equipadas con equipos de cocina,
- conjunto de cuchillos,
- fregaderos,
- refrigerador,
- vajilla,
- mantelería.

Los materiales de enseñanza básicos son: equipo para gastronomía molecular (para trabajar con nitrógeno líquido), dispositivos para mezclar materias primas congeladas, placas de parrilla, piedra para hornear y servir.

NOTA

Las clases relacionadas con la habilidad vocacional adicional deben ser impartidas en condiciones de la vida real. Pueden llevarse a cabo en un aula de educación vocacional, en las instalaciones del propietario de un negocio específico o en el centro de educación vocacional.

3.4. Condiciones que deben cumplir las personas que se capacitan de acuerdo con el plan de estudios de habilidades adicionales

La implementación del plan de estudios de habilidades vocacionales adicionales „*Creación de sabores y decoración de platos*” requiere:

- El logro de los resultados de aprendizaje especificados.
- Al planificar un curso en la habilidad vocacional adicional „*Creación de sabores y decoración de platos*”, los educadores deben asegurarse de que se incluya entrenamiento práctico.

4. 2. Objetivos de aprendizaje de la educación en habilidades vocacionales adicionales

Una persona que completa un curso centrado en la habilidad vocacional adicional „*Creación de sabores y decoración de platos*” debe estar bien preparada para llevar a cabo las siguientes tareas:

1. Operación de máquinas y dispositivos de procesamiento de alimentos.
2. Aplicación de técnicas modernas de preparación de alimentos para crear sabores típicos de la cocina polaca antigua, pero con un toque moderno.
3. Aplicación de técnicas modernas de preparación de alimentos para crear nuevos sabores.
4. Decoración y despacho de platos.
5. Creación de decoraciones a partir de verduras y frutas.

La implementación del plan de estudios de habilidades vocacionales adicionales „*Creación de sabores y decoración de platos*” requiere:

- El logro de los resultados de aprendizaje especificados.

Al planificar un curso en la habilidad vocacional adicional „*Creación de sabores y decoración de platos*”, los educadores deben asegurarse de que se incluya entrenamiento práctico.

5. 4. Resultados de aprendizaje en habilidades vocacionales adicionales y criterios de verificación para el módulo “Creación de Sabores”

Para realizar tareas cubiertas por el curso de habilidades vocacionales adicionales, los estudiantes deben alcanzar los siguientes resultados de aprendizaje:

Resultados de aprendizaje	Criterios de verificación
El estudiante:	El estudiante:
1. Selecciona el equipo adecuado para el procesamiento inicial y térmico de productos	<ul style="list-style-type: none"> ■ Selecciona cuchillos adecuados y los maneja de manera segura ■ Corta, trocea, pica, etc., los productos e ingredientes de manera profesional y sirve la comida de una manera apropiada para un tipo de cocina específico ■ Opera herramientas del oficio necesarias para preparar alimentos
2. Prepara comidas de acuerdo con el pedido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Supervisa la calidad y cantidad de las comidas preparadas de acuerdo con el pedido ■ Selecciona los medios y métodos adecuados de almacenamiento y transporte para no estropear el sabor de las comidas preparadas ni comprometer su valor nutricional
3. Prepara platos tradicionales y modernos característicos de un tipo de cocina específico sin ayuda	<ul style="list-style-type: none"> ■ Explica y presenta recetas características de un determinado tipo de cocina. ■ Especifica el tiempo necesario para completar un pedido determinado. ■ Enumera las ventajas y desventajas asociadas con la preparación de comidas características de un determinado tipo de cocina. ■ Busca y combina productos y crea nuevas comidas e ideas culinarias. ■ Presenta la preparación de „platos distintivos”. ■ Justifica el uso de ingredientes de origen local útiles en un tipo particular de cocina y menciona los beneficios derivados de dicho uso (apoya la promoción de marcas locales). ■ Justifica las razones a favor y en contra de la preparación de comidas específicas en el contexto de las preferencias y gustos de los clientes. ■ Utiliza y combina ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un determinado tipo de cocina. ■ Es responsable de pedir productos acabados y semiacabados de calidad adecuada y en cantidad adecuada. ■ Toma en cuenta la disponibilidad de productos frescos o de temporada (por ejemplo, pescado). ■ Analiza el aspecto económico de la preparación de alimentos, dependiendo del tipo de cocina (con referencia a sabores, tiempo de preparación, disponibilidad de ingredientes o su precio).
Prepara platos característicos de un tipo de cocina específico	<ul style="list-style-type: none"> ■ Experimenta con la combinación de ingredientes característicos de un determinado tipo de cocina. ■ Prepara comidas de acuerdo con recetas, prestando especial atención a los sabores de las comidas servidas como parte de pedidos individuales y grupales. ■ Prepara nuevas comidas de acuerdo con las tendencias actuales (por ejemplo, comida saludable).

Resultados de aprendizaje	Criterios de verificación	Tema
El estudiante:	El estudiante:	
Selecciona el equipo adecuado para el procesamiento inicial y térmico de productos.	<ul style="list-style-type: none"> Selecciona cuchillos adecuados y los maneja de manera segura. Corta, pica, trocea, etc., productos e ingredientes de manera profesional y sirve alimentos de manera apropiada para un determinado tipo de cocina. Opera las herramientas del oficio necesarias para preparar alimentos. 	Máquinas y dispositivos de procesamiento de alimentos.
Prepara comidas de acuerdo con el pedido.	<ul style="list-style-type: none"> Supervisa la calidad y cantidad de las comidas preparadas de acuerdo con el pedido Selecciona los medios y métodos adecuados de almacenamiento y transporte para no estropear el sabor de las comidas preparadas ni comprometer su valor nutricional 	Técnicas modernas de preparación de comidas.
Prepara platos tradicionales y modernos característicos de un determinado tipo de cocina sin ayuda.	<ul style="list-style-type: none"> Explica y presenta recetas características de un determinado tipo de cocina. Especifica el tiempo necesario para completar un pedido determinado. Enumera las ventajas y desventajas asociadas con la preparación de comidas características de un determinado tipo de cocina. Busca y combina productos y crea nuevas comidas e ideas culinarias. Presenta la preparación de „platos distintivos“. Justifica el uso de ingredientes de origen local útiles en un tipo particular de cocina y menciona los beneficios derivados de dicho uso (apoya la promoción de marcas locales). Justifica las razones a favor y en contra de la preparación de comidas específicas en el contexto de las preferencias y gustos de los clientes. Utiliza y combina ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un determinado tipo de cocina. Es responsable de pedir productos acabados y semiacabados de calidad adecuada y en cantidad adecuada. Toma en cuenta la disponibilidad de productos frescos o de temporada (por ejemplo, pescado). Analiza el aspecto económico de la preparación de alimentos, dependiendo del tipo de cocina (con referencia a sabores, tiempo de preparación, disponibilidad de ingredientes o su precio). 	Técnicas modernas de preparación de comidas.
Prepara platos característicos de un determinado tipo de cocina.	<ul style="list-style-type: none"> Experimenta con la combinación de ingredientes característicos de un determinado tipo de cocina. Prepara comidas de acuerdo con recetas, prestando especial atención a los sabores de las comidas servidas como parte de pedidos individuales y grupales. Prepara nuevas comidas de acuerdo con las tendencias actuales (por ejemplo, comida saludable). 	Técnicas modernas de preparación de comidas.

6. UNA LISTA DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE PARA HABILIDADES PROFESIONALES ADICIONALES Y CRITERIOS DE VERIFICACIÓN PARA EL MÓDULO DE “DECORACIÓN DE ALIMENTOS”

Resultados de aprendizaje	Criterios de verificación
El estudiante:	El estudiante:
En condiciones cambiantes, utiliza los accesorios necesarios relacionados con el servicio de platos en una determinada cultura culinaria.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Justifica la elección de la vajilla/recipientes para el plato ofrecido. ▪ Selecciona colores adecuados para la vajilla y el plato ofrecido. ▪ Determina y justifica la cantidad y calidad de platos necesarios para un pedido o servicio dado.
Selecciona la técnica de decoración y servicio de platos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crea elementos decorativos a partir de elementos comestibles e no comestibles, elabora decoraciones con verduras, frutas, flores, etc. ▪ Utiliza elementos decorativos comestibles y no comestibles, y cuida los cuchillos y equipo de tallado. ▪ Crea arreglos decorativos utilizando elementos preparados y esculturas hechas de servilletas, verduras, frutas, etc.
Compone los colores en el plato y la disposición de los platos, exponiendo el plato teniendo en cuenta los valores artísticos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Expone el plato teniendo en cuenta los valores artísticos. ▪ Realiza composiciones espaciales propias a partir de platos preparados.
Organiza el orden en el que se sirven los platos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Selecciona y justifica la elección de una persona para realizar las tareas asignadas en el campo de servir platos (sopas, ensaladas, postres, etc.). ▪ Acuerda con el equipo el marco de tiempo para servir platos individuales y decoraciones de mesa. ▪ Sirve platos preservando sus propiedades nutricionales (calientes, frescos, etc.).
Realiza el tallado de frutas y verduras utilizando varios métodos de corte.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crea pequeñas flores y elementos decorativos en miniatura a partir de los materiales indicados. ▪ Realiza flores decorativas, por ejemplo, a partir de cebollas, remolachas, colinabos, conos de zanahoria, perejil, puerro. ▪ Crea hojas decorativas.

Resultados de aprendizaje	Criterios de verificación	Tema
El estudiante:	El estudiante:	
En condiciones cambiantes, utiliza los accesorios necesarios relacionados con el servicio de platos en una determinada cultura culinaria.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Justifica la elección de la vajilla/recipientes para el plato ofrecido. ▪ Selecciona colores adecuados para la vajilla y el plato ofrecido. ▪ Determina y justifica la cantidad y calidad de platos necesarios para un pedido o servicio dado. 	Técnicas de decoración / Servicio de platos
Selecciona la técnica de decoración y servicio de platos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crea elementos decorativos a partir de elementos comestibles e no comestibles, elabora decoraciones con verduras, frutas, flores, etc. ▪ Utiliza elementos decorativos comestibles y no comestibles, y cuida los cuchillos y equipo de tallado. ▪ Crea arreglos decorativos utilizando elementos preparados y esculturas hechas de servilletas, verduras, frutas, etc. 	Técnicas de decoración

Compone los colores en el plato y la disposición de los platos, exponiendo el plato teniendo en cuenta los valores artísticos.	<ul style="list-style-type: none"> Expone el plato teniendo en cuenta los valores artísticos. Realiza composiciones espaciales propias a partir de platos preparados. 	Técnicas de decoración
Organiza el orden en el que se sirven los platos.	<ul style="list-style-type: none"> Selecciona y justifica la elección de una persona para realizar las tareas asignadas en el campo de servir platos (sopas, ensaladas, postres, etc.). Acuerda con el equipo el marco de tiempo para servir platos individuales y decoraciones de mesa. Sirve platos preservando sus propiedades nutricionales (calientes, frescos, etc.). 	Servicio de platos
Realiza el tallado de frutas y verduras utilizando varios métodos de corte.	<ul style="list-style-type: none"> Crea pequeñas flores y elementos decorativos en miniatura a partir de los materiales indicados. Realiza flores decorativas, por ejemplo, a partir de cebollas, remolachas, colinabos, conos de zanahoria, perejil, puerro. Crea hojas decorativas. 	Creación de decoraciones con verduras y frutas

7. EDUCACIÓN ADICIONAL DE HABILIDADES VOCACIONALES - PLAN DE ENSEÑANZA „CREACIÓN DE SABORES”

Tema	Tema del módulo	Número de horas	Comentarios
I. Máquinas y dispositivos de procesamiento de alimentos	Cuchillos de cocina profesionales y su uso	2	
	Herramientas y conjuntos modernos para decorar	1	
	Equipo para triturar (cortar, picar, trocear, etc.) y servir alimentos	1	
	Equipo utilizado para cocinar de acuerdo con técnicas de cocina moderna	2	
	Equipo y técnicas de envasado al vacío	1	
	Equipo y técnicas modernas de ahumado	1	
	Equipo y técnicas de cocción sous vide	1	
	Herramientas y kits de cocina molecular	1	
	Antiplancha	1	
	Equipo PacoJet	1	
	Sifones y su uso	1	
	Parrillas plancha	1	
II. Técnicas modernas de preparación de comidas	Creación y servicio de comidas en una piedra	1	
	Normas para planificar la preparación de comidas y bebidas.	1	
	Etapas de planificación de productos.	1	
	Planificación de productos para diversos grupos de consumidores y servicios.	2	
	Almacenamiento de alimentos.	1	
	Cálculo de precios.	1	
	Colaboración con proveedores locales.	2	
Características de las nuevas técnicas culinarias.	2		

	Nuevas técnicas de encurtido y ahumado - ejercicios prácticos - encurtidos vanguardistas.	3	
	Combinaciones de sabores no tan obvias - ejercicios.	2	
	Técnica de maridaje de alimentos.	5	
	Técnica sous-vide.	5	
	Preparación de platos de cocina molecular.	5	
	Preparación de platos de cocina fusión.	5	
	Aspectos multiculturales en la cocina - ejercicios prácticos.	5	
	Preparación de platos característicos de la cocina local.	5	
	Cocina polaca con un toque moderno - ejercicios prácticos.	5	
	Preparación de comidas vegetarianas modernas - ejercicios.	5	
	Técnicas modernas de preparación de comidas saludables - ejercicios.	5	
	Técnicas modernas de decoración y servicio de alimentos - ejercicios.	5	
Total:		80	

8. EDUCACIÓN ADICIONAL DE HABILIDADES VOCACIONALES - PLAN DE ENSEÑANZA „DECORACIÓN DE PLATOS”

Tema	Tema del módulo	Número de horas	Comentarios
I. Técnicas de decoración de alimentos	Decoraciones comestibles y no comestibles.	2	
	Fundamentos de la disposición y decoración de un plato - emplatado.	2	
	Equipamiento para crear decoraciones.	2	
	Creación de decoraciones de plato usando: puré de verduras, mayonesa aromatizada, uso de polvos de verduras y champiñones, uso de un sifón de nata montada y un horno de microondas (llamados bizcochos rápidos, esponjas de sabores en varios colores).	8	
	Decoración de platos mediante la disposición de los elementos del plato de manera especial y su corte adecuado.	2	
	Creación de decoraciones mediante el uso de tulipanes de verduras.	2	
	El uso de elementos de pan en la decoración.	2	
	Creación de chips de arroz en varios colores y sabores para usar en platos salados y dulces.	2	
	Arreglos decorativos utilizando elementos preparados y esculturas hechas de servilletas, verduras, frutas.	2	
	Composiciones espaciales.	2	
II. Expedición culinaria	El orden en el que se sirven alimentos y bebidas.	1	
	Soluciones técnicas en el campo del despacho de alimentos.	1	
	Temperatura de los alimentos dispensados.	1	
	Almacenamiento de alimentos.	1	
	Distribución de tareas en el campo del servicio de platos.	1	
	Expedición higiénica de alimentos.	1	
	Expedición de alimentos práctica.	5	

III. Creación de decoraciones con verduras y frutas	Tallado - introducción.	1	
	Herramientas y cuchillos.	1	
	Almacenamiento de decoraciones de frutas.	2	
	Arreglos de frutas.	8	
	Preparación de verduras, herramientas y cuchillos para el trabajo.	1	
	Técnicas de corte.	1	
	Almacenamiento de decoraciones.	1	
	Decoraciones de verduras.	8	
Total		60	

9. PLAN DE ESTUDIOS PARA MATERIAS DE HABILIDADES VOCACIONALES ADICIONALES

Materias

1. Máquinas y dispositivos para el procesamiento de alimentos
2. Técnicas modernas de preparación de comidas
3. Técnicas de decoración de alimentos
4. Expedición de alimentos
5. Creación de decoraciones con verduras y frutas

9.1. Máquinas y dispositivos para el procesamiento de alimentos

Objetivos principales

1. Selección adecuada de cuchillos y procedimientos adecuados (seguros) para manejarlos.
2. Preparación profesional de alimentos: corte, picado, troceado, etc., y servicio de alimentos de manera apropiada para un tipo de cocina dado.
3. Familiarización con las herramientas del oficio necesarias para preparar alimentos y su funcionamiento.

Objetivos operativos

1. Describir el uso previsto de los tipos de cuchillos dados para preparar alimentos.
2. Ser capaz de cortar, picar, trocear, etc., los alimentos de forma independiente.
3. Describir el uso previsto de las herramientas del oficio requeridas en la cocina moderna.

Requisitos del plan de estudios	Tema del módulo	Horas asignadas	Requisitos del plan de estudios		Comentarios
			Básico El estudiante sabe cómo:	Adicional El estudiante sabe cómo:	Etapa de implementación
I. Máquinas y dispositivos para el procesamiento de alimentos	Cuchillos de cocina profesionales y su uso	2	Seleccionar y manejar adecuadamente cuchillos de manera segura.	Definir el uso previsto de tipos específicos de cuchillos de cocina.	
	Herramientas y conjuntos modernos para decorar	1	Cortar, picar, trocear, etc. los alimentos de manera profesional y servirlos de manera apropiada para un tipo de cocina dado.	Utilizar herramientas del oficio para moler (cortar, picar, sumergir, etc.) y servir alimentos.	
	Equipo para triturar (cortar, picar, trocear, etc.) y servir alimentos	1	Operar las herramientas del oficio necesarias para preparar alimentos.	Operar las herramientas del oficio necesarias para preparar alimentos.	
	Equipo utilizado para cocinar de acuerdo con técnicas de cocina moderna	2	Enumerar herramientas modernas de decoración.	Operar las herramientas del oficio necesarias para preparar alimentos.	
	Equipo y técnicas de envasado al vacío	1	Identificar las herramientas del oficio utilizadas para preparar comidas de acuerdo con las técnicas modernas de cocina.	Operar las herramientas del oficio necesarias para preparar alimentos.	
	Equipo y técnicas modernas de ahumado	1	Listar herramientas del oficio para cocinar al vacío.	Operar las herramientas del oficio necesarias para preparar alimentos.	
	Equipo y técnicas de cocción sous vide	1	Enumerar herramientas del oficio para la cocción sous vide.	Operar las herramientas del oficio necesarias para preparar alimentos.	
	Herramientas y kits de cocina molecular	1	Enumerar herramientas y kits de cocina molecular.	Operar las herramientas del oficio necesarias para preparar alimentos.	
	Antiplancha	1	Enumerar antiplanchas.	Operar las herramientas del oficio necesarias para preparar alimentos.	
	Equipo PacoJet	1	Listar equipos PacoJet.	Operar las herramientas del oficio necesarias para preparar alimentos.	
	Sifones y su uso	1	Especificar las áreas de aplicación de sifones en la cocina moderna.	Operar las herramientas del oficio necesarias para preparar alimentos.	
	Parrillas plancha	1	Enumerar parrillas planchas.	Operar las herramientas del oficio necesarias para preparar alimentos.	
	Creación y servicio de comidas en una piedra	1	Enumerar herramientas del oficio necesarias para crear y servir comidas en una piedra.	Operar las herramientas del oficio necesarias para preparar alimentos.	

9.2. Técnicas de Decoración de Alimentos

Objetivos generales de la asignatura:

1. Aprender las técnicas de decoración y servicio de alimentos.
2. Aprender los principios de la composición de colores en los alimentos.
3. Aprender los principios de la disposición de alimentos en un plato.

Objetivos operativos:

1. Describir decoraciones comestibles y no comestibles.
2. Crear tus propias decoraciones a partir de verduras o frutas.
3. Justificar el uso de herramientas de decoración.
4. Crear arreglos decorativos utilizando elementos preparados y esculturas de servilletas, verduras, frutas, etc.
5. Presentar platos con valores artísticos.
6. Crear tus propias composiciones espaciales a partir de platos preparados.

Requisitos del plan de estudios	Tema del módulo	Horas asignadas	Requisitos del plan de estudios		Comentarios
			Básico El estudiante sabe cómo:	Adicional El estudiante sabe cómo:	
I. Técnicas de decoración de alimentos.	Decoraciones comestibles y no comestibles.	2	indicar elementos de decoración hechos de elementos comestibles y no comestibles identificar el uso de decoraciones comestibles y no comestibles	caracterizar los elementos comestibles y no comestibles de la decoración	
	Fundamentos de la disposición y decoración de un plato - emplatado.	2	caracterizar las reglas de emplatado discutir platos y conjuntos de platos para emplatado	aplicar los principios de selección de recipientes y juegos de platos para el emplatado	
	Equipamiento para crear decoraciones.	2	identificar cuchillos y equipo de decoración	utilizar cuchillos y equipo de decoración	
	Creación de decoraciones de plato usando: puré de verduras, mayonesa aromatizada, uso de polvos de verduras y champiñones, uso de un sifón de nata montada y un horno de microondas (llamados bizcochos rápidos, esponjas de sabores en varios colores).	8	indicar elementos de decoración hechos de elementos comestibles y no comestibles identificar el uso de decoraciones comestibles y no comestibles	usar elementos de decoración hechos de elementos comestibles y no comestibles crear tu propia decoración con verduras, frutas, flores, etc. presentar el plato con valores artísticos	

Requisitos del plan de estudios	Tema del módulo	Horas asignadas	Requisitos del plan de estudios		Comentarios
			Básico El estudiante sabe cómo:	Adicional El estudiante sabe cómo:	Etapa de implementación
	Decoración de platos mediante la disposición de los elementos del plato de manera especial y su corte adecuado.	2	caracterizar la composición de platos teniendo en cuenta los valores artísticos	presentar el plato con valores artísticos	
	Creación de decoraciones mediante el uso de tulipanes de verduras.	2	caracterizar arreglos decorativos utilizando elementos preparados y esculturas hechas de servilletas, verduras, frutas, etc.	crear arreglos decorativos utilizando elementos preparados y esculturas hechas de servilletas, verduras, frutas, etc. presentar el plato con valores artísticos	
	El uso de elementos de pan en la decoración.	2	indicar elementos de decoración hechos de elementos comestibles y no comestibles identificar el uso de decoraciones comestibles y no comestibles	usar elementos de decoración comestibles y no comestibles crear tu propia decoración con verduras, frutas, flores, etc.	
	Creación de chips de arroz en varios colores y sabores para usar en platos salados y dulces.	2	indicar elementos de decoración hechos de elementos comestibles y no comestibles identificar el uso de decoraciones comestibles y no comestibles utilizar elementos de decoración comestibles y no comestibles	usar elementos de decoración hechos de elementos comestibles y no comestibles crear tu propia decoración con verduras, frutas, flores, etc.	
	Arreglos decorativos utilizando elementos preparados y esculturas hechas de servilletas, verduras, frutas.	2	caracterizar arreglos decorativos utilizando elementos preparados y esculturas hechas de servilletas	crear tus propias arreglos decorativos utilizando elementos preparados y esculturas hechas de servilletas	
	Composiciones espaciales.	2	caracterizar composiciones espaciales propias a partir de platos preparados	crear tus propias composiciones espaciales a partir de platos preparados	

PROCEDIMIENTOS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Métodos de enseñanza sugeridos:

Las clases deben involucrar trabajo individual y en equipo. Los métodos de presentación de la materia pueden incluir conferencias, charlas, descripciones o explicaciones complementadas con métodos de activación que incluyan, entre otros, estudios de caso, demostraciones, ejercicios prácticos o simulaciones.

Materiales de enseñanza:

Los materiales de enseñanza recomendados incluyen, en particular:

- Materiales visuales como pizarras, pizarras de rotulador, impresiones, fotografías, catálogos, hojas de trabajo, leyes de seguridad y salud ocupacional, etc.; o
- Materiales visuales y auditivos, incluyendo recursos en línea y tutoriales relacionados con el tema de alimentos y preparación de comidas, u otros multimedia.

Las clases deben llevarse a cabo en un aula equipada con una computadora conectada a Internet.

Equipo didáctico adicional obligatorio y materiales de enseñanza:

Un puesto de trabajo del profesor conectado a: la red local y a Internet, un dispositivo multifunción, proyector digital o una pizarra o pantalla interactiva. Conjuntos de ejercicios, junto con instrucciones, tarjetas de autoevaluación y hojas de trabajo para estudiantes. Estaciones para ejercicios prácticos.

Requisitos de implementación del plan de estudios:

Las clases deben llevarse a cabo en un aula de educación vocacional adecuada y los estudiantes deben trabajar individualmente o en parejas.

Métodos de evaluación y evaluación sugeridos:

El logro de los objetivos y resultados de aprendizaje se evaluará en función de ejercicios prácticos y teniendo en cuenta la corrección y calidad de la tarea y su efecto visual. Todos los logros deben verificarse de manera continua a lo largo del curso y en función de los criterios presentados al principio.

Métodos de evaluación y evaluación de la materia:

En la evaluación de la materia, se pueden utilizar los siguientes métodos:

- Pruebas de logros;
- Autoevaluación del profesor;
- Encuestas de evaluación de clases; o
- Opiniones de terceros (inspectores).

La calidad del proceso de enseñanza y los resultados obtenidos dependen en gran medida del plan de estudios, es decir:

- su concepto;
- la selección de métodos y técnicas de enseñanza;
- los materiales de enseñanza utilizados para lograr los objetivos de aprendizaje; y
- el contenido educativo, es decir, el tema de estudio.

Si se sigue el plan de estudios, se deben lograr los objetivos de aprendizaje principales. En esta etapa de evaluación del plan de estudios, se pueden utilizar:

- listas de logros actuales;

- tarjetas o formularios de autoevaluación;
- observaciones (completas, selectivas, enfocadas en elementos individuales, como el desarrollo de habilidades o actitudes cruciales, individualización, métodos y condiciones de implementación).

Como parte de la evaluación del plan de estudios, se debe definir y analizar lo siguiente:

- el contenido que los estudiantes encuentran fácil de recordar;
- el contenido que los estudiantes encuentran difícil de recordar;
- los materiales y métodos de enseñanza; y
- los resultados obtenidos;

Las actividades mencionadas anteriormente permitirán la optimización del plan de estudios, los instrumentos de trabajo, así como los materiales y métodos de enseñanza.

9.3. Técnicas modernas de preparación de comidas

Objetivos principales

1. Preparación de comidas de acuerdo con la orden.
2. Preparación independiente de comidas tradicionales y modernas características de un tipo de cocina determinado.
3. Preparación de una comida característica de un tipo de cocina determinado.

Objetivos operativos

1. Supervisar la calidad y la cantidad de comidas preparadas según la orden.
2. Seleccionar los medios y métodos adecuados de almacenamiento y transporte para no estropear el sabor de las comidas preparadas o comprometer su valor nutricional.
3. Explicar y presentar recetas características de un tipo de cocina determinado.
4. Especificar el tiempo necesario para completar una orden dada.
5. Enumerar las ventajas y desventajas asociadas con la preparación de comidas características de un determinado tipo de cocina;
6. Buscar y combinar productos; crear nuevas comidas y proponer nuevas ideas culinarias;
7. Presentar la preparación de 'comidas exclusivas';
8. Justificar el uso de ingredientes de origen local útiles en un tipo particular de cocina y nombrar los beneficios derivados de dicho uso (para apoyar la promoción de marcas locales);
9. Justificar las razones a favor y en contra de la preparación de determinadas comidas en el contexto de las preferencias y gustos de los clientes;
10. Utilizar y combinar ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un tipo de cocina determinado;
11. Ser responsable de realizar pedidos de productos terminados y semiacabados de calidad relevante y en cantidad adecuada;

12. Tener en cuenta la disponibilidad de productos frescos o de temporada (por ejemplo, pescado); y
13. Analizar el aspecto económico de la preparación de los alimentos, en función del tipo de cocina (en referencia a sabores, tiempo de preparación, disponibilidad de ingredientes o su precio).

Requisitos del plan de estudios	Tema del módulo	Horas asignadas	Requisitos del plan de estudios		Comentarios
			Básico El estudiante sabe:	Adicional El estudiante sabe:	Etapas de implementación
II. Técnicas modernas de preparación de comidas.	Reglas para planificar la preparación de comidas y bebidas.	1	controlar la calidad y cantidad de las comidas preparadas de acuerdo con el pedido	Analizar el aspecto económico de la preparación de los alimentos, en función del tipo de cocina (en referencia a sabores, tiempo de preparación, disponibilidad de ingredientes o su precio).	
	Etapas de planificación del producto.	1	controlar la calidad y cantidad de las comidas preparadas de acuerdo con el pedido	Analizar el aspecto económico de la preparación de los alimentos, en función del tipo de cocina (en referencia a sabores, tiempo de preparación, disponibilidad de ingredientes o su precio).	
	Planificación de productos para diversos grupos de consumidores y servicios.	2	controlar la calidad y cantidad de las comidas preparadas de acuerdo con el pedido	Analizar el aspecto económico de la preparación de los alimentos, en función del tipo de cocina (en referencia a sabores, tiempo de preparación, disponibilidad de ingredientes o su precio).	
	Almacenamiento de alimentos	1	seleccionar medios y métodos adecuados de almacenamiento y transporte para no estropear el sabor de las comidas preparadas ni comprometer su valor nutricional	Analizar el aspecto económico de la preparación de los alimentos, en función del tipo de cocina (en referencia a sabores, tiempo de preparación, disponibilidad de ingredientes o su precio).	
	Cálculo de precios	1	Analizar el aspecto económico de la preparación de los alimentos, en función del tipo de cocina (en referencia a sabores, tiempo de preparación, disponibilidad de ingredientes o su precio).	controlar la calidad y cantidad de las comidas preparadas de acuerdo con el pedido especificar el tiempo necesario para completar un pedido determinado	

	Cooperación con proveedores locales.	2	<p>justificar el uso de ingredientes de origen local útiles en un tipo particular de cocina y nombrar los beneficios derivados de dicho uso (para apoyar la promoción de marcas locales)</p> <p>tener en cuenta la disponibilidad de productos o hortalizas frescas o de temporada (por ejemplo, pescado)</p>	caracterizar a los proveedores locales	
	Características de las nuevas técnicas culinarias	2	<p>Justificar las razones a favor y en contra de la preparación de comidas particulares en el contexto de las preferencias y gustos de los clientes.</p> <p>utilizar y combinar ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un tipo determinado de cocina</p>	<p>justificar el uso de ingredientes de origen local útiles en un tipo particular de cocina y nombrar los beneficios derivados de dicho uso (para apoyar la promoción de marcas locales)</p> <p>tener en cuenta la disponibilidad de productos o hortalizas frescas o de temporada (por ejemplo, pescado)</p>	
	Nuevas técnicas de decapado y ahumado – ejercicios prácticos – encurtidos de vanguardia	3	utilizar y combinar ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un tipo determinado de cocina	<p>preparar las comidas de acuerdo con el orden</p> <p>utilizar y combinar ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un tipo determinado de cocina</p> <p>ser responsable de ordenar productos terminados y semiacabados de calidad relevante y en cantidad adecuada</p>	
	Combinación de sabores no tan obvia: ejercicios	2	<p>preparar comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>utilizar y combinar ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un tipo determinado de cocina</p>	<p>utilizar y combinar ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un tipo determinado de cocina</p> <p>ser responsable de ordenar productos terminados y semiacabados de calidad relevante y en cantidad adecuada</p>	
	Técnica de maridaje	5	preparar comidas tradicionales y modernas características de un tipo determinado de cocina de forma independiente	controlar la calidad y cantidad de las comidas preparadas de acuerdo con el pedido	

			<p>preparar comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>Explicar y presentar recetas características de un tipo de cocina determinado.</p> <p>especificar el tiempo necesario para completar un pedido determinado</p> <p>enumerar las ventajas y desventajas asociadas con la preparación de comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>buscar y combinar productos; crear nuevas comidas y proponer nuevas ideas culinarias</p> <p>presentar la preparación de 'comidas de autor'</p> <p>justificar el uso de ingredientes de origen local útiles en un tipo particular de cocina y nombrar los beneficios derivados de dicho uso (para apoyar la promoción de marcas locales)</p> <p>tener en cuenta la disponibilidad de productos o hortalizas frescas o de temporada (por ejemplo, pescado)</p>	<p>seleccionar medios y métodos adecuados de almacenamiento y transporte para no estropear el sabor de las comidas preparadas ni comprometer su valor nutricional</p> <p>Justificar las razones a favor y en contra de la preparación de comidas particulares en el contexto de las preferencias y gustos de los clientes.</p> <p>utilizar y combinar ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un tipo determinado de cocina</p> <p>ser responsable de ordenar productos terminados y semiacabados de calidad relevante y en cantidad adecuada</p>	
	Técnica sous-vide	5	<p>preparar comidas tradicionales y modernas características de un tipo determinado de cocina de forma independiente</p> <p>preparar comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>Explicar y presentar recetas características de un tipo de cocina determinado.</p> <p>especificar el tiempo necesario para completar un pedido determinado</p> <p>enumerar las ventajas y desventajas asociadas con la preparación de comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>buscar y combinar productos; crear nuevas comidas y proponer nuevas ideas culinarias</p>	<p>controlar la calidad y cantidad de las comidas preparadas de acuerdo con el pedido</p> <p>seleccionar medios y métodos adecuados de almacenamiento y transporte para no estropear el sabor de las comidas preparadas ni comprometer su valor nutricional</p> <p>Justificar las razones a favor y en contra de la preparación de comidas particulares en el contexto de las preferencias y gustos de los clientes.</p> <p>utilizar y combinar ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un tipo determinado de cocina</p>	

			<p>presentan la preparación de ,comidas de autor’ justificar el uso de ingredientes de origen local útiles en un tipo particular de cocina y nombrar los beneficios derivados de dicho uso (para apoyar la promoción de marcas locales)</p> <p>tener en cuenta la disponibilidad de productos o hortalizas frescas o de temporada (por ejemplo, pescado)</p>	<p>ser responsable de ordenar productos terminados y semiacabados de calidad relevante y en cantidad adecuada</p>	
	Preparación de platos de cocina molecular.	5	<p>preparar comidas tradicionales y modernas características de un tipo determinado de cocina de forma independiente</p> <p>preparar comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>Explicar y presentar recetas características de un tipo de cocina determinado.</p> <p>especificar el tiempo necesario para completar un pedido determinado</p> <p>enumerar las ventajas y desventajas asociadas con la preparación de comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>buscar y combinar productos; crear nuevas comidas y proponer nuevas ideas culinarias</p> <p>presentan la preparación de ,comidas de autor’ justificar el uso de ingredientes de origen local útiles en un tipo particular de cocina y nombrar los beneficios derivados de dicho uso (para apoyar la promoción de marcas locales)</p> <p>tener en cuenta la disponibilidad de productos o hortalizas frescas o de temporada (por ejemplo, pescado)</p>	<p>controlar la calidad y cantidad de las comidas preparadas de acuerdo con el pedido</p> <p>seleccionar medios y métodos adecuados de almacenamiento y transporte para no estropear el sabor de las comidas preparadas ni comprometer su valor nutricional</p> <p>Justificar las razones a favor y en contra de la preparación de comidas particulares en el contexto de las preferencias y gustos de los clientes.</p> <p>utilizar y combinar ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un tipo determinado de cocina</p> <p>ser responsable de ordenar productos terminados y semiacabados de calidad relevante y en cantidad adecuada</p>	

	Elaboración de platos de cocina fusión.	5	<p>preparar comidas tradicionales y modernas características de un tipo determinado de cocina de forma independiente</p> <p>preparar comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>Explicar y presentar recetas características de un tipo de cocina determinado.</p> <p>especificar el tiempo necesario para completar un pedido determinado</p> <p>enumerar las ventajas y desventajas asociadas con la preparación de comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>buscar y combinar productos; crear nuevas comidas y proponer nuevas ideas culinarias</p> <p>presentan la preparación de 'comidas de autor'</p> <p>justificar el uso de ingredientes de origen local útiles en un tipo particular de cocina y nombrar los beneficios derivados de dicho uso (para apoyar la promoción de marcas locales)</p> <p>tener en cuenta la disponibilidad de productos o hortalizas frescas o de temporada (por ejemplo, pescado)</p>	<p>controlar la calidad y cantidad de las comidas preparadas de acuerdo con el pedido</p> <p>seleccionar medios y métodos adecuados de almacenamiento y transporte para no estropear el sabor de las comidas preparadas ni comprometer su valor nutricional</p> <p>Justificar las razones a favor y en contra de la preparación de comidas particulares en el contexto de las preferencias y gustos de los clientes.</p> <p>utilizar y combinar ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un tipo determinado de cocina</p> <p>ser responsable de ordenar productos terminados y semiacabados de calidad relevante y en cantidad adecuada</p>	
	Aspectos multiculturales en la cocina: ejercicios prácticos.	5	<p>preparar comidas tradicionales y modernas características de un tipo determinado de cocina de forma independiente</p> <p>preparar comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>Explicar y presentar recetas características de un tipo de cocina determinado.</p> <p>especificar el tiempo necesario para completar un pedido determinado</p> <p>enumerar las ventajas y desventajas asociadas con la preparación de comidas características de un tipo determinado de cocina</p>	<p>controlar la calidad y cantidad de las comidas preparadas de acuerdo con el pedido</p> <p>seleccionar medios y métodos adecuados de almacenamiento y transporte para no estropear el sabor de las comidas preparadas ni comprometer su valor nutricional</p> <p>Justificar las razones a favor y en contra de la preparación de comidas particulares en el contexto de las preferencias y gustos de los clientes.</p>	

			<p>buscar y combinar productos; crear nuevas comidas y proponer nuevas ideas culinarias</p> <p>presentan la preparación de ,comidas de autor’</p> <p>justificar el uso de ingredientes de origen local útiles en un tipo particular de cocina y nombrar los beneficios derivados de dicho uso (para apoyar la promoción de marcas locales)</p> <p>tener en cuenta la disponibilidad de productos o hortalizas frescas o de temporada (por ejemplo, pescado)</p>	<p>utilizar y combinar ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un tipo determinado de cocina</p> <p>ser responsable de ordenar productos terminados y semiacabados de calidad relevante y en cantidad adecuada</p>	
	Elaboración de platos característicos de la cocina local.	5	<p>preparar comidas tradicionales y modernas características de un tipo determinado de cocina sin ayuda</p> <p>preparar comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>Explicar y presentar recetas características de un tipo de cocina determinado.</p> <p>especificar el tiempo necesario para completar un pedido determinado</p> <p>enumerar las ventajas y desventajas asociadas con la preparación de comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>buscar y combinar productos; crear nuevas comidas y proponer nuevas ideas culinarias</p> <p>presentan la preparación de ,comidas de autor’</p> <p>justificar el uso de ingredientes de origen local útiles en un tipo particular de cocina y nombrar los beneficios derivados de dicho uso (para apoyar la promoción de marcas locales)</p> <p>tener en cuenta la disponibilidad de productos o hortalizas frescas o de temporada (por ejemplo, pescado)</p>	<p>controlar la calidad y cantidad de las comidas preparadas de acuerdo con el pedido</p> <p>seleccionar medios y métodos adecuados de almacenamiento y transporte para no estropear el sabor de las comidas preparadas ni comprometer su valor nutricional</p> <p>Justificar las razones a favor y en contra de la preparación de comidas particulares en el contexto de las preferencias y gustos de los clientes.</p> <p>utilizar y combinar ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un tipo determinado de cocina</p> <p>ser responsable de ordenar productos terminados y semiacabados de calidad relevante y en cantidad adecuada</p>	

	Cocina polaca con un toque moderno: ejercicios prácticos	5	<p>preparar comidas tradicionales y modernas características de un tipo determinado de cocina sin ayuda</p> <p>preparar comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>Explicar y presentar recetas características de un tipo de cocina determinado.</p> <p>especificar el tiempo necesario para completar un pedido determinado</p> <p>enumerar las ventajas y desventajas asociadas con la preparación de comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>buscar y combinar productos; crear nuevas comidas y proponer nuevas ideas culinarias</p> <p>presentan la preparación de 'comidas de autor'</p> <p>justificar el uso de ingredientes de origen local útiles en un tipo particular de cocina y nombrar los beneficios derivados de dicho uso (para apoyar la promoción de marcas locales)</p> <p>tener en cuenta la disponibilidad de productos o hortalizas frescas o de temporada (por ejemplo, pescado)</p>	<p>controlar la calidad y cantidad de las comidas preparadas de acuerdo con el pedido</p> <p>seleccionar medios y métodos adecuados de almacenamiento y transporte para no estropear el sabor de las comidas preparadas ni comprometer su valor nutricional</p> <p>Justificar las razones a favor y en contra de la preparación de comidas particulares en el contexto de las preferencias y gustos de los clientes.</p> <p>utilizar y combinar ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un tipo determinado de cocina</p> <p>ser responsable de ordenar productos terminados y semiacabados de calidad relevante y en cantidad adecuada</p>	
	Menú degustación	5	<p>preparar comidas tradicionales y modernas características de un tipo determinado de cocina sin ayuda</p> <p>preparar comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>Explicar y presentar recetas características de un tipo de cocina determinado.</p> <p>especificar el tiempo necesario para completar un pedido determinado</p> <p>enumerar las ventajas y desventajas asociadas con la preparación de comidas características de un tipo determinado de cocina</p>	<p>controlar la calidad y cantidad de las comidas preparadas de acuerdo con el pedido</p> <p>seleccionar medios y métodos adecuados de almacenamiento y transporte para no estropear el sabor de las comidas preparadas ni comprometer su valor nutricional</p> <p>Justificar las razones a favor y en contra de la preparación de comidas particulares en el contexto de las preferencias y gustos de los clientes.</p>	

			<p>buscar y combinar productos; crear nuevas comidas y proponer nuevas ideas culinarias</p> <p>presentan la preparación de ,comidas de autor’</p> <p>justificar el uso de ingredientes de origen local útiles en un tipo particular de cocina y nombrar los beneficios derivados de dicho uso (para apoyar la promoción de marcas locales)</p> <p>tener en cuenta la disponibilidad de productos o hortalizas frescas o de temporada (por ejemplo, pescado)</p>	<p>utilizar y combinar ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un tipo determinado de cocina</p> <p>ser responsable de ordenar productos terminados y semiacabados de calidad relevante y en cantidad adecuada</p>	
	<p>Técnicas modernas de preparación de comidas saludables: ejercicios.</p>	5	<p>preparar comidas tradicionales y modernas características de un tipo determinado de cocina sin ayuda</p> <p>preparar comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>Explicar y presentar recetas características de un tipo de cocina determinado.</p> <p>especificar el tiempo necesario para completar un pedido determinado</p> <p>enumerar las ventajas y desventajas asociadas con la preparación de comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>buscar y combinar productos; crear nuevas comidas y proponer nuevas ideas culinarias</p> <p>presentan la preparación de ,comidas de autor’</p> <p>justificar el uso de ingredientes de origen local útiles en un tipo particular de cocina y nombrar los beneficios derivados de dicho uso (para apoyar la promoción de marcas locales)</p> <p>tener en cuenta la disponibilidad de productos o hortalizas frescas o de temporada (por ejemplo, pescado)</p>	<p>controlar la calidad y cantidad de las comidas preparadas de acuerdo con el pedido</p> <p>seleccionar medios y métodos adecuados de almacenamiento y transporte para no estropear el sabor de las comidas preparadas ni comprometer su valor nutricional</p> <p>Justificar las razones a favor y en contra de la preparación de comidas particulares en el contexto de las preferencias y gustos de los clientes.</p> <p>utilizar y combinar ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un tipo determinado de cocina</p> <p>ser responsable de ordenar productos terminados y semiacabados de calidad relevante y en cantidad adecuada</p>	

	<p>Técnicas modernas de guarnición y servicio de alimentos: ejercicios</p>	<p>5</p>	<p>preparar comidas tradicionales y modernas características de un tipo determinado de cocina sin ayuda</p> <p>preparar comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>Explicar y presentar recetas características de un tipo de cocina determinado.</p> <p>especificar el tiempo necesario para completar un pedido determinado</p> <p>enumerar las ventajas y desventajas asociadas con la preparación de comidas características de un tipo determinado de cocina</p> <p>buscar y combinar productos; crear nuevas comidas y proponer nuevas ideas culinarias</p> <p>presentan la preparación de 'comidas de autor'</p> <p>justificar el uso de ingredientes de origen local útiles en un tipo particular de cocina y nombrar los beneficios derivados de dicho uso (para apoyar la promoción de marcas locales)</p> <p>tener en cuenta la disponibilidad de productos o hortalizas frescas o de temporada (por ejemplo, pescado)</p>	<p>controlar la calidad y cantidad de las comidas preparadas de acuerdo con el pedido</p> <p>seleccionar medios y métodos adecuados de almacenamiento y transporte para no estropear el sabor de las comidas preparadas ni comprometer su valor nutricional</p> <p>Justificar las razones a favor y en contra de la preparación de comidas particulares en el contexto de las preferencias y gustos de los clientes.</p> <p>utilizar y combinar ingredientes (por ejemplo, especias) característicos de un tipo determinado de cocina</p> <p>ser responsable de ordenar productos terminados y semiacabados de calidad relevante y en cantidad adecuada</p>	
--	--	----------	--	---	--

9.4. Expedición de comida

Objetivos generales de la asignatura

1. Organiza el orden en que se sirven los platos.
2. En condiciones cambiantes, utiliza los accesorios necesarios relacionados con el servicio de platos en una determinada cultura culinaria.

Objetivos operativos

1. Justificar la elección del conjunto/plato del plato ofertado.
2. Especificar y justificar la cantidad y calidad de platos necesarios para un determinado pedido o servicio.
3. Seleccionar y justificar la elección de una persona para realizar las tareas asignadas en el ámbito del servicio de platos (sopas, ensaladas, postres, etc.).
4. Determine con el equipo el plazo para servir platos individuales y decorar la mesa.

5. Describir las actividades de servir platos conservando sus propiedades nutricionales (calientes, frescos, etc.).
6. Dispensar los platos conservando sus propiedades nutricionales (calientes, frescos, etc.).

Departamento programático	Unidades temáticas metódicas.	Número de horas -	Requisitos de software		Comentarios sobre la implementación.
			Básico El estudiante puede:	Secundario El estudiante puede:	Implementación de etapa
II. Niebla de expedición	Ordene el gasto de niebla y bebidas.	1	discutir personas para realizar las tareas asignadas en el campo gastando platos (sopas, ensaladas, postres etc.) discutir el gasto temporal de platos individuales y decoración de la mesa.	definir plazos revisiones carros carros actuales y periódicos	Clase V primeros seis meses
	Soluciones técnicas en alcance expedición niebla	1	discutir personas para realizar las tareas asignadas en el campo gastando platos (sopas, ensaladas, postres etc.) discutir el gasto temporal de platos individuales y decoración de la mesa. discutir soluciones técnicas en la expedición de campo	Elegir y justificar la elección de las personas para realizar las tareas asignadas en el campo gastando platos (sopas, ensaladas, postres, etc.) organizar con el equipo el marco del gasto temporal de platos individuales y decoración de la mesa. Pase las comidas cuidando sus propiedades nutricionales (calientes, frescas, etc.)	
	Niebla emitida por temperatura	1	para intercambiar platos emitidos por temperatura Discuta el proceso de gasto de las comidas con cuidado, sus propiedades nutricionales (calientes, frescas, etc.).	Pasar las comidas con cuidado por sus propiedades nutricionales (calientes, frescas, etc.).	
	Almacenamiento y niebla de almacenamiento.	1	describir las condiciones de almacenamiento y la niebla de almacenamiento Discuta el proceso de gasto de las comidas con cuidado, sus propiedades nutricionales (calientes, frescas, etc.).	Pasar las comidas con cuidado por sus propiedades nutricionales (calientes, frescas, etc.).	

	Tareas de división en el campo gastando niebla.	1	<p>discutir personas para realizar las tareas asignadas en el campo gastando platos (sopas, ensaladas, postres etc.)</p> <p>discutir el gasto temporal de platos individuales y decoración de la mesa.</p>	<p>Elegir y justificar la elección de las personas para realizar las tareas asignadas en el campo gastando platos (sopas, ensaladas, postres, etc.)</p> <p>organizar con el equipo el marco del gasto temporal de platos individuales y decoración de la mesa.</p> <p>Pase las comidas cuidando sus propiedades nutricionales (calientes, frescas, etc.)</p>	
	Niebla de expedición higiénica	1	<p>discutir personas para realizar las tareas asignadas en el campo gastando platos (sopas, ensaladas, postres etc.)</p> <p>discutir el gasto temporal de platos individuales y decoración de la mesa.</p> <p>discutir reglas higiénicas expedición</p>	<p>Elegir y justificar la elección de las personas para realizar las tareas asignadas en el campo gastando platos (sopas, ensaladas, postres, etc.)</p> <p>organizar con el equipo el marco del gasto temporal de platos individuales y decoración de la mesa.</p> <p>Pase las comidas cuidando sus propiedades nutricionales (calientes, frescas, etc.)</p>	
	Práctica niebla de expedición	5	<p>discutir la cantidad y calidad de los platos necesarios para los pedidos o servicios dados,</p> <p>discutir personas para realizar las tareas asignadas en el campo gastando platos (sopas, ensaladas, postres etc.)</p> <p>discutir el gasto temporal de platos individuales y decoración de la mesa.</p> <p>discutir soluciones técnicas en la expedición de campo</p>	<p>definir y justificar la cantidad y calidad de los platos necesarios para los pedidos o servicios dados,</p> <p>Elegir y justificar la elección de las personas para realizar las tareas asignadas en el campo gastando platos (sopas, ensaladas, postres, etc.)</p> <p>organizar con el equipo el marco del gasto temporal de platos individuales y decoración de la mesa.</p> <p>Pase las comidas cuidando sus propiedades nutricionales (calientes, frescas, etc.)</p>	

9.5. Hacer adornos con verduras y frutas.

Objetivos generales de la asignatura

1. hacer tallado de frutas
2. tallando vegetales
3. utilizar diferentes formas de cortar.

Objetivos operativos

1. hacer pequeñas flores y elementos decorativos en miniatura con los materiales indicados,
2. hacer flores decorativas,
3. hacer hojas decorativas.

Departamento programático	Unidades temáticas metódicas.	Número de horas -	Requisitos de software		Comentarios sobre la implementación.
			Básico El estudiante puede:	Secundario El estudiante puede:	Implementación de etapa
II. Ejercicio de decoración con verduras y frutas.	Tallado - noticias preliminares.	1	describir qué es el tallado	definir utilidad talla para decoración niebla	
	Herramientas y cuchillos	15	describir cuchillos y equipo para tallar -	Se utiliza para realizar decoración y asegurar cuchillos y equipos de tallado -	
	Decoración de frutas de almacenamiento -	2	describir la forma de almacenamiento decoración de frutas -	caracterizar forma almacenamiento decoración de frutas -	
	Arreglos de frutas -		describir la forma de ejecución flores pequeñas y elementos decorativos en miniatura Que materiales indicados describir la forma de ejecución de flores ornamentales, entre otras, de cebollas, remolachas, colinabos, piñas de zanahoria, perejil y puerros. describir forma ejecución / creación hojas decorativas	Realizar/crear flores menores y elementos decorativos en miniatura que indiquen los materiales. Realizar flores decorativas, entre otras, a partir de cebollas, remolachas, colinabos, piñas de zanahoria, perejil y puerros. realizar / crear hojas decorativas	
	Preparación de verduras, herramientas y cuchillos para el trabajo.		describir la forma de ejecución flores pequeñas y elementos decorativos en miniatura Que materiales indicados describir la forma de ejecución de flores ornamentales, entre otras, de cebollas, remolachas, colinabos, piñas de zanahoria, perejil y puerros. describir forma ejecución / creación hojas decorativas	Realizar/crear flores menores y elementos decorativos en miniatura que indiquen los materiales. Realizar flores decorativas, entre otras, a partir de cebollas, remolachas, colinabos, piñas de zanahoria, perejil y puerros. realizar / crear hojas decorativas	

	técnicas de cortes		Describe el técnico corta flores pequeñas y elementos decorativos en miniatura. Que materiales indicados describir la forma de ejecución de flores ornamentales, entre otras, de cebollas, remolachas, colinabos, piñas de zanahoria, perejil y puerros. describir forma ejecución / creación hojas decorativas	realizar/crear técnico corta flores menores y elementos decorativos en miniatura Que indiquen los materiales Realizar flores decorativas, entre otras, a partir de cebollas, remolachas, colinabos, piñas de zanahoria, perejil y puerros. realizar / crear hojas decorativas	
	Decoración de almacenamiento		describir la forma de almacenamiento de decoración de verduras	caracterizar la forma de almacenamiento decoración de verduras	
	Decoraciones vegetales _		describir la forma de ejecución flores pequeñas y elementos decorativos en miniatura Que materiales indicados describir la forma de ejecución de flores ornamentales, entre otras, de cebollas, remolachas, colinabos, piñas de zanahoria, perejil y puerros. describir forma ejecución / creación hojas decorativas	Realizar/crear flores menores y elementos decorativos en miniatura que indiquen los materiales. Realizar flores decorativas, entre otras, a partir de cebollas, remolachas, colinabos, piñas de zanahoria, perejil y puerros. realizar / crear hojas decorativas	

PROCEDIMIENTOS PARA LOGRAR OBJETIVOS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Métodos de enseñanza sugeridos:

Las clases deben implicar trabajo individual y trabajo en equipo. Métodos de presentación de la materia: clases magistrales, charlas, descripciones o explicaciones complementadas con métodos de activación que incluyen, entre otros, estudios de casos, demostraciones, ejercicios prácticos o simulaciones.

Materiales de enseñanza:

Los materiales didácticos recomendados incluyen en particular:

- materiales visuales como pizarras, presentaciones, impresos, fotografías, catálogos, hojas de trabajo, leyes de SST, etc.; o
- Materiales visuales y auditivos que incluyen recursos en línea y tutoriales relacionados con el tema de los alimentos y la preparación de comidas, u otros multimedia.

Las clases deberán realizarse en un aula equipada con un ordenador conectado a Internet.

Equipos didácticos y materiales didácticos obligatorios adicionales:

La estación de trabajo de un profesor conectada a: la red local e Internet, un dispositivo multifunción, un proyector digital o una pizarra o pantalla interactiva. Conjuntos de ejercicios, junto con instrucciones, tarjetas de autoevaluación y hojas de trabajo para estudiantes. Estaciones para ejercicios prácticos sobre técnicas modernas de preparación de alimentos.

Requisitos de implementación del plan de estudios:

Las clases deben realizarse en un aula de educación vocacional adecuada y los estudiantes deben trabajar individualmente o en parejas.

Métodos de evaluación y valoración sugeridos:

La consecución de los objetivos y resultados del aprendizaje se evaluará sobre la base de ejercicios prácticos y teniendo en cuenta la corrección y la calidad de la tarea y su efecto visual. Todos los logros deben ser verificados de forma continua a lo largo del curso y en base a los criterios presentados al inicio del mismo.

Métodos de evaluación y evaluación de materias:

En la evaluación de la asignatura se podrá utilizar lo siguiente:

- pruebas de rendimiento;
- la autoevaluación de un docente;
- encuestas de evaluación de clases; o
- opiniones de terceros (inspectores).

La calidad del proceso de enseñanza y los resultados obtenidos dependen en gran medida del plan de estudios, es decir:

- su concepto;
- la selección de métodos y técnicas de enseñanza;
- los materiales didácticos utilizados para lograr los objetivos de aprendizaje; y
- el contenido educativo - el tema de estudio.

Si se sigue el plan de estudios, se deben alcanzar los objetivos básicos de aprendizaje. En esta etapa de evaluación curricular se podrá utilizar lo siguiente:

- listas de logros actuales;
- tarjetas/formularios de autoevaluación; o
- observaciones (integrales, selectivas, centradas en elementos individuales, por ejemplo, desarrollo de habilidades o actitudes cruciales, individualización, métodos y condiciones de implementación).

Como parte de la evaluación curricular se debe definir y analizar lo siguiente:

- el contenido que los estudiantes encuentran fácil de recordar;
- el contenido que a los estudiantes les resulta difícil recordar;
- los materiales y métodos didácticos; y
- los resultados obtenidos;

Las actividades anteriores permitirán la optimización del plan de estudios, las herramientas del oficio, así como los materiales y métodos didácticos.

10. CREANDO SABORES

Creando sabores

La comida es la base de la existencia de todo organismo vivo. Los cambios en los hábitos alimentarios de las personas ofrecen la oportunidad de crear nuevos sabores para los alimentos y cultivar los tradicionales. Comer alimentos es a la vez una necesidad y un placer, especialmente si están bien condimentados y compuestos en una receta. Cada carne y pescado crudo necesita un entorno de sabor, un fondo en el que el ingrediente principal sea distinto. Una pizca de tal o cual especia es suficiente y el producto no sólo tendrá un aspecto atractivo, sino también aroma durante el procesamiento tecnológico, hasta que finalmente se disipe en una tormenta de sabores sofisticados en el paladar.

El sabor es el rey y la textura es la reina.

Investigaciones de mercado recientes indican un fuerte interés de los clientes por las sensaciones gustativas al comer. La textura del producto juega un papel importante en este proceso.

Por un lado, este efecto se puede conseguir mediante el proceso de producción y, por otro, añadiendo diferentes ingredientes, los consumidores buscan nuevos sabores en combinación con formatos y sabores conocidos, lo que da lugar a combinaciones interesantes. Cruzar los sabores de ingredientes aparentemente no coincidentes es una manifestación de creatividad culinaria.

1. Técnicas de cocina

La cocina es un arte culinario relacionado con la preparación de platos. Para explorar con habilidad los secretos del arte de cocinar, es importante conocer las técnicas culinarias básicas.

Las formas clásicas y modernas más populares de preparar platos son:

- 1. Blanqueo-** consiste en sumergir brevemente en agua hirviendo o poner los ingredientes en agua fría y retirarlos inmediatamente cuando el agua hierve.
- 2. Deglavage (desglaseado).** El secreto de esta técnica es “pelar” el sabor de los ingredientes que previamente fueron fritos en una sartén. Basta con retirar el resto de la grasa y añadir a lo que queda en el fondo una pequeña cantidad de líquido, por ejemplo agua, caldo, vino o nata. El líquido se debe hervir, raspar suavemente la cáscara de la sartén con una espátula y mezclar; de esta manera prepararás una salsa aromática.
- 3. Decoestructura-** Esta técnica se puede aplicar literalmente a cualquier plato. Consiste en cambiar la presentación de los ingredientes individuales manteniendo, y en ocasiones incluso realzando, el sabor característico.
- 4. Guisar-** combina freír y cocinar. El guisado se utiliza principalmente para preparar platos de diversos tipos de carne, mientras que asarlos por sí solos sólo puede secarlos. Guisar es similar a hornear al baño maría, pero tiene la ventaja de que se puede hacer en una cacerola, olla o sartén cuando no se dispone de horno.
- 5. Emulsificación-** una técnica de cocina que permite combinar permanentemente sustancias grasas y acuosas. Como resultado, se forman emulsiones que le dan al plato una nueva estructura. Pueden contener cualquier sabor y colorearlos de cualquier color.
- 6. Fermentación-** el método más antiguo de fermentación de alimentos es la fermentación láctica, que consiste en la producción de ácido láctico en condiciones aeróbicas. Sus bacterias se encuentran, entre otros, en las hojas frescas de grosella, rábano picante y acedera. Estos productos y la sal permiten secar o mojar casi cualquier alimento de forma controlada.

7. **Flambear**- espolvorear el plato terminado con alcohol y encenderlo sobre la mesa.
8. **Adorne**- decoración de comidas y bebidas mixtas.
9. **Acristalamiento**- un método utilizado para terminar las verduras cocidas en una pequeña cantidad de agua. Espolvorea la verdura cocida con harina de patata, luego vuelve a ponerla en el agua y hiévela.
10. **Cocción al vacío**- o cocinar en un recipiente al vacío. La comida se prepara a baja temperatura. Todo queda en el plato, el sabor y el aroma. El producto preparado se hierva en agua, manteniendo una temperatura baja y uniforme durante mucho tiempo, es decir, „baño de agua”.
11. **Cocer al vapor**- es una forma muy saludable de preparar los alimentos, gracias a la cual no se pierden muchos nutrientes valiosos. Durante la cocción al vapor, los micronutrientes más valiosos no se eliminan y los productos conservan su forma, sabor y apariencia.
12. **Cocinar a presión**- las llamadas Utilizamos ollas a presión principalmente cuando preparamos platos a partir de productos que se cocinan durante mucho tiempo. Este método se basa en el hecho de que la presión generada dentro de la olla con una tapa hermética especial permite obtener una temperatura de aprox. 110-120°C. Ambos factores: temperatura y presión acortan el tiempo de cocción hasta un 30%.
13. **Cocina tradicional**- consiste en calentar los alimentos en agua hirviendo a una temperatura de 98-100°C. Cocinar los alimentos de esta manera hace que los tejidos se ablanden y los nutrientes se disuelvan.
14. **Cocinar al baño maría**- Lo utilizamos cuando queremos preparar una crema o salsa a base de mantequilla o huevos, así como cuando queremos disolver ingredientes que se queman con facilidad, como la mantequilla o el chocolate.
15. **Asar a la parrilla**- consiste en freír carnes y verduras sin grasa. Actualmente también disponemos de parrillas eléctricas y de gas.
16. **Dulces**- conservar fruta entera o en rodajas. Este tratamiento consiste en freír estos productos varias veces en almíbares con un contenido creciente de azúcar, gracias a lo cual la fruta conserva la forma deseada.
17. **Aclaración**- una técnica de cocción que consiste en eliminar la espuma y las suspensiones turbias de la superficie de decocciones de carne, verduras, pescado y frutas, así como de conservas y mermeladas de ciruela. La comida se vuelve clara y más sabrosa. Las clarificaciones más habituales son el caldo, el vino y las conservas.
18. **Comprimir** es el envasado al vacío de los alimentos para darle un sabor o color único. Por supuesto, primero hay que poner el producto en la compañía adecuada, por ejemplo, untar la carne con hierbas o poner trozos de fruta en almíbar.
19. **Pasteurización**- un método de conservación de productos que implica la destrucción de microorganismos a altas temperaturas calentándolos durante varios minutos, por ejemplo, zumos o leche. También se pueden pasteurizar los productos cuando están cerrados en recipientes de vidrio, colocándolos en una olla grande llena de agua hirviendo.
 - b - una técnica de cocción que implica tratar la carne con salmuera o una mezcla de curado. El resultado de este proceso es la conservación del color, creando el sabor y olor característicos de la carne y alargando la vida útil del producto.
21. **Hornear carne en el horno**- Cocemos principalmente carne en el horno, pero también podemos preparar varios guisos de patatas, arroz, pasta y hornear únicamente verduras, rollitos de col, higos y mermelada.

- 22. Condimento**- espesar salsas y sopas añadiéndoles nata, kéfir, harina y lechada de agua.
- 23. Asar**- tratamiento térmico a una temperatura de 100 ° C. Los productos se tuestan en su propio líquido o en un poco de agua o grasa para productos secos.
- 24. Saltear**- una técnica que consiste en freír trozos de carne, pescado, sin empanizar, espolvoreados únicamente con sal, pimienta o hierbas.
- 25. Freír en una sartén**- Freír en sartén requiere temperaturas más altas (aprox. 250°C). Es muy importante que la grasa se caliente bien antes de freír. Sin embargo, últimamente se ha vuelto muy popular freír sin o con muy poca grasa (literalmente unas gotas) en parrillas y sartenes de teflón.
- 26. Freír**- consiste en poner porciones de pescado, carne y verduras picadas en una gran cantidad de grasa calentada a aprox. 200°C. Los faworki, algunos bollos y rosquillas también se fríen en mucha grasa.
- 27. Salteado** Es una técnica moderna opuesta a la fritura. Antes de comenzar a cocinar un plato, prepare, lave y corte todos los ingredientes; después de eso, todo estará listo con bastante rapidez. Calentar una pequeña cantidad de aceite en un wok, luego calentar las especias durante un rato y añadir el resto de los ingredientes, empezando por los que necesitan un tratamiento térmico más prolongado (por ejemplo, la carne). Todo debe hacerse rápidamente y los ingredientes deben mezclarse vigorosamente. No debes dejar que las verduras suelten su jugo y empiecen a ahogarse. Los productos así elaborados no pierden sus colores y aromas, y quedan jugosos y crujientes.
- 28. Hielo seco**, como el nitrógeno líquido, se forma a partir de gas, excepto que es dióxido de carbono sólido con una temperatura de -78,5 ° C. A diferencia del hielo elaborado con agua, no se derrite, sino que se sublima. Podemos conseguir efectos diferentes con hielo seco que con nitrógeno líquido. En primer lugar, hace que el producto que tratamos sea carbonatado y ligeramente ácido.
- 29. Secado** Implica exponer los alimentos al calor y al flujo de aire. Si tenemos prisa, meter el producto en un horno precalentado a 80-100°C con aire caliente. Podemos secar en el deshidratador a menor temperatura, pero el proceso también lleva más tiempo.
- 30. Perforación** -colocar barras de tocino ahumado en carne de venado o de ave silvestre para evitar que se seque al hornear o freír.
- 31. Transacción** -cortar en trozos, rodajas o lonchas de carne asada o cortar en trozos aves enteras asadas.
- 32. Deshuesado**- limpieza de carnes, pescados o aves de partes, tendones, piel y grasa no comestibles. Los restos del deshuesado se utilizan para preparar caldos, sopas y salsas.
- 33. Fumar** -un método de conservación de alimentos (carne y productos cárnicos, pescado, queso, etc.) mediante humo. Como resultado de este proceso, los productos alimenticios adquieren un olor, sabor y color de superficie específicos.
- 34. Compactación** -La técnica de compactación ofrece muchas ventajas. El primero y más importante es la sensación que deja la sustancia espesa en la lengua. Ayuda a resaltar el sabor y a que el plato adquiera una textura rica y cremosa. Gracias a esta propiedad es posible reducir la cantidad de grasa del plato manteniendo su sabor y jugosidad.
- 35. Congelación de nitrógeno** Es otra técnica utilizada en la gastronomía molecular. Después de sumergir un plato tibio en nitrógeno, obtendrá un plato tibio-frío, que permanecerá caliente por dentro, y su superficie quedará cubierta con una fina capa de hielo.

36. gelificar es una técnica culinaria que permite preparar un plato o complemento a un plato con consistencia de gelatina. Esta técnica de cocción utiliza ingredientes naturales como el agar, el gellan o la gelatina, por ejemplo.

Recetas de catering

Las recetas de catering son, en resumen, recetas altamente complejas que deben contener datos específicos y, en la mayoría de los casos, ser muy precisas

¿Qué debe contener una receta gastronómica?

Este tipo de receta debe contener los siguientes datos:

- el nombre del plato (o bebida),
- los ingredientes (su cantidad debe estar escrita en las unidades apropiadas, como kilogramos, litros o piezas),
- información adicional (consejos sobre los próximos pasos de preparación, sugerencias sobre el uso de ingredientes, peso y fotos opcionales).

Las recetas en gastronomía también contienen la forma de vestir un plato dado.

Las recetas son necesarias al elaborar la demanda de materias primas durante la planificación de la producción, permiten controlar la corrección de los procesos de producción y llevar un registro del consumo de materias primas.

Preparar comidas y bebidas según recetas garantiza la repetibilidad de sus características y una buena calidad. Un chef experimentado puede ajustar la receta a las características individuales de la materia prima, cambiando ligeramente algunos de sus parámetros, como la cantidad de agua agregada a la harina o el azúcar a la fruta. Lea la receta cuidadosamente antes de comenzar el proceso de planificación y preparación de la producción. Después de recolectar la materia prima, se siguen las recomendaciones contenidas en la receta y, finalmente, se verifica la cantidad del producto obtenido, es decir, la eficiencia obtenida.

Receta gastronómica - ejemplo

Se ha asumido que las recetas gastronómicas a menudo tienen la forma de una tabla con la información más importante. A continuación, se muestra un ejemplo.

Receta Gastronómica			
Nombre		Espagueti Boloñesa	
Número de sirvientes		4	
Tamaño de porción		400 g	
Tiempo de pre-tratamiento		20 minutos	
Tiempo de cocina		2 horas y 30 minutos	
Ingredientes			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Descripción
Carne picada de cerdo y de cordero	500	g	
Zanahoria	80	g	Pelado y cortado
Apio	150	g	Pelado y cortado
Raíz de Perejil	80	g	Pelado y cortado

Apio	100	g	Cortado
Cebolla	100	g	Pelado y cortado
Ajo	20	g	Pelado y picado
Salsa tomate	600	ml	
Mermelada de tomate	300	g	Escaldado, pelado y cortado
Caldo de Cordero	150	ml	
Crema 30%	200	ml	
Aceite de oliva	80	ml	
Pasta Espagueti	500	g	
Agua	500	ml	
Sal	35	g	Para el agua de la pasta
Albahaca fresca	20	g	Troceada
Perejil	20	g	Troceado
Mantequilla	80	g	
Sal, pimienta, azúcar y vinagre balsámico			Al gusto

Método de preparación / descripción tecnológica:

1. Caliente 10 ml de aceite de oliva en una olla. Agregue las zanahorias, el apio, el apio, la raíz de perejil y la cebolla. Sofría hasta que estén dorados.
2. Agregue una cucharada de puré de tomate a las verduras. Revuelva para que nada se queme. Después de 10 minutos, vierta el caldo en la olla. Después de que el caldo se haya evaporado, agregue el puré de tomate, los tomates, el ajo y sazone con sal y pimienta. Reduzca el fuego, deje reposar durante 2 horas, revolviendo ocasionalmente.
3. Después de este tiempo, agregue 2-3 hojas de albahaca y triture las verduras con una licuadora. Luego, páselas por un tamiz. Agregue un poco de vinagre balsámico y azúcar.
4. Caliente 10 ml de aceite de oliva en una sartén. Agregue la carne molida y desmenúcela con una espátula. Fría hasta que toda el agua se haya evaporado.
5. Agregue una cucharada de puré de tomate a la carne. Fría durante 5 minutos. Agregue crema al 30% y deje reposar durante 30 minutos, revolviendo ocasionalmente.
6. Hierva agua en una olla y agregue sal. Cuando empiece a hervir, agregue la pasta. Cocine durante 8 minutos y luego escurra.
7. Para preparar 1 porción: caliente 10 ml de aceite en una sartén aparte, agregue 120 g de carne frita, 150 ml de salsa, 20 g de mantequilla y 120 g de pasta. Después de 3 minutos, agregue un poco de perejil y albahaca. Sirva en un plato decorado con hojas frescas de albahaca.

La forma de una receta gastronómica puede variar según la cocina. Puede imprimirse en papel y almacenarse en carpetas o en una versión electrónica en una computadora o dispositivos móviles

3. Dispositivos utilizados para técnicas gastronómicas modernas.

El proceso tecnológico en gastronomía consta de dos partes básicas: el pretratamiento (segregación, limpieza, enjuague y trituración de la materia prima) y el tratamiento adecuado (térmico).

De hecho, la división básica de los dispositivos utilizados en gastronomía es muy simple e incluso evidente. Incluye equipos divididos según para qué se utilizan específicamente. Así que puede estar destinado al almacenamiento de productos alimenticios, al transporte y a la producción.

Equipos de catering para cocinas, que se dividen en:

1. máquinas destinadas al tratamiento térmico y mecánico de productos alimenticios,
2. refrigeración, es decir, varios tipos de refrigeradores y congeladores,
3. mobiliario gastronómico,
4. pequeños accesorios de cocina.

Por mucho, los más avanzados tecnológicamente son los relacionados con el procesamiento de productos alimenticios, incluidos los mecánicos. ¿Cuáles son estos?

El equipo utilizado para el procesamiento mecánico es, con mucho, el más importante en cualquier cocina de restaurante. Este tipo de dispositivo desmenuza, corta, limpia, pela y lava productos alimenticios y es responsable de muchas otras tareas. Existen muchos tipos de estas máquinas, que van desde simples molinos, licuadoras, mezcladoras o exprimidores de jugo, hasta equipos modernos para triturar, moler e incluso dar forma. Entre los dispositivos utilizados en una cocina moderna, distinguimos:



Máquinas PACO JET para moler masas congeladas en helados y sorbetes



La PIEDRA DE HORNEAR nos permitirá preparar una pizza crujiente, pero también galletas, pan, carne y verduras. Está hecha de material natural. Gracias a su porosidad, absorbe y libera humedad, haciendo que la masa quede crujiente



MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO dispositivo para envasar alimentos en porciones individuales o múltiples y comprimir productos, por ejemplo, comprimir trozos de sandía en una marinada de vinagre balsámico y miel



CIRCULADOR SOUS VIDE Un dispositivo para cocinar a baja temperatura en el que el pecho de pato se puede cocinar a 68 grados Celsius durante 20 minutos



SMOKING GUN máquina de microahumado para ahumar productos o aperitivos listos para porciones

4. Técnicas populares de corte

El corte es una de las habilidades básicas más importantes en el procesamiento de alimentos. El tipo de producto a cortar, la calidad del cuchillo y la técnica correcta también son muy importantes en este caso. Cuanto mayor sea el movimiento de corte, menos presión se requerirá.



Tipos de cuchillos

Cuchillo de chef: una hoja ancha con una nitidez excepcional es la parte más importante de este cuchillo. Grande y pesado, se ajusta de forma segura en la mano y le permite hacer cortes precisos, ya sea al cortar carne y filetear pescado, o al dividir verduras y frutas en trozos



Cuchillo universal: largo, pero definitivamente más delgado que el cuchillo de chef. Es adecuado para rebanar embutidos, procesar verduras y frutas, y también para pelar.



Pelador de verduras: pequeño, corto y muy práctico, es indispensable para pelar y raspar. También es excelente para cortar papas, pepinos, zanahorias y todas las demás verduras.



Cuchillo para pan: largo y equipado con dientes característicos y espaciados. Por esta razón, puede manejar tanto grandes hogazas de pan como panecillos más pequeños.



Cuchillo de pelar- su hoja tiene una forma característicamente redondeada y el cuchillo en sí es pequeño. Con su ayuda, puede quitar fácilmente la piel de verduras y frutas, cortándola muy finamente



Cuchillo para carne - la estructura de la carne cruda es bastante fibrosa, lo que dificulta cortarla en rodajas perfectamente finas. Aquí es donde un cuchillo largo y delgado con una hoja lisa resulta útil y se las arregla bien con la carne.



Cuchillo para queso: en realidad, existen varios tipos de cuchillos para queso. Si eres amante de este tipo de aperitivos o sirves tablas de queso en tu restaurante, debes tenerlos todos



Cuchillo para deshuesar



Cullito para filetear



Cuchillo de salmón

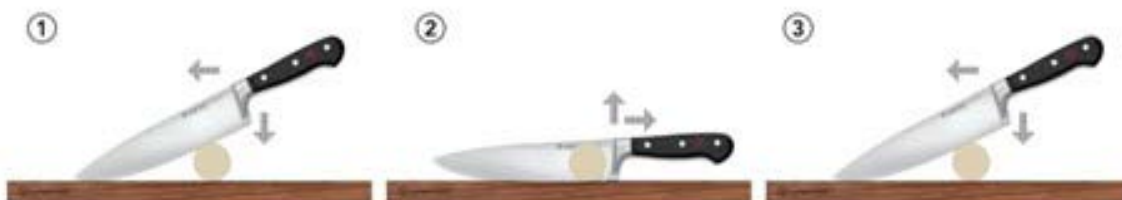


Cuchillo de carnicero

Cuchillo para bistec

Técnicas de corte

Cortar en rociada



Utilice esta técnica para cortar frutas y verduras carnosas con piel delicada. Apoye la punta del pie en una tabla de cortar de madera, luego apunte el mango hacia abajo y suavemente hacia adelante. Luego hacia arriba y suavemente hacia atrás. La punta del cuchillo se mantiene pegada a la tabla todo el tiempo.

Rebanar



Apoyamos la punta del cuchillo en la tabla y tiramos suavemente del cuchillo hacia usted. Esta técnica es útil al cortar productos finamente estructurados donde es importante no aplastar el producto.

Picar Cruzado



Esta técnica es muy similar a la técnica de Rock Chop, aquí también agregamos un movimiento lateral. Perfecto para picar hierbas.

Cortar empujando



Otra técnica de corte muy popular, especialmente útil al cortar verduras. La hoja se empuja hacia adelante mientras cae sobre la tabla de cortar.

Cortar con golpes



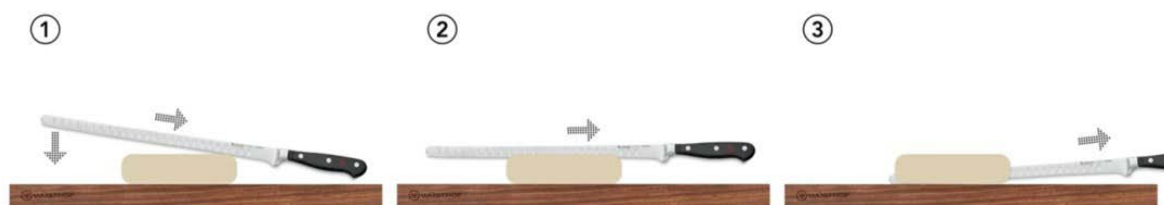
Esta técnica funcionará bien al cortar productos de pequeño diámetro, como zanahorias o pepinos. El cuchillo se mueve solo hacia arriba y hacia abajo, y la hoja corre paralela a la tabla de cortar de madera.

Corte con sierra



El cuchillo se mueve hacia adelante y hacia atrás, penetrando el producto cortado sin ninguna presión adicional que pudiera hacer que se aplaste o se deshaga. La técnica se utiliza principalmente para cortar pan, pero también es perfecta para frutas y verduras con piel dura y pulpa suave.

Cortar tirando



La hoja se coloca justo al lado del mango en el producto a cortar, al mismo tiempo que se inclina hacia arriba la punta. Tratamos de hacer un solo corte uniforme, tirando del cuchillo hacia usted mientras baja la punta. Esta técnica es a menudo utilizada por los chefs de sushi al cortar productos muy delicados, como la carne de pescado crudo.

“La correcta forma de sostener el cuchillo es la base para un trabajo seguro, efectivo y cómodo. A continuación, presentamos tres métodos básicos de agarre según el tipo de cuchillo”

Mango para cuchillos como: Chef, Deba, Santoku, Nakiri.

Es una de las técnicas más versátiles y se recomienda para la mayoría de las aplicaciones. Es especialmente adecuada para la transferencia de energía, por lo tanto, también es adecuada para cortar alimentos con una estructura fibrosa.



Empuñadura para cuchillos como: Chef (chef), Deba, Santoku, Nakiri, cuchillo de carnicero. Una técnica popular utilizada para el afilado fino, especialmente de verduras.



Agarre para cuchillos como: *Slicer, Yanagiba, Takohiki.*

En esta técnica, el dedo índice permite controlar fácilmente el cuchillo, asegurando que los cortes se realicen con precisión. Una técnica muy utilizada por los chefs de sushi.

<https://masahiro.pl/nozopedia/chwyt-noza>



5. Combinación y cruces de sabores

Algunas personas ya conocen las combinaciones que proporcionan nuevas y interesantes sensaciones de sabor. Sin embargo, la mayoría de las personas aún no reconocen que las siguientes conexiones puedan siquiera ocurrir. Y son recomendadas por los chefs más experimentados y maestros culinarios de renombre mundial.

Foodpairing, o extraordinarios duetos de combinaciones, es una filosofía que consiste en combinar nuestros sabores cotidianos de una manera no convencional. Luego obtenemos platos completamente nuevos, con un sabor y carácter diferentes.

Hay dos métodos para buscar nuevos sabores. El primero es combinar sabores relacionados. ¿Cómo se ve en la práctica? Mezcle lo dulce con lo dulce, lo denso con lo espeso y lo salado con lo salado. Así que los higos o dátiles irán muy bien con el chocolate con leche. Los colores también serán una pista aquí. Al componer verduras o frutas, mézclalas según su color, no según su sabor.

El segundo asume algo completamente diferente. Los chefs que componen sabores según este método demuestran que el mejor sabor se obtiene al mezclar los opuestos. Tenemos cinco sabores: umami, dulce, amargo, ácido y salado. Sin embargo, hay muchos más aromas acompañantes. Y son en gran medida el foco de toda la atención. El cocinero debe elegir los sabores de tal manera que los ingredientes seleccionados enfatizen los aromas y no los estropeen.

Conexión	Efecto
CARNE + ANÍS	Esto enfatizará y enriquecerá el sabor de la carne en sí.
AZÚCAR Y ZANAHORIAS	Puede parecer extraño añadir azúcar a las verduras, pero es un método muy popular para preparar zanahorias en Francia, por ejemplo. El nombre específico de este plato es Karotka Vichy, donde se combinan zanahorias, sal, pimienta, azúcar y agua mineral Vichy, y luego se cocinan a fuego lento hasta que las zanahorias estén ligeramente blandas. El azúcar realza su sabor y el resultado final es un fantástico plato de verduras con un hermoso color naranja. Sin embargo, debe recordarse que es un poco de azúcar, que solo debe agregarse con moderación a todos los platos.
AZÚCAR Y TOMATES	El azúcar de caña realza el sabor de muchos platos, incluidos los tomates. Así que use azúcar en lugar de sal. Los tomates son naturalmente ácidos, y la adición de sal solo subraya esto. El azúcar, por otro lado, saca a relucir el sabor completo del propio tomate, que después de todo es una fruta. Los tomates confitados son un delicioso aperitivo horneado con tomates dulces. Tales tomates deben hornearse durante al menos 2-3 horas a 90 °C, especialmente si tiene la intención de almacenarlos durante algún tiempo en un frasco.
SAL Y CAFÉ	Una pizca de sal realzará el valor del café, como lo hace con prácticamente cualquier otro plato (incluidos los postres dulces).
CHILE Y CHOCOLATE	El chocolate profundizará el sabor característico de los chiles, fortaleciendo su base picante.
PATATAS Y BULBO DE MOSCATO	Solo una pequeña cantidad agregará profundidad al sabor de las papas.
MANZANA Y VAINILLA	Las manzanas son muy ácidas y generalmente deben endulzarse antes de cocinarlas. Muchas personas también agregan canela o nuez moscada. La vainilla, por otro lado, le da a las manzanas una nota de sabor interesante, cuya fuente no todos pueden adivinar, pero todos seguramente la apreciarán.
Rúcula y pera	Una combinación perfecta como complemento de la cena o una ensalada independiente. Esta combinación de sabor agrio y deliciosamente dulce, aliñada con jugo de naranja mezclado con un poco de vinagre de vino, acaricia el paladar. Así que en lugar de hacer una mezcla estándar con pimientos o tomates, asegúrate de probarla con peras dulces..
PIMIENTOS Y FRESAS	Las fresas frescas se sirven más a menudo con azúcar, pero la adición de pimienta fresca molida finamente subraya un sabor que de lo contrario permanecería oculto. Tiene que ser pimienta negra.
CARNE ROJA ADEREZADA CON CANELA	Esto enfatizará y enriquecerá el sabor de la carne en sí.

6. Cocina tradicional en una nueva versión.

La cocina polaca antigua se basa en platos simples hechos con productos agrícolas y carnes de animales salvajes y de granja, así como pescados de mar y de agua dulce. También se utilizaban frutas, hierbas recolectadas, especias y hongos. La sal se usaba abundantemente, las gachas siempre estaban presentes y los festines se regaban con cerveza y hidromiel. Gracias a las influencias italianas, la cocina polaca antigua se enriqueció con verduras y especias, y se crearon los cimientos de la confitería polaca. Le debemos al Oriente las raíces, el trigo sarraceno, las semillas de amapola, la fruta seca, el halva, así como los purés congelados y los jugos de frutas, es decir, sorbetes. El adobo y el picado de carne, los pinchitos, el tártaro, la kutia y las ramitas de semillas de amapola también se deben a la influencia del Oriente. Las nuevas técnicas y métodos de cocina se deben a la influencia de la cocina francesa. Gracias a los franceses, la cocina polaca se enriqueció con rellenos, patés, albaricoques, trufas y alcaparras de anchoa. Los cocineros polacos aprendieron sobre el blanqueo, el relleno, el glaseado, el empanado, el adobo y otros. Le debemos a los judíos los métodos de preparación de carne de ganso, pescado, arenque o, por ejemplo, challah. Los holandeses, por otro lado, nos perfeccionaron

en la técnica de hacer queso. La imagen contemporánea de la cocina polaca se compone de ingredientes raramente encontrados en otros lugares, preparados durante años de acuerdo con recetas tradicionales. Estos incluyen setas encurtidas, sopa agria de centeno, pepinillos encurtidos, chucrut, setas secas, leche agria y queso cottage. Los materiales característicos de la cocina polaca también son frutas del bosque, semillas de amapola, arenque, pescado y caza. También era tradicional respetar la materia prima (que siempre debía ser fresca) y los platos ya preparados. El pan, que se horneaba en varias docenas de especies, era especialmente venerado. La inspiración para la cocina polaca moderna también puede ser la valentía con la que nuestros antepasados se acercaron al sazonar los platos. Muy a menudo apostaban por un contraste, basado especialmente en la combinación de sabores dulces y ácidos. Los platos se regaban con mucho vinagre o jugo de limón o lima, añadiendo azúcar, fruta, mermelada o miel. El azúcar no solo se trataba como un endulzante para los postres, sino también como una especia completa, complementando los sabores de los platos de carne y verduras. El sazonado también era audaz. Los platos a menudo adquirían un aroma, sabor y color muy intensos. Se seleccionaban como una de las demostraciones de riqueza y estatus especias exóticas como el azafrán, la canela, la pimienta, el jengibre y la nuez moscada. También se utilizaban hierbas que se encontraban en prados y bosques. Se usaban, entre otras cosas, semillas de enebro, comino, ajo, rábano picante, semillas de mostaza. Siete características de la cocina polaca antigua que vale la pena aprovechar

1. Jerarquía: aunque hoy en día no existen divisiones, se deben combinar la cocina de los campesinos con la cocina de la nobleza y usar: guisantes, trigo sarraceno, mijo, quinua, verduras de raíz, nabos, repollo, carne de venado, cangrejos de río, caviar, carnes preciosas.
2. Viajes culinarios: no temas introducir ingredientes extranjeros o incluso exóticos en la cocina polaca antigua: higos, pasas, almendras, limones, castañas, pimienta, azafrán, alcachofas, espárragos, tomates, trufas, cuellos de ganso.
3. Las limitaciones del ayuno: los platos de la cocina polaca antigua no tienen por qué ser difíciles de digerir, la clave son ingredientes de buena calidad y el arte de su preparación. Los platos de pescado como el lucio, el perca, la trucha y la carpa serán de fácil digestión.
4. Estacionalidad y carácter local: organiza el menú según los cambios estacionales, inspirándote en las tradiciones locales, utiliza frutas y verduras de temporada, caza, hierbas frescas, cereales, quesos locales, mermelada y miel.
5. Trozos de carne: utiliza partes inusuales de carne y despojos: hígado, riñones, lenguas, colas, riñones, aves de corral y aves silvestres.
6. Contrastes: combina audazmente sabores que conquistan gracias a los contrastes, especialmente dulces y ácidos: azúcar, miel, fruta, mermelada, pasas combinadas con vinagre, limón y lima.
7. La riqueza de las especias: puedes agregar incluso las especias más exóticas a los platos y combinarlas con hierbas: pimienta, azafrán, jengibre, nuez moscada, comino, canela, hierbas frescas, semillas de enebro.

Los restauradores polacos contemporáneos están convencidos de que para obtener el mejor sabor, hay que cocinar y probar, cocinar y buscar hasta alcanzar la perfección, y que de la paleta ilimitada de colores se pueden elegir aquellos que se adapten perfectamente para crear una obra hermosa. En su búsqueda de lo autóctono, llegan a las fuentes y descubren los sabores de nuestras auténticas recetas polacas antiguas influenciadas por las cocinas de diferentes naciones. Lo mejor, la calidad, que es la base de su cocina, solo tienes que cuidarla. Este retorno a la tradición, a los productos autóctonos, es decir, valiosas gachas, verduras y frutas frescas, productos lácteos, una variedad de setas y pescado saludable, esta fascinación por las tradiciones culinarias

de otras naciones significa crear una nueva calidad y nuevas composiciones, nuevas experiencias culinarias inolvidables, nuevas imágenes.

También resulta que las reglas de la cocina polaca antigua pueden cambiar significativamente y aumentar el valor de los platos preparados hoy en día. Un retorno a la naturaleza, la calidad y el uso de los regalos de la tierra es de particular importancia. Entonces, si queremos proponer una nueva versión de la cocina polaca antigua, debemos buscar inspiración en el campo, el prado o el bosque. Después de todo, nuestros antepasados lo sacaron de allí. Los chefs nos ofrecen la cocina polaca en una versión moderna: local, multicultural, molecular y simplemente sabrosa

Utilizan la experiencia adquirida en el extranjero, empleando técnicas culinarias modernas por un lado y tradicionales por otro. Se inspiran en la naturaleza polaca, se refieren a las tradiciones de las regiones y a la rica historia de Polonia. La nueva cocina polaca es una cocina clásica adaptada a las condiciones tecnológicas de hoy en día. La naturaleza, los viejos libros de cocina y las recetas olvidadas se convierten en una inspiración y se traducen al lenguaje de la cocina moderna. El menú se compone al ritmo de la naturaleza, según un calendario adaptado individualmente. Para los platos en la nueva edición, recomienda alcoholes polacos tradicionales: hidromieles, vodkas de alta calidad y licores. En su búsqueda de las mejores composiciones de sabores, los chefs cambian la estructura de los ingredientes e invierten sus roles. Si sopa, entonces en una versión destructiva. Si pan, entonces el famoso con heno quemado. Para los chefs, lo más importante es el sabor. Aunque utilizan el método sous vide, los métodos tradicionales de cocción o la sartén tradicional no pueden desaparecer de la cocina. Su cocina es moderna, pero al mismo tiempo no obliga a los invitados a salir de su zona de confort.

A menudo, se introducen en la carta cada vez más de moda vísceras y partes olvidadas de los animales: el cerebelo, el timo, la lengua, las mejillas, los huesos de tuétano o las patatas fritas de orejas de cerdo. El escenario de la nueva cocina polaca es dinámico y cambia constantemente. Se crean nuevos lugares y conceptos, no necesariamente en línea con el concepto de alta cocina y no necesariamente en grandes ciudades.

Lomo de venado envuelto en puerro

Ingredients:	
1 kg de corzo deshuesado	Sal
1 puerro partido por la mitad longitudinalmente	Pimiento
Romero	Aceita de Oliva

Preparation

1. Limpie el lomo y divídalos en trozos. Hierva brevemente las capas de puerro en agua con sal y luego enfríelas inmediatamente con agua helada.
2. Sazone la carne con un poco de sal y pimienta y rocíela con aceite de oliva. Arranque las hojas de romero, píquelas finamente y espárzalas sobre los trozos de venado.
3. Envuelva la carne cuidadosamente en tiras de puerro y ate con hilo de cocina.
4. Ase todo por ambos lados durante 2-3 minutos a temperatura media (temperatura interna de 60 °C).

<https://www.makro.pl/food-lovers/comber-z-sarny>

Col Lombarda (roja) con manzana



Porciones: 6 / Tiempo de cocinado: approx. 90 minutos + tiempo de espera

Ingredientes	
1 col lombarda (approx. 1 kg.)	1 sobre de especias que contiene hojas de laurel, bayas de enebro, pimienta, anís estrellado y canela
250 ml of red wine	4 cucharadas de mantequilla clarificada
150 ml of red wine vinegar	Salt
3 apples	Pepper
3 onions	Sugar

Preparación



1. Corte la col lombarda en cuatro o seis partes (dependiendo de su tamaño), retire el tallo y corte las piezas de verdura en tiras finas.
2. Corte las cebollas y las manzanas en trozos pequeños.
3. Sazone todo con vinagre, vino tinto, sal y azúcar...
4. ... y amase bien. Agregue especias y deje reposar todo durante al menos dos horas, preferiblemente durante la noche.
5. Exprima la col lombarda a través de un colador, recoja el líquido.
6. Cocine la col lombarda en la mantequilla clarificada.
7. Agregue gradualmente el líquido de la col lombarda y cocine a fuego lento durante unos 45 minutos hasta que esté tierna.
8. Agregue sal, pimienta y azúcar al gusto.

<https://www.makro.pl/food-lovers/czerwona-kapusta-z-jablkciem> <https://culture.pl/pl/artykul/od-amaro-do-krzyzakow-czyli-o-nowoczesnej-kuchni-polskiej>

7. Menú de degustación y estacional.

Nuestras papilas gustativas, cuando comemos un plato, se centran solo en las primeras tres cucharadas, luego la intensidad de las sensaciones gustativas disminuye. Cuando tenemos muchos platos pequeños, podemos concentrarnos al 100 por ciento en sabores únicos.

Evaporación

En comparación con el menú largo y estrecho, el menú de maridaje se estructura de la siguiente manera para servir una bebida específica con cada plato servido.

Este menú le permite servir la bebida adecuada con los ingredientes que componen el plato y enfatizar su sabor.

Exposición

El menú de la exposición es un servicio gastronómico centrado en la experiencia y habilidades del chef, por lo tanto, consta de 9 a 50 platos.

Una característica distintiva de los platos de degustación es que son significativamente más pequeños en tamaño que los platos estándar del menú. A veces, da la impresión de que se asemejan a aperitivos, o incluso amuse-bouche.

En cuanto a los platos en sí y sus tipos, generalmente durante una degustación se pueden servir los siguientes:

AMUSE-BOUCHE (a veces más de 1), es decir, un aperitivo muy pequeño para un bocado, que se sirve, por ejemplo, en una cuchara o cucharilla. Luego, vale la pena probarlo entero para sentir la composición completa de sabores. A veces también hay amuse-bouches „más grandes”, que se comen en unos pocos bocados, pero personalmente prefiero los realmente pequeños, porque suelen sorprender más con la composición de sabores. Recordemos que este aperitivo es la elección del chef, algo especial y único, un anticipo de lo que vendrá en la degustación.

ENTRADAS FRÍAS - platos pequeños que no deben sobrecargar el estómago, sino estimular el apetito.

ENTRADAS CALIENTES - como arriba, pero en versión caliente.

SOPA - según la idea del menú de degustación, será única, pero también pequeña.

SORBETE - a menudo de limón o ciruela (puede ser con alcohol). Su papel es limpiar las papilas gustativas antes de seguir probando y apoyar el proceso digestivo.

PLATO PRINCIPAL - por regla general, los platos de carne se sirven después del pescado. Además, para más platos, la carne blanca tiene prioridad sobre el cordero, el conejo sobre la carne de res y el venado se servirá al final. Aquí también, la porción no debe ser demasiado grande, para no „abrumar” las otras delicias.

POSTRE - puede ser muy variado, caliente o frío.

Finalmente, podemos pedir café o té (generalmente no son un elemento estándar del menú de degustación).

Es importante que cada plato tenga una buena presentación y un gran sabor, para lograrlo, es necesario comprar ingredientes de proveedores de calidad.

Algunos restaurantes que ofrecen solo un menú de degustación brindan a sus clientes una experiencia que dura de tres a cuatro horas.

Otros restaurantes tratan sus menús de degustación como demostraciones de platos típicos de países o regiones específicas. Este menú de degustación es perfecto para servir y recibir a turistas.

Lee más en: <https://kulinaria.trojmiasto.pl/Menu-degustacyjne-w-trojmiejskich-restauracji-n160654.html#tri>
<https://blog.monouso.pl/menu-degustacyjne-wledzowki-jak-wdrozyc-je-w-swojej-firmie/>

Todo el concepto de degustación es crear pequeñas obras de arte a partir de unos pocos ingredientes



Caracoles de viñedo fritos con chalotas y zanahorias, servidos con una emulsión de mantequilla y vino con ajo, decorados con perejil picado fresco.



Filete de solomillo picado de agricultura ecológica, servido con cebolla, pimiento marinado y huevo de codorniz



Morillas rellenas de suave mousse de gallina de Guinea, fritas en mantequilla de perejil, servidas con tomate al horno



Médula de vaca criada orgánicamente, servida con ajo confitado, chips de pimiento y tostadas de hierbas.



Caldo de azafrán cocido en pescado masuriano, servido con verduras de raíz, cuellos de langosta fritos y trozos de pescado



Lomo de bacalao al horno en aceite de oliva y hierbas, servido sobre puré de pimientos orgánicos y coliflor.



Pechuga de pato rosa frita, servida sobre puré de remolacha orgánica y coles de Bruselas fritas.



Mousse de queso de cabra con chocolate blanco, servida con sorbete de manzana horneada y vino espumoso con merengue de espinacas.



La primera opción - carne, incluye: rosti de patata con salmón ahumado, cuajada de cabra con frutas del bosque, arenque de Kashubian, borsch de hibisco en ternera, abadejo con bisque blanco y judías, mejillones en cuajada encurtida con espinoso amarillo y almendras, en la opción vegana puedes probar calabaza en miel de caléndula marinada, cuajada vegana con frutas del bosque, pâté lorrain de boletus o berenjena joven con higo en la Jacqueline de cebolla.

Lee más aquí: <https://kulinaria.trojmiasto.pl/Menu-degustacyjne-w-trojmiejskich-restauracji-n160654.html#tri>

El menú está enumerado por expertos como una de las principales tendencias gastronómicas. En sus declaraciones, los chefs a menudo enfatizan el papel de la estacionalidad en el menú. ¿Por qué? Los consumidores sienten subconscientemente que los productos de temporada son los más ricos en nutrientes y, por lo tanto, los mejores para su salud. Al mismo tiempo, los platos hechos en base a ellos se distinguen por un sabor incomparable, ¡que solo es posible en la temporada!



Al introducir un menú estacional, mostramos a nuestros huéspedes que nos enfocamos en ingredientes de la más alta calidad y nos preocupamos por platos interesantes y variados. La estacionalidad es en realidad los mismos beneficios para el restaurante: imagen y sabor.

La estacionalidad es más fácil de enfatizar con accesorios. Incluso los platos más tradicionales se pueden refrescar con las verduras y frutas adecuadas. ¿Cómo hacer que destaquen en el menú? Vale la pena recordar la diversidad, que es la clave del éxito. Por lo tanto, si es posible, debe elegir verduras y frutas de productores locales, así como exóticas de todo el mundo. Este tipo de menú excluye la monotonía.

La estacionalidad en sí misma promete cambio y diversidad. Vale la pena aprender a malabarizar con ingredientes de temporada e introducir verduras de temporada en diferentes versiones. Por ejemplo, los platos de patata están volviendo a favor. Se pueden usar de docenas de maneras: en ensaladas, pasteles, cazuelas y

además se pueden realzar su sabor con otros ingredientes característicos de una temporada determinada. ¿Y las nuevas patatas? Este es uno de los principales símbolos de la estacionalidad.

Puede hacer lo mismo con toda la lista de productos. Celebre la temporada de espárragos con sopas cremosas y ensaladas a la parrilla. También sírvalos con salsa holandesa o córtelos con bacon. Las fresas, las frambuesas y los arándanos funcionarán no solo en postres, sino que también agréguelos a ensaladas y carnes.



En otoño, destaque los champiñones y las calabazas en sus platos. Puede preparar sopas, salsas e incluso sus propios conservantes a partir de ellos. ¡Las peras y ciruelas caramelizadas no deben faltar en postres y ensaladas!

QUÉ ES EL TALLADO?

TALLADO (Caring) - es el arte de decorar platos y mesas con elaborados tallados en varias verduras y frutas imaginativas. El objetivo del CARVING es hacer que los platos o platos tengan una apariencia más atractiva y estética y atraigan a los clientes. En manos de los maestros del CARVING, cada fruta o verdura se convierte en una obra de arte.

La cuna del CARVING son los países asiáticos, especialmente Tailandia, China, Japón y otros países vecinos. Este arte tiene más de 1000 años de antigüedad. Este arte experimentó su apogeo durante la dinastía Song, que gobernó en China en los años 960-1279. El evento más importante relacionado con el CARVING es el festival de Loi Kratong, y Sukhothai es el mejor lugar en Tailandia para verlo.

Actualmente, el arte del CARVING se enseña a extranjeros y se practica en todo el mundo, especialmente por chefs que a través de este arte desean mejorar visualmente los efectos de sus platos..

11. BIBLIOGRAFÍA

1. BHP w branży gastronomicznej, Dominik P., WSiP, Warszawa 2016
2. Kucharz małej gastronomii. Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy, Żabicki W., WSIP, Warszawa 2008.
3. Carving. Dekorowanie potraw oraz stołu owocami i warzywami krok po kroku, Rajmund Królik, Wydawnictwo Twoje, 2012
4. Dekorowanie potraw, Joanna Gózdź, Piotr Syndoman, Buchman
5. Kurs Carvingu. Poziom Podstawowy. Podręcznik do ćwiczeń, Dominika Sadowska Paweł Sztenderski. Carving-Art Paweł Sztenderski, 2017

6. Sekrety dekoracji z warzyw i owoców. Krok po kroku. Łukasz Szewczyk, Piotr Wasik, Carving-Art Paweł Sztenderski, 2017
7. Sekrety dekorowania potraw, Cara Hobday, Jo Denbury, Wydawnictwo Muza
8. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, część 1-2, Kmiołek A., WSiP, Warszawa 2013
9. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, część 3, Zienkiewicz M., WSiP, Warszawa 2013.
10. Porównanie właściwości fizycznych i chemicznych produktów poddanych obróbce sous vide w stosunku do tradycyjnych metod obróbki termicznej. Postępy w naukach o żywieniu. Hanus P., Jaworska G., Pycia K., Baran I., Szarek N. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego. 2020.
11. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, część 1-2, Kmiołek A., WSiP, Warszawa 2013
12. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, część 3, Zienkiewicz M., WSiP, Warszawa 2013.
13. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Jastrzębski W. WSiP, Warszawa 2005.
14. Czasopisma specjalistyczne: „Hotele i Restauracje”, „Kuchnia”, „Magazyn dla Smakoszy”, „Poradnik Restauratora”, „Przegląd Gastronomiczny”, „Akademia Kulinarna”.
15. Zasoby Internetu w zakresie zawodowym.