Educación Básica de Adultos
Formación en Oficio

Sector Alimentación

Oficio:
Ayudante de Cocina

Introducción al Plan de Estudio

Nivel de entrada: Segundo Nivel

Presentación

El Ministerio de Educación ha iniciado un proceso de reforma de la Educación de Adultos, uno de cuyos hitos más destacables es la aprobación de un nuevo Marco Curricular en el contexto de una educación para toda la vida.

El nuevo Marco Curricular, aprobado mediante Decreto Supremo de Educación Nº239/2004, define Objetivos Fundamentales y Contenidos Mínimos Obligatorios de Formación General, para la educación básica y media. A su vez, considera, en forma opcional, la formación en oficio para educación básica, que tiene como propósito preparar a los estudiantes adultos y adultas para ejecutar una tarea normalizada, la mayor parte de las veces de carácter individual.

La formación en oficio se orienta a dar respuesta a las demandas del desarrollo productivo dentro de las tendencias que presenta el empleo. Además, ofrece la posibilidad de articulación con las especialidades de la Formación Diferenciada Técnico-Profesional de la educación media, lo que permite que sea reconocida como parte de esta última si la persona decide continuar con la especialidad técnica en el nivel medio.

La propuesta del Ministerio de Educación para la formación en oficio incluye un plan de estudio estructurado a través de módulos de aprendizaje, los que han sido diseñados con un enfoque de competencias laborales. Cada oficio puede incluir entre 1 y 3 módulos que presentan los Aprendizajes Esperados que se busca desarrollar en los estudiantes adultos y adultas; criterios de evaluación para monitorear su logro; los contenidos que deben trabajarse a lo largo del módulo; la duración temporal, y los requerimientos de recursos de aprendizaje y de recursos de infraestructura necesarios para impartir el oficio.

El ayudante de cocina ejercerá su actividad laboral bajo la supervisión de otros profesionales de su área funcional, en la manipulación, preelaboración y elaboración básica de alimentos. Podrá ejercer su actividad laboral en los distintos tipos de establecimientos hosteleros, así como en hospitales, residencias, colegios y otros.

Entre las actividades que podrá desempeñar, se encuentran el limpiar y preparar los equipos, utensilios y lugar de trabajo; la preparación de las materias primas y la disposición de éstas para su uso, la elaboración de diversos platos fríos y calientes, incluyendo el montaje de éstos. Una función esencial será el mantener su higiene y presentación personal en las distintas actividades que realice.

Este oficio se articula con la especialidad de Servicios de Alimentación Colectiva del sector Alimentación de la Educación Media Técnico-Profesional. En particular, con los aprendizajes esperados de los módulos “Elaboración de entradas”, “Elaboración de platos típicos nacionales e internacionales” y “Preparación de platos principales”.

De igual forma, el oficio de "ayudante de cocina" se articula con los oficios de "ayudante de panadería" y "ayudante de repostería y pastelería" a través del módulo Preparación de la mise en place. Aún cuando existen ciertos contenidos diferenciadores relacionados con el contexto del oficio en el que se trabaje, este módulo sería esencialmente idéntico para los tres oficios, lo que implica que podría convalidarse y así facilitar su formación en los otros oficios solo cursando los módulos que falte realizar.

El oficio de ayudante de cocina está orientado a desarrollar las siguientes capacidades:

- Elaborar productos intermedios o bases para la elaboración gastronómica, utilizando equipos y utensilios para cortar, trozar y picar las materias primas e insumos requeridos.
- Higienizar y limpiar las materias primas e insumos, aplicando los procedimientos y técnicas que permitan su utilización en la elaboración de productos preelaborados y finales.
- Ordenar, organizar y disponer los productos preelaborados, insumos, equipos y utensilios; de acuerdo a sus características organolépticas, a su naturaleza, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad.
- Elaborar los alimentos, aplicando técnicas de corte, horneo y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados, para cumplir con las especificaciones indicadas en la receta gastronómica.
- Mantener las condiciones higiénicas y de funcionamiento de la infraestructura, utensilios y equipos manuales, mecánicos, eléctricos y electrónicos utilizados en la elaboración gastronómica, aplicando procesos de sanitización y siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones de su entorno de trabajo con el fin de intervenir en la generación de un ambiente saludable, utilizando los elementos de protección personal de la especialidad y respetando las normas de prevención de riesgos, de higiene y seguridad.

En la base del diseño del oficio se encuentran las siguientes competencias laborales:

- Limpiar y trozar alimentos.
- Interpretar y aplicar recetas.
- Hervir, cocer, freír y hornear alimentos.
- Preparar mise en place.
- Mantener presentación personal y de la cocina.

Plan de Estudio

Módulo	Aprendizajes Esperados
Preparación de mise en place	■ Limpia el lugar de trabajo, equipos y utensilios. ■ Limpia y prepara materias primas. ■ Prepara y ordena los productos y equipos para su utilización en la elaboración de platos.
Duración	**108 horas**

Módulo	Aprendizajes Esperados
Elaboración de platos fríos y calientes	■ Prepara el lugar de trabajo. ■ Procesa alimentos (hierve, cuece, fríe, hornea). ■ Elabora platos fríos y calientes, usando productos preelaborados. ■ Distribuye los residuos generados en el proceso, para su desecho o reutilización.
Duración	**108 horas**

Requerimientos de recursos de aprendizaje

Material impreso

Es un conjunto de material didáctico impreso actualizado, al cual tengan acceso en forma expedita y oportuna estudiantes y docentes con el fin de consultar, profundizar y actualizar materias referidas a los módulos del oficio. Deberá incluir material impreso relativo a los siguientes temas: preparación de productos para elaborar platos, mise en place, higiene y limpieza en la manipulación de alimentos.

Material audiovisual

Es el conjunto de material audiovisual actualizado, al cual tengan acceso en forma expedita y oportuna estudiantes y docentes, con el fin de apoyar materias referidas a los módulos del oficio.

Material instrumental o concreto

Máquinas y equipos

Una cantidad de maquinaria y equipo suficiente para que cada estudiante pueda lograr los aprendizajes del oficio, por ejemplo, cocina industrial, lavaplatos, horno industrial, refrigerador semiindustrial, congelador, calefont, abridor mural de tarro, procesador de alimentos.

Instrumentos

Una cantidad de instrumentos (pesa electrónica, balanza, termómetro) suficiente para que cada estudiante pueda lograr los aprendizajes propios del oficio.

Herramientas, implementos y utensilios

Una cantidad suficiente de herramientas, implementos y utensilios, que permitan que cada estudiante logre los aprendizajes del oficio, tales como bandejeros, basurero, extinguidores; ollas, budineras, sartenes y fondos de distintos tamaños; bolos de acero inoxidable, cucharas de madera, espumaderas, cucharones, trinches, cucharas porcionadoras, coladores de diferentes tamaños, tablas acrílicas para picar, ralladores inoxidables, prensas de papas, medidores plásticos; moldes de queque inglés, de

tartas y de bizcochuelos; timbales de aluminio, cortapastas de diferentes tamaños, especieros, tostadores, usleros, brochas, planchas, espátulas, platos, cuchillo medio golpe, astil, piedra o afilador, batidores manuales, mangas pasteleras, boquillas, pedestales, yegua, bandejas plásticas, dispensadores de jabón, herramientas de corte.

Insumos y fungibles

Una cantidad de insumos y fungibles suficiente para que cada estudiante pueda lograr los aprendizajes propios del oficio, por ejemplo, verduras (frescas y congeladas), abarrotes, lácteos y huevos, productos cárneos (frescos y congelados), legumbres, pescados y mariscos, especias y semillas, envoltorios, licores.

Implementos de higiene y de seguridad personal

Una cantidad de implementos y vestuario que permitan mantener la higiene y seguridad de las personas del curso, por ejemplo, uniforme de cocina, gorro.

Requerimientos de infraestructura

Es el espacio que permite efectuar actividades de cocina industrial, que cuente con iluminación natural y cortinas, además de iluminación artificial, con una red de enchufes dobles para toma de corriente en condiciones seguras, distribuida por las paredes de la sala y con características de iluminación, ventilación y temperatura acordes con la normativa vigente de construcción de establecimientos educacionales.

Las redes de electricidad, agua y gas deben cumplir con la normativa vigente.

Se recomienda que los estudiantes adultos y adultas tengan acceso a lockers o estantes en los que puedan guardar sus pertenencias, así como a un espacio en que se puedan asear y cambiar de ropa.

Educación Básica de Adultos
Formación en Oficio

Sector Alimentación

Oficio
Ayudante de Cocina

Módulo
Preparación de Mise en Place

Horas sugeridas para desarrollar las actividades orientadas a conseguir los aprendizajes esperados y evaluar su logro: 108 horas

Introducción

El objetivo de este módulo es que los estudiantes adultos y adultas desarrollen la capacidad para preparar y disponer todos los utensilios, equipos, ingredientes y alimentos para cocinar (elaborar recetas), así como la capacidad para prepararse a sí mismos respecto a la vestimenta, presentación e higiene personal, para poder elaborar y servir en el momento previsto.

En el caso del ayudante de cocina, estas capacidades implicarán acomodar y limpiar todas las zonas de servicio, así como reservar y preparar productos para el próximo día o semana; buscando con estas acciones la simplificación del proceso de cocinar.

Este módulo se articula con la especialidad de Servicios de Alimentación Colectiva del sector Alimentación de la Educación Media Técnico-Profesional, en particular, con aprendizajes esperados contenidos en los módulos "Elaboración de entradas", "Elaboración de platos típicos nacionales e internacionales" y "Preparación de platos principales".

De igual forma, este módulo articula los oficios de "Ayudante de panadería" y "Ayudante de repostería y pastelería", ya que es común a los tres. Aún cuando existen ciertos contenidos diferenciadores relacionados con el contexto del oficio en el que se trabaje, este módulo es esencialmente idéntico para los tres oficios, lo que implica que podría ser convalidado y así facilitar la formación en los otros oficios sólo cursando los módulos que falten.

El módulo se orienta a desarrollar las siguientes capacidades:

- Elaborar productos intermedios o bases para la elaboración gastronómica, utilizando equipos y utensilios para cortar, trozar y picar las materias primas e insumos requeridos.
- Higienizar y limpiar las materias primas e insumos, aplicando los procedimientos y técnicas que permitan su utilización en la elaboración de productos preelaborados y finales.
- Ordenar, organizar y disponer los productos preelaborados, insumos, equipos y utensilios; de acuerdo con sus características organolépticas, con su naturaleza, con el proceso de elaboración gastronómica y con las normativas de higiene e inocuidad.
- Mantener las condiciones higiénicas y de funcionamiento de la infraestructura, utensilios y equipos manuales, mecánicos, eléctricos y electrónicos utilizados en la elaboración gastronómica, aplicando procesos de sanitización y siguiendo las instrucciones del fabricante.

- Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones de su entorno de trabajo con el fin de intervenir en la generación de un ambiente saludable, utilizando los elementos de protección personal de la especialidad y respetando las normas de prevención de riesgos, de higiene y seguridad.

En la base del diseño del módulo se encuentran las siguientes unidades de competencia laboral:

- Limpiar y trozar alimentos.
- Mantener presentación personal y de la cocina.
- Preparar mise en place.

Orientaciones metodológicas

Se sugiere abordar a través de actividades integradoras los tres aprendizajes que contiene el módulo, para asegurar el logro y la aplicación práctica de ellos.

Para ello, se sugiere utilizar una metodología que permita acercar a los estudiantes adultos y adultas a las exigencias del contexto laboral, en términos de la adquisición de hábitos de higiene y presentación personal, así como también de las destrezas propias de la mise en place.

Algunas actividades que se pueden llevar a cabo en el taller son:

- Realizar demostraciones prácticas en las que el profesor o profesora muestra la aplicación de diversas técnicas para limpiar e higienizar los equipos, utensilios y el lugar de trabajo, y la repetición de éstas por parte de los estudiantes.
- Demostrar en el taller, previo a la realización de las demostraciones por los estudiantes adultos y adultas, las técnicas de limpieza, cortes y trozado de distintos alimentos (vegetales, carnes, etc.).
- Realizar trabajos grupales, proporcionando guías de los diversos métodos de tiempo de cocción y preparaciones, según los platos en los que serán utilizados y utilizando como base una ficha técnica que deberá ser interpretada por las personas del curso.
- Programar visitas a casinos, restaurantes y otros lugares de manipulación de alimentos para que puedan observar las prácticas de higiene y mise en place; así como conversar con las personas respecto a su experiencia en la cocina.

Sugerencias de evaluación

Durante todo el proceso se recomienda utilizar la evaluación formativa y sumativa, a través de diversas estrategias e instrumentos para evaluar aprendizajes, que permitan recoger evidencias sobre el logro de los desempeños y conocimientos considerados en los aprendizajes esperados.

Se sugiere que al inicio del módulo se aplique una evaluación diagnóstica a todos los estudiantes adultos y adultas, la que permitirá realizar ajustes a la estrategia de enseñanza diseñada por el profesor o profesora.

Dada la naturaleza de los aprendizajes señalados en el módulo, se recomienda diseñar actividades de evaluación que consideren procesos y resultados de las actividades de aprendizaje, acompañadas con un instrumento de evaluación que sea consistente con los criterios de evaluación. Dicha evaluaciones ponderarán un 80% respecto de la evaluación final y un 20% corresponderá a evaluaciones teóricas que permitan comprobar dominio de normas.

En términos generales, se sugiere tener en cuenta los siguientes criterios en el momento de diseñar las actividades de evaluación:

- Considerar que las actividades deben integrar los conocimientos, habilidades y actitudes que se busca desarrollar.
- Orientar las actividades hacia el logro de desempeños técnicos y no el manejo de definiciones o técnicas aisladas.
- Favorecer actividades que sitúen a los estudiantes adultos y adultas en el contexto real en el cual tendrán que desempeñar el oficio.

Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Limpia el lugar de trabajo, equipos y utensilios.	• Usa agua, líquidos saponificantes, solventes y desinfectantes autorizados, en las cantidades apropiadas para no generar riesgo a la salud, eliminado los residuos de éstos y cumpliendo el reglamento sanitario. • Emplea técnicas de limpieza acordes con las condiciones y características de los equipos, utensilios y lugar de trabajo, aplicando normas de prevención de riesgos y de acuerdo con el reglamento sanitario. • Revisa que los equipos y utensilios de cocina se encuentren en buenas condiciones de uso y funcionamiento, según indicaciones técnicas del fabricante y cumpliendo el reglamento sanitario. • Utiliza los implementos de protección e higiene personal durante las labores de limpieza y desinfección del área de trabajo, equipos y utensilios de producción, según normativa y reglamentación vigentes. • Lava y cepilla sus manos, antebrazos y uñas antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos y todas las veces que sea necesario, aplicando el reglamento sanitario.

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Limpia, pela, troza y corta materias primas.	• Verifica que los equipos y utensilios se encuentren en buen estado y limpios, permitiendo que la manipulación de las materias primas sea segura y sin riesgo para la salud. • Utiliza técnicas para limpiar y sanitizar las materias primas (hortofrutícolas, cárneos, pescados, mariscos, otras), aplicando los productos que se requieran, en dosis que no signifiquen riesgo para la salud, de acuerdo con las características de las materias primas y respetando el reglamento sanitario. • Troza, pela y corta las distintas materias primas de acuerdo con el uso que se hará de ella, aplicando las técnicas requeridas por las especificaciones de la ficha técnica. • Coloca los desechos en depósitos tapados y alejados de la zona de preparación de alimentos, utilizando elementos de seguridad personal y respetando el reglamento sanitario. • Mantiene limpia su indumentaria de trabajo y presentación personal durante la manipulación de alimentos, aplicando técnicas de higiene y limpieza acordes con el reglamento sanitario.

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Prepara y ordena los productos y equipos para su utilización en la elaboración de platos.	• Elabora los distintos insumos que se emplearán en la preparación de diversos platos, tales como fondos, salsas, carnes marinadas, entre otros, aplicando técnicas y elementos requeridos y respetando tiempos y requerimientos indicados en la ficha técnica. • Mantiene la temperatura de los distintos productos elaborados, para conservar sus propiedades organolépticas y características culinarias que permitan su utilización en la elaboración de platos. • Ordena los equipos, utensilios y subproductos generados para la elaboración de diversos platos, de acuerdo con su compatibilidad y secuencia de utilización, evitando posibles contaminaciones. • Mantiene la higiene durante la manipulación de alimentos, utilizando la indumentaria personal de higiene y seguridad, según el reglamento sanitario y estándares de aseguramiento de la calidad. • Envasa los alimentos preparados en recipientes para su posterior utilización, en condiciones de calidad que eviten su deterioro y contaminación (tipo de envase, hermetismo, temperatura, otras). • Limpia los utensilios usados durante la manipulación de alimentos, mediante el uso de detergentes y desinfectantes autorizados, según normativa y reglamentación vigentes.

Contenidos

- Uso de productos de limpieza: técnicas de aplicación, dosificaciones, riesgos para la salud.
- Técnicas de limpieza de equipos y utensilios usados en la manipulación de alimentos.
- Reglamento sanitario vigente.
- Código sanitario vigente.
- Uso de implementos de protección y de seguridad personal.
- Hábitos de higiene: lavado de pelo, cepillado de uñas, lavado de manos y antebrazos, afeitado.
- Técnicas de uso de cuchillos para corte y trozado.
- Cuidado de máquinas, equipos y utensilios.
- Procedimientos para la higienización de frutas y verduras.
- Procedimientos para conservar alimentos crudos y elaborados.
- Factores de riesgo de contaminación de alimentos.
- Características organolépticas de los alimentos.
- Control de basuras y tipos de residuos.
- Tipos de corte para diversos alimentos.
- Técnicas básicas de envasado y almacenaje.
- Técnicas de elaboración de fondos con ayuda de cocina.
- Fichas técnicas: su uso y aplicación.
- Técnicas de elaboración de salsas frías y calientes.
- Técnicas de marinado para distintos tipos de carnes: temperatura, tiempo, entre otras.
- Procedimientos para ordenar la cocina: compatibilidad, secuencia de uso, contaminación cruzada.

Bibliografía

- Blasco, A., J. Bachs, J. Bancells, y R. Vives, Manual de gestión de producción de alojamiento y restauración, Editorial Síntesis, España, 2006.
- Gallego, Jesús, Manual práctico de restaurante, Editorial Paraninfo, España, 1997.
- Petrini, Carlo, Bueno limpio y justo: Principios de una nueva gastronomía, Editorial Devenir, España, 2007.
- Thoulon-Page, Ch., Nutrientes, alimentos y tecnologías alimentarias, Editorial Masson Salvat, España, 1995.
- Travaux. Pratiques de cuisine, Fiches Techniques de Fabrication, Éditions B.P.I., Paris, 1984.
- Wrihts, J, y Trevell, E., Guía completa de las técnicas culinarias, Blume, España, 1997.

Sitios de Internet

- Decreto con Fuerza de Ley Nº. 725, Publicado en el Diario Oficial de 31.01.68, respecto al Código Sanitario Chileno, en:

  www.sso.cl/Legislacion.Htm

  www.sernac.cl/Leyes/Compendio/Dfl/Dfl725_Codigo_Sanitario.Pdf
- Reglamento Sanitario de los Alimentos. Decreto Supremo N° 977/96, en:

  www.minsal.cl/Ici/S_1/Salud_Ambiental/ds977.Pdf

Educación Básica de Adultos
Formación en Oficio

Sector Alimentación

Oficio
Ayudante de Cocina

Módulo
Elaboración de Platos Fríos y Calientes

Horas sugeridas para desarrollar las actividades orientadas a conseguir los aprendizajes esperados y evaluar su logro: **108 horas**

Introducción

El objetivo de este módulo es que los estudiantes adultos y adultas desarrollen la capacidad para hornear, cocer, freír y hervir alimentos, a partir de la interpretación de recetas y fichas técnicas que permitan elaborar platos fríos y calientes.

En el caso del ayudante de cocina, estas capacidades implicarán aplicar diversas técnicas, utilizando equipos, batería y utensilios de cocina, controlando los parámetros de temperatura mediante instrumentos apropiados, para cumplir con las especificaciones y medidas indicadas en la receta.

Este módulo se orienta a desarrollar las siguientes capacidades:

- Elaborar los alimentos, aplicando técnicas de corte, horneo y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados, para cumplir con las especificaciones indicadas en la receta gastronómica.
- Mantener las condiciones higiénicas y de funcionamiento de la infraestructura, utensilios y equipos manuales, mecánicos, eléctricos y electrónicos utilizados en la elaboración gastronómica, aplicando procesos de sanitización y siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones de su entorno de trabajo con el fin de intervenir en la generación de un ambiente saludable, utilizando los elementos de protección personal de la especialidad y respetando las normas de prevención de riesgos, de higiene y seguridad.

En la base del diseño del módulo se encuentran las siguientes unidades de competencia laboral:

- Interpretar y aplicar recetas.
- Hervir, cocer, freír y hornear alimentos.

Orientaciones metodológicas

Se sugiere abordar en una actividad integradora los aprendizajes que contiene el módulo, para asegurar el logro y la aplicación práctica de ellos.

Para ello se sugiere utilizar una metodología de taller que acerque a los estudiantes adultos y adultas a las exigencias del contexto laboral, en términos de la adquisición de habilidades propias de la aplicación de técnicas de cocción, la interpretación de recetas y el montaje de platos, aplicando medidas de seguridad e higiene.

Algunas actividades que se pueden realizar en el taller son:

- Realizar demostraciones prácticas en las que el profesor o profesora muestra la aplicación de diversas técnicas para limpiar e higienizar los equipos, utensilios y el lugar de trabajo, las cuales deben ser repetidas por los estudiantes.
- Demostrar en el taller, previo a la realización por parte de los estudiantes adultos y adultas, las técnicas para hervir, cocer, freír y hornear alimentos, destacando el uso de implementos y medidas de seguridad al efectuar estos procedimientos.
- Realizar trabajos grupales, proporcionado guías que permitan la aplicación de distintas técnicas de cocción, utilizando como base una receta que deberá ser interpretada por las personas del curso para elaborar platos fríos y calientes, que serán montados para su presentación final.
- Realizar presentaciones audiovisuales de diversos tipos de platos, para mostrar las características de distintos tipos de montaje para diversos servicios.
- Programar visitas a casinos, restaurantes, hoteles y otros lugares de manipulación de alimentos para que puedan observar los procesos de cocción y montaje, así como conversar con las personas respecto a su experiencia en la cocina.

Sugerencias de evaluación

Durante todo el proceso se recomienda utilizar la evaluación formativa y sumativa, a través de diversas estrategias e instrumentos para evaluar aprendizajes, que permitan recoger evidencias sobre el logro de los desempeños y conocimientos considerados en los aprendizajes esperados.

Se sugiere que al inicio del módulo se aplique una evaluación diagnóstica a todos los estudiantes adultos y adultas, la que permitirá realizar ajustes a la estrategia de enseñanza diseñada por el profesor o profesora.

Dada la naturaleza de los aprendizajes señalados en el módulo, se recomienda diseñar actividades de evaluación que consideren procesos y resultados de las actividades de aprendizaje, acompañadas con un instrumento de evaluación que sea consistente con los criterios de evaluación. Dichas evaluaciones ponderarán un 80% respecto de la evaluación final y un 20% corresponderá a evaluaciones teóricas que permitan comprobar dominio de normas.

En términos generales, se sugiere tener en cuenta los siguientes criterios en el momento de diseñar las actividades de evaluación:

- Considerar que las actividades deben integrar los conocimientos, habilidades y actitudes que se busca desarrollar.
- Orientar las actividades hacia el logro de desempeños técnicos y no el manejo de definiciones o técnicas aisladas.
- Favorecer actividades que sitúen a los estudiantes adultos y adultas en el contexto real en el cual tendrán que desempeñar el oficio.

Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Prepara el lugar de trabajo.	• Selecciona y prepara las materias primas a utilizar según los pesos y cantidades señalados en la receta o ficha técnica. • Selecciona y ubica los equipos y utensilios de acuerdo con el tipo de procesamiento a realizar indicado en la receta y con la orden de utilización. • Verifica que las condiciones de equipos y utensilios permitan su uso seguro acorde con la preparación a realizar, informando en caso de encontrar un estado defectuoso. • Revisa que las condiciones de higiene y limpieza del lugar, equipos y utensilios cumplan con lo indicado en el reglamento sanitario. • Acondiciona los equipos para el tipo de procesamiento a efectuar, realizando acciones como precalentar el horno, batir masas, entre otras, de acuerdo con lo indicado en la receta.

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Procesa alimentos (hierve, cuece, fríe, hornea).	• Coloca los ingredientes en los recipientes que corresponden al tipo de proceso a aplicar, tomando las medidas de seguridad necesarias y resguardando la higiene. • Comprueba que el tiempo de exposición al calor sea acorde con lo señalado en la receta, resguardando la calidad de los alimentos. • Regula el funcionamiento del equipo para que la temperatura de cocción sea la requerida en la receta de cocina correspondiente. • Retira los recipientes de la fuente de calor, utilizando implementos de protección y aplicando medidas de seguridad e higiene. • Mantiene la temperatura de los alimentos que lo requieran, conservando las propiedades organolépticas y características culinarias que permitan su uso en la elaboración de la receta. • Conserva los alimentos preparados, en recipientes para su posterior utilización, en condiciones de calidad que eviten su deterioro y contaminación (tipo de envase, hermetismo, temperatura, otras). • Limpia los equipos y utensilios empleados durante el proceso, usando implementos y detergentes en las cantidades autorizadas, según normativa y reglamentación vigentes.

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Elabora platos fríos y calientes, usando productos preelaborados.	• Selecciona los alimentos procesados, de acuerdo con la secuencia y características del plato definidas en la receta. • Agrega al plato en elaboración, salsas frías o calientes, ingredientes secundarios, agentes espesantes y estructuradores de sabor, en las secuencias y tiempos especificados en la ficha técnica. • Monta los elementos de decoración adicionales, combinando colores, texturas y temperaturas, aplicando criterios de equilibrio y unidad, de acuerdo con especificaciones de la ficha técnica y con el servicio a entregar. • Mantiene la temperatura adecuada del plato elaborado, según lo indicado en la ficha técnica y buscando conservar sus características culinarias. • Limpia y desinfecta los utensilios utilizados durante la manipulación de alimentos, implementos y detergentes en las cantidades autorizadas, según normativa y reglamentación vigentes.

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Distribuye los residuos generados en el proceso, para su desecho o reutilización.	• Recolecta y separa los residuos generados, de acuerdo con su condición: desechable, reutilizable, perecible, no perecible, según normativa y reglamentación vigentes. • Dispone los residuos reutilizables según sean perecibles o no perecibles, para su almacenamiento y conservación en los lugares, cámaras o equipos de almacenamiento correspondientes, de acuerdo con normativa y reglamentación vigentes. • Coloca los residuos desechables en el depósito asignado, mediante mecanismos o implementos de apoyo, según reglamento sanitario. • Traslada los residuos reutilizables al lugar de almacenamiento designado, mediante mecanismos o implementos de apoyo, según normativa y reglamentación vigentes.

Contenidos

- Interpretación de recetas y fichas técnicas.
- Pesos, tamaños y volúmenes de los alimentos.
- Cuidado de máquinas, equipos y utensilios.
- Reglamento sanitario vigente.
- Código sanitario vigente.
- Uso de hornos, freidoras, sartenes, ollas, hervidoras.
- Procedimientos para ordenar la cocina: compatibilidad, secuencia de uso, contaminación cruzada, etc.
- Técnicas para hornear: tiempos de cocción, temperatura, tipos de recipientes y sus características, etc.
- Técnicas para freír: tiempos de cocción, temperatura, uso de aceites, etc.
- Técnicas para cocer: tiempos de cocción según alimentos, temperatura, etc.
- Técnicas para hervir: tiempos de cocción, temperatura, etc.
- Funcionamiento de equipos de cocción.
- Características organolépticas de los alimentos.
- Uso de instrumentos para medir temperatura.
- Medidas de seguridad.
- Técnicas de montaje de platos: criterios de equilibrio, unidad, estética, etc.
- Técnicas de elaboración de salsas frías y calientes.
- Uso de ingredientes secundarios, agentes espesantes y estructuradores de sabor.
- Procedimientos para conservar alimentos.
- Factores de riesgo de contaminación de alimentos.
- Control de basuras y tipos de residuos.
- Uso de productos de limpieza: técnicas de aplicación, dosificaciones, riesgos para la salud, etc.
- Técnicas de limpieza de equipos y utensilios usados en la manipulación de alimentos.

Bibliografía

- Ariztía, L., y P. Lira, Cocinemos no nos compliquemos, Editorial Universitaria, Chile, 1996.
- Carrasco, José, Cómo aprender mejor, Editorial Ediciones Rialp, España, 1998.
- Marín, R., Secretos de la cocina chilena, Editorial Origo, Chile, 2006.
- Potter, Norman, La ciencia de los alimentos, Editorial Harla, México, 1999.
- Regidor, Vicente, Cocina, Editorial Interamericana McGraw-Hill, 1995.
- Sánchez Alfaro, María, La gastronomía latinoamericana, Edelsa, 2005.
- Schinharl, Cocina china, sencillamente exquisita, Editorial Everest, España, 2004.
- Thoulon-Page, Ch., Nutrientes, alimentos y tecnologías alimentarias, Editorial Masson Salvat, España, 1995.
- Travaux, Pratiques de cuisine, Fiches Techniques de Fabrication, Éditions B.P.I., Paris, 1984.
- Vivancos, Gines, Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana: más de 7000 definiciones de alimentos, bebidas, técnicas y preparaciones culinarios, con su traducción en varios idiomas, Editorial Everest, España, 2003.
- Wrihts, J, y E. Trevell, Guía completa de las técnicas culinarias, Blume, España, 1997.