

2. Innovación y cocina internacional

INTRODUCCIÓN

En este módulo, de 228 horas pedagógicas, se pretende que los y las estudiantes conozcan y elaboren diferentes platos de la cocina internacional, específicamente, de aquellos países cuyas preparaciones tienen mayor presencia en Chile, como Perú, México, China, Japón, España, Francia e Italia. Además, se espera que identifiquen la evolución histórica en sus preparaciones.

Se busca que los y las estudiantes conozcan los equipos, utensilios, materias primas y formas de elaboración de las diversas preparaciones de la cocina internacional y que apliquen distintas técnicas que se han utilizado en la gastronomía a lo largo de la historia. Además, se espera que sean capaces de cocinar platos como el quiche *Lorraine* y el mousse de chocolate (Francia); *fetuccine*, ravioles, pizzas,

lasañas, salsas boloñesa y putanesca (Italia); paella, tortilla española, crema catalana, gazpacho (España); *moussaka*, *tsatziki*, *kataifi*, ensalada griega (Grecia); arrollado primavera, *wantán*, chapsui de ave, carne mongoliana, arroz chaufán (China), por nombrar algunos.

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

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

| MÓDULO 2 · INNOVACIÓN Y COCINA INTERNACIONAL | 228 HORAS | CUARTO MEDIO |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD | | |
| <p>OA 2 Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.</p> <p>OA 4 Introducir variaciones en las recetas de productos gastronómicos de la cocina básica y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.</p> | | |

2.

| APRENDIZAJES ESPERADOS | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| <p>1. Clasifica los productos propios de la cocina de países tales como; Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo.</p> | <p>1.1 Investiga sobre las características culinarias de países como Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, considerando las tradiciones culinarias de cada región.</p> | <p>A B G</p> <p>H</p> |
| | <p>1.2 Selecciona y clasifica productos y técnicas representativos de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón, considerando la cultura de cada país.</p> | <p>A B G</p> <p>H</p> |

| APRENDIZAJES ESPERADOS | | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS | | |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---|---|
| 2. | Elabora platos de la cocina internacional de mayor presencia en Chile, como México, China, Perú, Japón, Francia e Italia, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con los estándares de calidad, realizando las tareas de forma prolija, haciendo uso eficiente de los insumos y disponer de los desechos de forma responsable. | 2.1 Realiza <i>mise en place</i> de insumos y utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica y aplicando las normas higiénicas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos. | A | B | C |
| | | | D | I | K |
| | | 2.2 Elabora platos de la cocina de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón, considerando las características propias de cada territorio, resguardando las características originarias de las recetas de cada país, haciendo uso eficiente de los insumos, aplicando técnicas de higiene, y coordinando acciones con otros. | A | B | C |
| | | D | I | K | |
| | | 2.3 Realiza presentaciones de los platos elaborados de los distintos países, considerando la cultura de cada país, la que se debe ver reflejada en la decoración, aplicando además las normas de higiene y realizando trabajo en equipo. | A | B | C |
| | | | D | I | K |
| 3. | Elabora productos gastronómicos, aplicando técnicas innovadoras en la producción, considerando las normas de higiene y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos, previniendo situaciones de riesgo. | 3.1 Investiga las técnicas y nuevas tendencias de la cocina moderna, considerando las normas internacionales. | A | B | C |
| | | | D | H | I |
| | | | J | | |
| | | 3.2 Prepara productos gastronómicos, introduciendo tendencias innovadoras de la cocina internacional, considerando las normas de higiene y la prevención de riesgos propios de la actividad, trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar. | A | B | C |
| | | | D | H | I |
| | | | J | | |

| APRENDIZAJES ESPERADOS | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <p>4. Aplica técnicas innovadoras de decoración y montaje, para mejorar sabores, texturas y presentaciones en productos gastronómicos de la cocina básica, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos, previniendo situaciones de riesgo.</p> | <p>4.1 Realiza decoraciones a preparaciones de productos gastronómicos de la cocina básica, aplicando técnicas innovadoras, considerando la higiene necesaria para obtener productos inocuos y trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.</p> | <p>C D I</p> <p>J K</p> |
| | <p>4.2 Realiza montajes de platos aplicando técnicas innovadoras, considerando los estándares de calidad y las normas internacionales.</p> | <p>C D I</p> <p>J K</p> |

2.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL MÓDULO | Innovación y cocina internacional |
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | Cocina francesa |
| DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD | 6 horas |
| APRENDIZAJES ESPERADOS | CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE |
| <p>2. Elabora platos de la cocina internacional de mayor presencia en Chile, como México, China, Perú, Japón, Francia e Italia, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con los estándares de calidad, realizando las tareas de forma prolija, haciendo uso eficiente de los insumos y disponer de los desechos de forma responsable.</p> | <p>2.1 Realiza <i>mise en place</i> de insumos y utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica y aplicando las normas higiénicas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.</p> <p>2.2 Elabora platos de la cocina de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón, considerando las características propias de cada territorio, resguardando las características originarias de las recetas de cada país, haciendo uso eficiente de los insumos, aplicando técnicas de higiene, y coordinando acciones con otros.</p> <p>2.3 Realiza presentaciones de los platos elaborados de los distintos países, considerando la cultura de cada país, la que se debe ver reflejada en la decoración, aplicando además las normas de higiene y realizando trabajo en equipo.</p> |
| METODOLOGÍAS SELECCIONADAS | Simulación contexto laboral |

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

PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Docente:

- › Gestiona la disponibilidad del taller de cocina, utensilios e insumos de alimentos.
- › Elabora una presentación digital sobre cocina francesa.
- › Prepara una pauta de evaluación.

Recursos:

- › Taller de cocina.
- › Utensilios de cocina.
- › Insumos de alimentos.
- › Utensilios de aseo.



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

| | |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>EJECUCIÓN</p> | <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Explica el trabajo que se llevará a cabo, indicando los estándares de realización y evaluación que aplicará. › Explica a sus estudiantes que se elaborará un portafolio de taller de cocina internacional con toda la cocina que se estudie. › Realiza una presentación digital sobre los principales elementos de la cocina francesa (destaca la ubicación, productos típicos de Francia, utensilios, herramientas y las preparaciones típicas). › Monitorea de manera permanente la higiene personal y del área de trabajo, además de la aplicación de técnicas. › Pone énfasis en las temperaturas y prevención de riesgos. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Escuchan activamente y formulan preguntas sobre la presentación digital de la cocina francesa. › Toman nota de lo presentado. › En grupo de máximo cuatro integrantes, elaboran las preparaciones de la cocina francesa: quiche Lorraine, bouillabaisse, mousse de chocolate. Para ello, utilizan los ingredientes dados, aplican las técnicas explicadas y consideran: <ul style="list-style-type: none"> - Planificar el desarrollo de la producción. - Realizar <i>mise en place</i> de productos y utensilios. - Elaborar las recetas entregadas por el docente. - Realizar limpieza final del taller. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Insumos para elaborar las recetas. › Recetas de los platos a preparar. › Presentación digital sobre cocina francesa. › Taller de cocina. › Utensilios de cocina. › Utensilios de aseo. |
| <p>CIERRE</p> | <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Exponen en plenario sus preparaciones y explican las diferencias en ellas. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Destaca los puntos más importantes y retroalimenta las presentaciones de sus estudiantes. |

2.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

| NOMBRE DEL MÓDULO | Innovación y cocina internacional |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | Platos típicos de diferentes países |
| DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD | 12 horas |
| APRENDIZAJES ESPERADOS | CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE |
| <p>1. Clasifica los productos propios de la cocina de países tales como; Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo</p> | <p>1.1 Investiga sobre las características culinarias de países como Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, considerando las tradiciones culinarias de cada región.</p> <p>1.2 Selecciona y clasifica productos y técnicas representativos de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón, considerando la cultura de cada país.</p> |
| METODOLOGÍAS SELECCIONADAS | Trabajo de investigación |
| DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS: | |
| <p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p> | <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara un instructivo para la investigación a realizar. › Gestiona el uso de la sala de computación. › Elabora un instrumento de evaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador con acceso a internet e impresora. › Biblioteca o textos de cocina internacional. |
| <p>EJECUCIÓN</p> | <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Explica la actividad a realizar y su importancia. › Explica cómo será la evaluación. › Organiza a sus estudiantes en grupos. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › En la sala de computación, investigan sobre la cocina internacional, buscan los platos más tradicionales de la cocina de Perú, México, Francia, Italia y España. › Investigan sobre los ingredientes y técnicas más utilizadas. › Cada grupo prepara una presentación con la información recopilada. › Elaboran una ficha técnica para una preparación por cada país estudiado. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Presentación digital. › Sala de computación con conexión a internet. › Telón. › Computador y proyector. › Rúbrica. |

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

CIERRE

Estudiantes:

- › En un plenario en la sala de clases cada grupo presenta su trabajo de investigación, y el resto del curso formula preguntas para enriquecer las presentaciones.

Docente:

- › Retroalimenta las presentaciones de los grupos de trabajo.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

| NOMBRE DEL MÓDULO | | Innovación y cocina internacional |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| APRENDIZAJES ESPERADOS | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR |
| <p>1. Clasifica los productos propios de la cocina de países tales como; Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo.</p> | <p>1.1 Investiga sobre las características culinarias de países como Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, considerando las tradiciones culinarias de cada región.</p> <p>1.2 Selecciona y clasifica productos y técnicas representativos de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón, considerando la cultura de cada país.</p> | <p>A Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.</p> <p>B Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p> <p>G Participar en diversas situaciones de aprendizaje, formales e informales, y calificarse para desarrollar mejor su trabajo actual o bien para asumir nuevas tareas o puestos de trabajo, en una perspectiva de formación permanente.</p> <p>H Manejar tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.</p> |

Selección de cómo evaluar

| DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN | INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Los y las estudiantes recopilarán información sobre cocinas internacionales, desde Internet, libros técnicos, libros de recetas de cocina. Con la información, elaborarán una presentación para exponer al grupo curso, la que será evaluada, así mismo construirán fichas técnicas de cada una de las cocinas estudiadas.</p> | <p>Escala de valor o apreciación sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Comunicación clara. › Trabajo prolijo y de calidad. › Cumplimiento de plazos. › Trabajo en equipo. › Respeto por los otros sin distinciones. <p>Rúbrica:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Evaluar el nivel de dominio respecto de la diferenciación entre la cocina peruana, mexicana, francesa, china, italiana y japonesa, entre otras. |

BIBLIOGRAFÍA

Cordon bleu (School: Paris, France). (2001). *Las técnicas del chef: Equipo, ingredientes, terminología gastronómica*. Barcelona: Blume.

Dominé, A., Römer, J. y Ditter, M. (2005). *Europa a la carta: Un viaje culinario*. Köln: Köneman.

Donovan, J. (2004). *Todo ensaladas*. Madrid: Edilupa Ediciones.

Hazan, G. (1993). *El gran libro de la pasta*. London, England: Dorling Kindersley.

Le, D. J. y Adrià, F. (2004). *Larousse del pescado y el marisco*. Barcelona: Larousse.

Luard, E. (2006). *Cocina Latinoamérica: 100 ingredientes esenciales, más de 200 recetas*. Barcelona: Blume.

March, L. y Alcañiz, L. (2010). *La cocina mediterránea*. Barcelona: Blume.

Martínez, A. M. P. y Rodríguez, F. C. (2003). *Sopas*. Barcelona: Blume.

Pérez, M. A. M. y Rodríguez, F. C. (2005). *Cocina vegetariana*. Barcelona: Blume.

Robuchon, J. y Aduriz, A. L. (2011). *Larousse gastronomique en español*. Barcelona: Larousse

Rodríguez, F. M. (2004). *Entrantes y tapas*. Barcelona: Blume.

Trutter, M. y Beer, G. (1999). *Un paseo gastronómico por España*. Köln: Culinaria Köneman.

Williams, J. (2008). *Cocina Tailandesa: Sabores del mundo*. Barcelona: Parragon Pub.

Sitios web y enlaces recomendados

Cocinadelmundo. (2014). *Recetas de todo el mundo*.

Recuperado de: <http://cocinadelmundo.com/>

Recetas.com. (2014). *Recetas internacionales*.

Recuperado de: http://www.recetas.com/recetas_internacionales/

El almanaque. (2014). *Recetas de cocina internacional*.

Recuperado de: <http://www.elalmanaque.com/recetas/>

Recetas.net. (2014). *Recetas*.

Recuperado de: <http://www.recetas.net/>

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).