



### PROFESOR DANILO CARRILLO

<b>NOMBRE:</b>		<b>CURSO:</b>	
<b>FECHA:</b>		<b>PTJE.TOTAL:</b>	
		<b>PTJE.OBTENIDO:</b>	

<b>OBJETIVO</b>	Realizar de forma práctica lavado de manos, higienización de insumos y lugar de trabajo.		
<b>HABILIDADES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar</li> <li>- Distinguir</li> <li>- Aplicar</li> </ul>	<b>CONTENIDOS</b>	Aplicación de procedimientos y soluciones para la higienización de espacios y alimento.

### INSTRUCCIONES

- ✓ Leer detenidamente el trabajo asignado para el modulo.
- ✓ Ver el video con la explicación de la guía.
- ✓ Contestar las preguntas de la guía en los recuadros especificados.
- ✓ Ante las dudas que puedan surgir pueden realizar sus consultas en los horarios establecidos para el modulo o al correo [gastronomia.danilocarrillo@gmail.com](mailto:gastronomia.danilocarrillo@gmail.com)
- ✓ La actividad la puedes realizar en tu computador o en tu cuaderno y al finalizar lo puedes enviar al correo ya nombrado o bien a WhatsApp 9 52252393.
- ✓ **No olvides apuntar tu nombre y tu curso en la entrega de tu actividad**

Actividad:

**AQUÍ PODRAS PONER EN PRACTICA LO ESTUDIADO EN EL MODULO DE “HIGIENE PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS” Y DE OTROS MODULOS DE LA ESPECIALIDAD QUE IRAS DESCUBRIENDO CUANDO LEAS LA ACTIVIDAD PARA ESTE PERIODO.**

Realizar una receta con la ficha técnica y hacer un **VIDEO**.

Como lo vas a realizar:

Primero reunirás todos los insumos necesarios para realizar tu preparación y los anotarás en tu cuadro de costo

(**planificación de la producción gastronómica**)

Buscaras un momento del día donde tengas la disponibilidad total de la cocina.

Realizaras tu mise an place. (Higienización del lugar de trabajo, lavado de verduras, cortes de verduras y cárneos)

Prepararás tus insumos de forma concentrada y siempre atenta a los puntos críticos dentro de la preparación. (Fuego, cortes con cuchillos).

#### VIDEO

- Para la realización del video deberás ir **RELATANDO** la higienización de tus manos para luego dar paso a la higienización de tu lugar de trabajo e implementos que vas a utilizar (**Higiene para la elaboración de alimentos**).
- Una vez realizado esto, deberás realizar tu mise an place, siempre **RELATANDO LOS PROCESOS**, (Como lo podrán ver en el video explicativo en nuestra página de YouTube).
- Cocinaras tus alimentos para luego dar paso al montaje. Que en esta ocasión trataremos de realizar un montaje estructurado, con toques modernos.
- Una vez montado el plato podrás probar tu preparación y contar como lo has encontrado y como fue el proceso.



**PROFESOR DANILO CARRILLO R**

<b>NOMBRE:</b>		<b>CURSO:</b>	
<b>FECHA:</b>	<i>Mes de Agosto</i>	<b>PTJE.TOTAL:</b>	<i>16 puntos</i>
		<b>PTJE.OBTENIDO:</b>	

<b>OBJETIVO</b> Planificación de la producción gastronómica.  Preparación Diseño y montaje de Buffet  Higiene para la elaboración de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aplicación de costeo de recetas para la producción gastronómica.</li> <li>✓ Realizar preparaciones a base de una ficha técnica</li> <li>✓ Realizar de forma práctica higienización de insumos y lugar de trabajo.</li> </ul>		
	<b>HABILIDADES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconocer</li> <li>• Aplicar</li> <li>• Identificar</li> <li>• Distinguir</li> </ul>	<b>CONTENIDOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costos de una receta.</li> <li>• Realización de montajes y aplicación de contenidos.</li> <li>• Aplicación de procedimientos y soluciones para la higienización de espacios y alimento.</li> </ul>

**PAUTA DE COTEJO PARA ACTIVIDAD TEORICO/PRACTICO MODULOS DE LA ESPECIALIDAD**

<b>DESCRIPTOR</b>	<b>PUNTAJE MAXIMO</b>	<b>LOGRADO</b>	<b>NO LOGRADO</b>	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>
<b>HIGIENE PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS</b>				
Correcta higienización de insumos /MP	<b>1</b>			
Correcta higienización de lugar de trabajo	<b>1</b>			
Lugar de trabajo limpio/ordenado	<b>1</b>			
Utiliza uniforme de la especialidad	<b>1</b>			
<b>PLANIFICACION DE LA PRODCCION GASTRONOMICA</b>				
Todos los insumos de la receta	<b>1</b>			
Precios de insumos	<b>1</b>			
Gramaje de cada insumo	<b>1</b>			
Calculo correcto de costos	<b>1</b>			
Total costo de la receta	<b>1</b>			
<b>PREPARACION DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET</b>				
Realiza mise an place de insumos	<b>1</b>			
Sigue paso a paso la receta entregada en formato de ficha técnica	<b>1</b>			
Expone de forma correcta las	<b>2</b>			

etapas de la receta				
Mantiene la higiene personal en la preparación	<b>1</b>			
logra montaje innovador (estructurado)	<b>2</b>			
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>	<b>16 PUNTOS</b>		<b>TOTAL PUNTOS OBTENIDOS</b>	

REFLEXION SOBRE MI DESEMPEÑO CON EL MODULO

<b><u>INDICADORES DE DESEMPEÑO</u></b>	<b><u>si / no</u></b>	<b><u>Justifica tu respuesta sea sí o no, para lo cual argumenta completando todo el espacio asignado</u></b>
¿Comprendí los contenidos y procedimientos desarrollados en guías o videos?		
¿Para realizar las Actividades Propuestas, consulté al profesor, a mis compañeras, familia, diversas fuentes?		
¿Di solución adecuada a las Actividades Propuestas?		
¿Logro Ud. Comprender de mejor manera los contenidos con este trabajo en conjunto de módulos?		
Planifico con tiempo sus actividades para el desarrollo fluido de sus deberes.		
¿Sugeriría adecuaciones al profesor respecto al trabajo remoto realizado, en cuanto a: guías, apoyo audiovisual, retroalimentación virtual, etc.?		