** Colegio Polivalente**

**Profesor Ildefonso Calderón**

**Asignatura : Preparación, Diseño y Montaje Buffet**

**Docente : Jessica Vergara Vargas**

**GUÍA DE AUTOAPRENDIZAJE PREPARACIÓN Y MONTAJE BUFFET**

**Aprendizaje Esperado:**

Planifica la decoración y presentación de productos, considerando las técnicas culinarias, los tiempos de preparación y el tipo de servicio solicitado.

Contenido: Guarniciones Funcionales y no Funcionales. Tipos de acompañamientos

Instrucciones: Entregar Guía de Estudio Viernes 29 de Mayo

Enviar al siguiente email solo Guía de Respuestas : gastronomiaustral@gmail.com

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nombre: | | |
| Curso: | Puntaje Ideal: | Puntaje Real: |

**ACTIVIDAD N°1:** Describir que tipo de guarnición corresponde a cada imagen de decoración de platos.

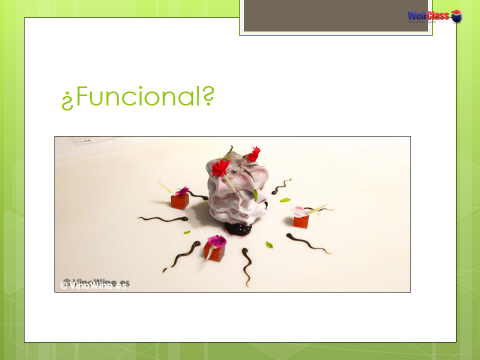
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unidad** | **OA** | **Indicadores de evaluación** | **Preguntas/actividades** |
| **1** | **OA1** | Reconocen las guarniciones funcionales y no funcionales en la presentación y decoración de platos. | Actividad 1  (1-7) |

**Lee las siguientes definiciones y observa las imágenes señaladas y luego responde los enunciados que aparecen a continuación.**

**Decoración de Platos: Funcionales .No Funcionales**

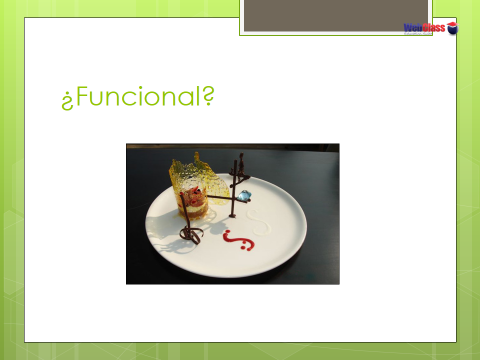
GUARNICIÓN FUNCIONAL:

Una guarnición funcional es todo aquello que contribuye a la presentación de un plato principal aportando textura, color, sabor y armonía.









GUARNICIONES NO FUNCIONALES:

Una guarnición no funcional es cualquier ítem comestible y no comestible, que no constribuye al sabor o a la textura del plato. Un Chef siempre debe evitar el uso de guarniciones no funcionales en sus platos y bandejas.

* Una tajada o trozo de naranja en un plato de huevos revuelto, fritos, omelette.
* Un trozo o corona de limón en un plato que se sirve con alguna salsa.
* Hojas de lechuga utilizadas como base para comida caliente en platos calientes.
* La tradicional rama de perejil o de berro. Hay ocasiones clásicas y tradicionales en las que el perejil o berros son adecuados. Los berros se pueden utilizar en platos que contengan un ítem simple asado o a la parrilla.
* Canastillos de naranja o limones
* Rosas de tomate o aves de manzana
* Guarniciones de papel





**Instrucciones:** Observa y describe en las siguientes imágenes que tipo de guarniciones aparecen ya sea Funcionales y No Funcionales, para ello debes considerar la información mencionada, además puedes apoyarte del buscador Google para complementar más información.

Hoja de respuesta

1)

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre Guarnición : |  |
|  |  |



2)

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre Guarnición : |  |
|  |  |



3)

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre Guarnición : |  |
|  |  |



4).

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre Guarnición : |  |
|  |  |



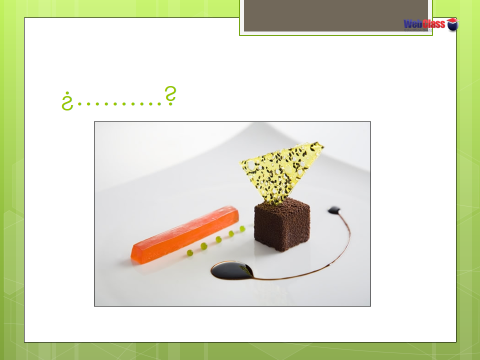
5).

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre Guarnición : |  |
|  |  |



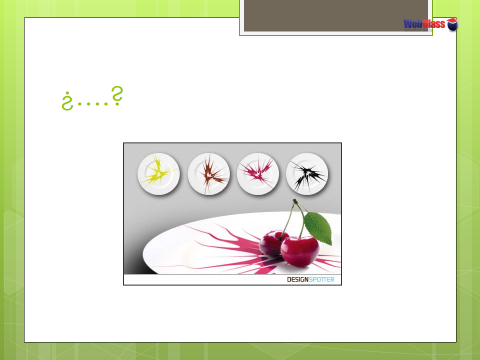
6).

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre Guarnición : |  |
|  |  |



7).

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre Guarnición : |  |
|  |  |



**Lista de cotejo respuestas breves**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dimensiones** | **Responde la pregunta (3 pts.)** | **No responde las preguntas (1 pts.)** |
| El estudiante responde las preguntas de acuerdo con lo solicitado |  |  |

**ACTIVIDAD N°2:** Diseñar una Presentación Power Point sobre los tipos de acompañamientos y guarniciones

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unidad** | **OA** | **Indicadores de evaluación** | **Preguntas/actividades** |
| **1** | **OA1** | Investigar sobre los acompañamientos y guarniciones que son un complemento en la presentación de platos, aplicando normas de higiene. | Actividad 2 |

**Instrucciones:**

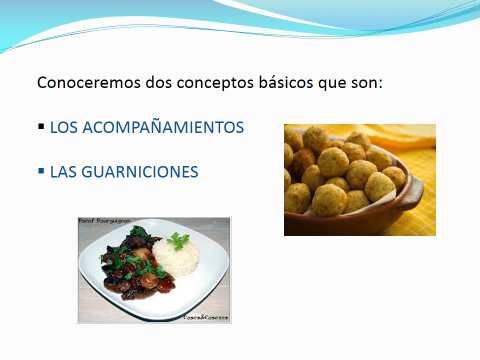
Investigar en buscador Google todo lo relacionado con el tema, definición de acompañamiento y guarnición en un montaje de platos, para ellos debes considerar la información mencionada en la Guía de Autoaprendizaje.

A continuación, debes investigar de acuerdo con lo solicitado, para ello te puedes apoyar en los siguientes sitios de internet y selecciona la imagen que se ajusta con lo que se requiere.

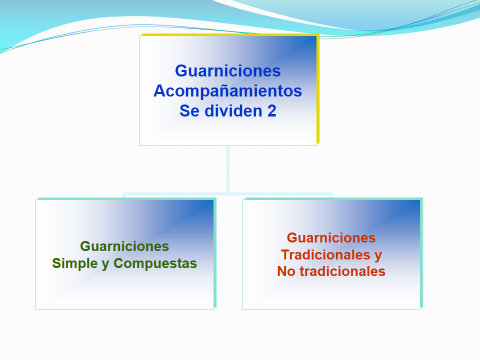
Para ver acompañamientos tales como: arroz , puré, vegetales y pastas

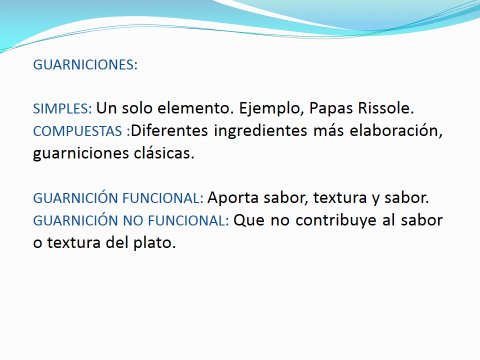
<https://www.google.com/search?sxsrf=ALeKk03xXrljBsoald7Q6TkNHextdbCRqQ:1590182135898&source=univ&tbm=isch&q=imagenes+de+acompa%C3%B1amientos+en+gastronomia&sa=X&ved>

|  |
| --- |
| **Pauta de Trabajo** |
| * Portada : Portada (Titulo Acompañamientos y guarniciones)   Integrantes, Módulo) |
| * Introducción: Tema principal |
| * Desarrollo : Cuerpo del trabajo (incorporar definiciones y/otros) |
| * Conclusión : Conclusiones generales de todo el trabajo |
| * Mínimo 7 diapositivas |
|  |













**Lista de Cotejos Presentación Power Point**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Categoría** | **Sí cumple (3 pts )** | **No cumple (1 pts)** |
| El estudiante presenta el título y portada |  |  |
| El estudiante presenta pauta de trabajo (introducción ,desarrollo y conclusión) |  |  |
| El estudiante organiza la información de manera legible |  |  |
| El estudiante presenta una buena redacción y ortografía |  |  |
| El estudiante presenta la información organizada que sea llamativo al lector, creatividad. |  |  |