



COLEGIO NIRVANA

ASIGNATURA: HIGIENE/ELABORACION DE ALIMENTOS BAJA COMPLEJIDAD.

NIVEL: 3º MEDIO A GASTRONOMÍA PROFESOR: JUAN PABLO HENRÍQUEZ MERY

GUÍA N°

2

GUÍA DE TRABAJO (CURSO)

“(NOMBRE DE LA GUÍA)”

Nombre			
Curso		Fecha:	
P.I. 30 puntos	P.R.	Nota :	
Objetivo: <ul style="list-style-type: none">❖ Realiza video, secuencia fotográfica, tutorial, etc. con los temas gastronómicos indicados.❖ Su material de trabajo es adecuado al trabajo de investigación indicado y el tema pedido.			

Instrucciones:

Lee atentamente las indicaciones de cada ítem y sus correspondientes preguntas, luego responde de acuerdo a lo leído en el texto.

Cada estudiante deberá elegir uno de los siguientes temas entregados a continuación; a partir del tema elegido para investigar ud deberá crear un video o secuencia fotográfica, storyboard, cómics, canto, poesía desarrollando su trabajo de investigación.

Si no puede, no quiere, no le interesa presentar su trabajo bajo estas modalidades, puede ocupar entonces un formato PPT para desarrollar su trabajo.

Los temas a desarrollar por los estudiantes serán los siguientes:

- Condimentos, Especies y aliños (Origen, usos, historia, diferencias).
- Los Métodos de cocción en la gastronomía y sus derivados: Calor Seco (Concentración), Calor Húmedo (Expansión) y Calor Mixto (Combinación).

- Tipos de Cortes en la gastronomía, Medidas, Usos, proporciones, origen. Brunoise, Parmentier, Chiffonade, Juliana, Bastones, Hilo, etc.
- Diferentes tipos de bizcochuelos o biscochos. Características principales, usos, diferencias.
- Las Salsas Madres en la Gastronomía. Origen, usos y al menos 5 derivados de cada Salsa Madre.
- Los Estructuradores de Sabor utilizados en Gastronomía.
- Los Fondos, caldos, Fumets utilizados en Gastronomía, formas de preparar, características, usos y derivados.
- Los Agentes Espesantes y Refinadores utilizados en la Gastronomía.
- Las Masas Azucaradas: SABLEÉ, BRISEÉ, SUCRÉ, medidas de cada receta, características de cada una de ellas, usos.
- La Clasificación de las Ensaladas; Simples, Mixtas, Compuestas, Regionales, Internacionales, etc. Proporcione Ejemplos de cada una de las clasificaciones investigadas.
- Los tipos de Merengues utilizados en Pastelería. Usos mas comunes, modo de preparación, receta, etc. Merengue Japones, Merengue Italiano, Merengue Suizo, Merengue Frances.

Los trabajos serán recibidos por cualquiera de los siguientes medios que mas le acomode al estudiante: Google Classroom, Whatsapp, o al mail del profesor

jhenriquez@colegionirvana.cl

“Una receta no tiene alma. Es el cocinero quien debe darle alma a la receta.”

Thomas Keller.