****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÏA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**GUÍA N°2 (Con respuestas)**

**TEMA: “ ÁREAS DE TRABAJO DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**

**COLECTIVA”**

**MÓDULO : “PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÒN GASTRONOMICA”**

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso 3º\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2020**

**Aprendizaje Esperado: Selecciona insumos utensilios y equipos de acuerdo al tipo de producción**

**a elaborar, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos**

**INSTRUCCIONES**

**LEA la guía enviada, Imprima la guía (o de lo contrario cópiela en su cuaderno) y péguela en el cuaderno de PLANIFICACIÓN, realice la actividad entregada al final de la guía. EN CASO DE DUDAS ENVIARLAS AL CORREO**

[**gastronomíacestarosa@gmail.com**](mailto:gastronomíacestarosa@gmail.com)

En la cocina encontramos tres grandes conceptos importantes de destacar.

1. Utensilios de cocina: Es una herramienta que se utiliza en el ámbito culinario, para la preparación de platos, tanto en contacto directo con la comida como indirecto (batidora).

2. Equipo de cocina: Es todo aquel que está establecido en ella y que se encuentra ligada a las instalaciones (gas, electricidad etc.). Este se organiza en módulos y son aquellos en los cuales los alimentos van a estar expuestos a diferentes tipos de cocción.

3. Maquinarias de cocina: Son aquellos aparatos que permiten cocinar a altas temperaturas y con los que se preparan las especialidades de la cocina.

4. Material mecánico: Se trata de los elementos necesarios para procesar alimentos y productos que se utilizan en las distintas preparaciones del casino. Entre las maquinarias más utilizadas encontramos freidoras, planchas, hornos, fregaderos, lavavajilla etc.

ÁREAS DE TRABAJO DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

1. Cuarto frío: Es un espacio que tiene una temperatura inferior a 25ºC y se usa para preparar y concluir ciertos platos como por ejemplo ensaladas, aderezos y también es donde se realizan los cortes de carnes, de aves, pescados o mariscos.

2. Cuarto caliente: Es el lugar de preparación, cocción, terminado y montaje de platos que tiene como característica que sus preparaciones se realizan a una temperatura mayor a 60ºC (sopas, cremas, carnes, aves, pescados, mariscos y sus respectivas salsas, aderezos y/o guarniciones).

3. Repostería: Lugar que se dedica a todas las preparaciones dulces, incluyendo pasteles, tortas, tartas etc.

4. Economato: Lugar donde se recepcionan y distribuyen las mercaderías a los diferentes lugares del casino, aquí se realiza el control de stock de las materias primas y sus fechas de caducidad.

5. Cafetería: Es un sector cercano a la línea de atención al cliente, aquí se venden sándwich, galletas, y productos de pastelería junto con diversos tipos de café.

6. Cámara frigoríficas: Instalación industrial en la que se almacenan carne o vegetales, para su posterior utilización, aquí se mantiene, congela o refrigeran los alimentos.

Las temperaturas de refrigeración son entre 0º y +5ºC y la temperatura de congelación es hasta -18ºC.

ACTIVIDAD

I. Conteste las siguientes preguntas

1. Nombre seis áreas de trabajo de un servicio de alimentación colectiva.

***R: Cuarto frío, Cuarto caliente, Repostería, Economato, Cafetería, Cámara frigorífica***

2. Defina utensilios de cocina (de 5 ejemplos)

***R: Es una herramienta que se utiliza en el ámbito culinario, para la preparación de platos, tanto en contacto directo con la comida como indirecto.(Ej: cuchara de palo, ollas. Batidora, Colador, Cernidor)***

3. Defina equipos de cocina (de 5 ejemplos)

***R: Es todo aquel que está establecido dentro de la cocina y que se encuentra ligado a la instalaciones***

***de gas o electricidad para la elaboración de los alimentos (Ej: Cocina, microondas, horno, refrigerador, congelador***

4. Defina maquinarias de cocina (de 5 ejemplos)

***R: Son aquellos aparatos que ayudan a realizar diferentes preparaciones (Ej: Batidora, amasadora, freidora, sobadora, fermentadora.***

5. ¿En qué consiste el cuarto frío?

***R: Es una sala que tiene una temperatura inferior a 25ºC y se usa para preparar y concluir ciertos platos, como por ejemplo ensaladas, aderezos, corte de carnes, de aves pescados y mariscos***

6. ¿En qué consiste el cuarto caliente?

***R: Es el lugar de preparación, cocción, terminado y montaje de platos, que tiene como característica que sus preparaciones se realizan a una temperatura mayor a 60ºC (sopas, cremas, carnes, aves etc.)***

7. ¿Cuál es la diferencia entre equipo de cocina y maquinaria de cocina?

***R: El equipo de cocina es el que no puede faltar dentro de la cocina, y la maquinaría son los equipos adicionales que ayudan a la elaboración de los productos alimenticios***

II. Encuentre en la sopa de letras 19 conceptos relacionados con la materia, destáquelos y enumérelos. Defina 6 conceptos encontrados en la sopa de letras.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L | A | V | I | D | A | E | S | B | E | L | L | A | M | O | R | E | S | U | N | O | S | O | L | O |
| L | A | S | A | V | E | S | S | O | O | N | I | N | O | C | E | N | T | E | S | E | S | V | E | R |
| L | O | S | N | I | Ñ | O | A | T | O | R | I | S | A | S | Y | T | A | M | B | I | E | N | L | L |
| D | I | O | S | E | X | R | A | T | E | S | A | O | M | O | L | O | A | L | E | L | U | Y | A | Y |
| C | A | S | A | Y | O | M | O | T | A | R | J | I | I | O | B | V | O | U | N | A | C | A | S | A |
| S | O | L | Y | D | O | M | S | E | R | A | N | C | R | O | I | B | T | A | Z | O | N | E | R | A |
| A | S | E | I | N | T | O | R | O | B | A | I | B | L | T | L | E | L | A | M | O | T | O | D | O |
| A | U | T | O | R | P | A | Z | A | M | V | Y | L | C | A | N | I | M | O | Y | N | F | O | R | T |
| B | A | C | R | E | M | O | R | O | R | A | A | E | N | S | I | E | N | O | E | R | M | O | S | R |
| B | E | M | R | A | T | T | O | E | N | D | L | I | I | B | O | B | I | I | R | M | O | R | O | Y |
| E | L | M | A | R | E | S | S | U | L | O | C | L | O | P | O | R | L | A | A | C | R | D | S | E |
| E | C | O | N | O | M | A | T | O | C | O | I | R | I | B | F | A | R | I | I | M | A | A | O | L |
| H | O | E | N | E | I | G | I | H | C | O | S | U | R | O | C | M | R | F | S | R | D | R | L | D |
| A | C | N | O | S | E | P | O | R | S | T | Q | B | T | O | M | E | I | A | E | N | I | M | Y | I |
| B | O | E | A | E | I | O | U | T | B | E | X | R | T | R | T | R | T | G | O | O | N | A | L | A |
| I | D | R | B | C | D | E | F | G | H | I | A | R | O | E | O | I | I | O | S | M | O | T | L | Y |
| A | R | G | O | L | L | E | T | E | T | U | A | B | F | G | M | R | R | R | O | E | S | E | U | L |
| U | I | I | S | L | A | P | E | Q | C | U | B | A | I | R | F | C | I | O | P | O | A | D | V | A |
| N | L | A | L | U | N | A | Y | E | C | S | C | R | A | E | I | O | O | Y | A | L | U | E | I | N |
| A | O | P | O | S | I | T | I | V | A | Y | F | M | R | M | B | M | R | P | N | V | R | V | A | O |

1. Áreas 6.Equipo 11.Cafetería 16.Refrigerador

2. Trabajo 7.Cuarto frío 12.Frigoríficos 17.Higiene

3. Servicio 8.Cuarto caliente 13.Olla 18.Microondas

4. Colectiva 9.Repostería 14.Marmitas 19.Cocina

5. Utensilios 10.Economato 15.Batidora