

1. Guía

1. Guía de trabajo autónomo

Centro Educativo: Colegio Técnico Profesional La Suiza

Nombre del docente: Lic Yury Aguilar Salmerón

Medio de contacto: Celular 8373-9572 WhatsApp. Plataforma TEAMS o Correo electrónico: yury.aguilar.salmeron@mep.go.cr

Especialidad: Turismo en A & B

Subárea: COCINA BÁSICA

Unidad de Estudio: Principios de cocina básica

Nivel: 11-10

Horario de atención a distancia: LUNES Y JUEVES de 5:00pm a 9:00pm según horario.

Escenario: 1 () 2 () 3 () 4 ()

Nombre del Estudiante: _____ **Sección:** _____

Periodo establecido para el desarrollo de la guía: Abril, 2021

Medio para enviar las evidencias Vía email: yury.aguilar.salmeron@mep.go.cr

II Parte. Planeación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar:	Cuaderno de apuntes de la materia, lápiz, borrador, lapicero, lápices de color, recortes, imágenes, dispositivo tecnológico si lo posee, lápices de color, anexos de esta guía según los ambientes de aprendizaje y los escenarios.
Indicaciones generales:	<p>Antes de iniciar, lea muy bien las instrucciones en cada una de las actividades descritas en esta Guía de Trabajo Autónomo.</p> <p>Una vez, concluida la lectura, realice cada una de las actividades que se plantean a continuación.</p> <p>Cuide su caligrafía y ortografía.</p> <p>Trabaje en forma limpia y ordenada.</p>

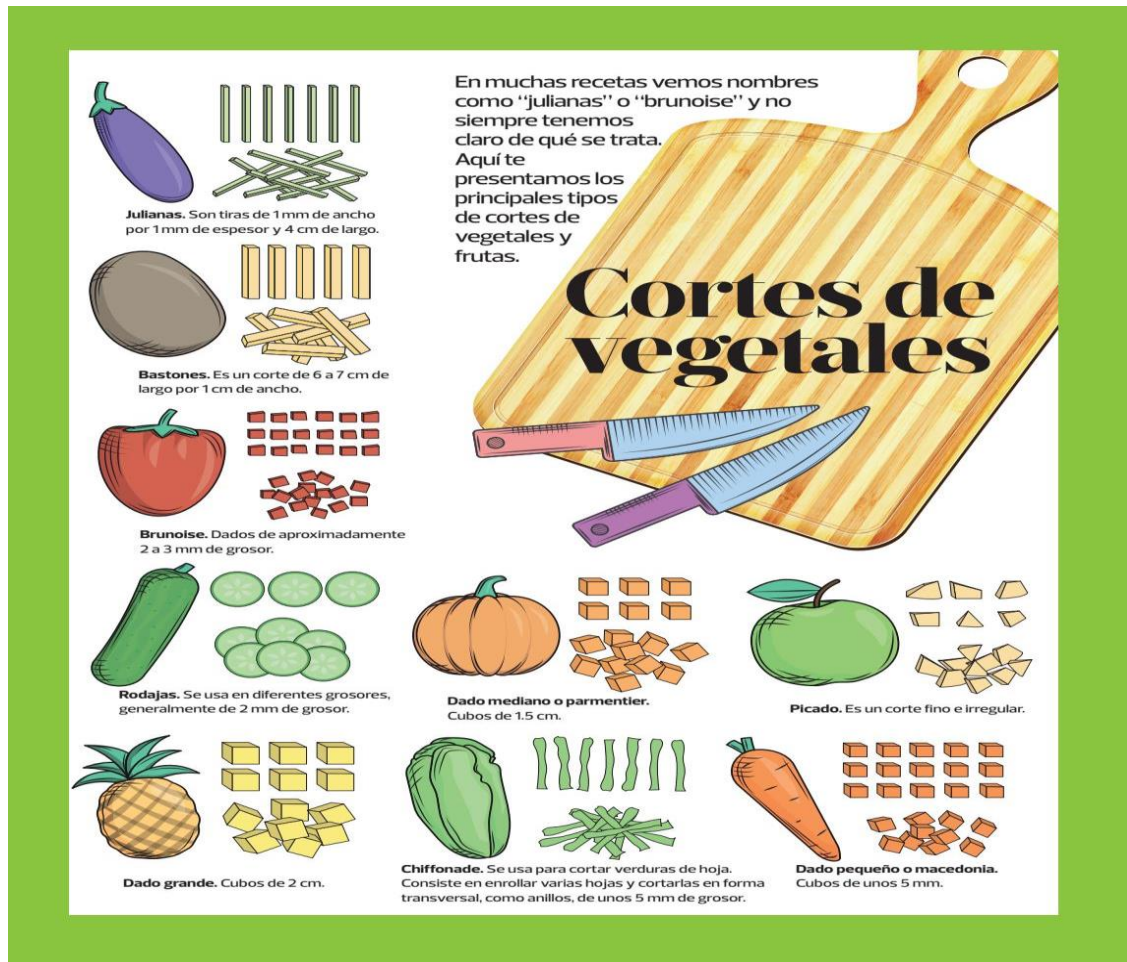
Detalle de la planificación de las actividades que realiza el estudiante.

Resultado (s) de aprendizaje/Objetivo (s):

1. Emplear las técnicas de cortes para la elaboración de los diferentes platillos en la Cocina.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
<p>Conexión El estudiante reconoce mediante un Video los tipos de cortes en cocina.</p> <p>Conexión. clarificación El estudiante identifica los diferentes cortes en cocina, por medio de una práctica en la cocina.</p> <p>Construcción-aplicación Crea un video realizando los diferentes cortes en cocina.</p> <p>Aplicación El estudiante distingue los diferentes cortes en cocina por medio de una práctica de reconocimiento de imágenes.</p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo (X)</p>	<p>Tipo:</p> <p>(X) Conocimiento</p> <p>(X) Desempeño</p> <p>(X) Producto</p>
<p>Conexión La docente introduce el tema sobre los diferentes cortes por medio de un documento en Word.</p> <p>Clarificación- Colaboración Los estudiantes elaboran una imagen ilustrada sobre los diferentes cortes.</p> <p>Construcción/Aplicación: Los estudiantes investigan y describen por medio de un video los diferentes cortes en cocina.</p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo (X)</p>	<p>Tipo:</p> <p>(X) Conocimiento</p> <p>(X) Desempeño</p> <p>(X) Producto</p>

“Autoevalúo mi nivel de desempeño”			
Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.			
Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador			
	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
1. Reconoce los diferentes tipos de cortes para preparar alimentos en una cocina	Reconoce los diferentes tipos de cortes para la preparación de alimentos en una cocina, con mucha dificultad y errores.	Reconoce los diferentes tipos de cortes para la preparación de alimentos en una cocina, con alguna dificultad y pocos errores.	Reconoce los diferentes tipos de cortes para la preparación de alimentos en una cocina, sin ninguna dificultad.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Identifica los diferentes cortes realizados en cocina	Identifica los diferentes cortes realizados en cocina, con mucha dificultad y errores <input type="checkbox"/>	Identifica los diferentes cortes realizados en cocina, con alguna dificultad. <input type="checkbox"/>	Identifica los diferentes cortes realizados en cocina, sin dificultad y de manera correcta. <input type="checkbox"/>
3. Describe eficientemente los diferentes cortes realizados en cocina.	Describe los diferentes cortes realizados en cocina, con mucha dificultad y errores.	Describe los diferentes cortes realizados en cocina, con alguna dificultad y algunos errores.	Describe los diferentes cortes realizados en cocina, sin dificultad y sin errores.



Anexo 2

1.21 Técnicas de cortado:

Juliana: es una técnica culinaria que consiste en cortar las verduras en tiras alargadas y muy finas, con ayuda de un cuchillo o de una mandolina.



Bastón: corte rectangular de 6 a 7 cm de largo por 1 cm de ancho. Se utiliza principalmente en papas fritas en otras verduras para guarnición.



Paja: primero se cortan rebanadas y a continuación tiras finitas



Rodaja: es una rebanada y se utiliza principalmente para las hortalizas como ya lo hemos

comentado, están debe ser alargadas y pueden ser totalmente redondas.



Brunoise: es una forma de cortar las verduras en pequeños dados de 1 a 2 mm de lado.



Paisana: se caracteriza por ser un corte de fácil ejecución, primero se cortan las hortalizas o verduras en bastones de 1 cm de ancho aproximadamente, luego se cortan en cubos de 1 cm



x 1 cm.

Dados: se cortan las piezas en julianas, y se reúnen las tiras para luego picarlas formando los



dados.

Batalla: es un corte longitudinal, en la que se parten en rodajas para cortar luego tiras irregulares que pueden llegar a un centímetro de grosor.

Tornear: se practica generalmente en hortalizas de textura firme y cierto tamaño, que permita darle una forma ovalada y regular, esta se realiza en los restaurantes para hacer más atractivo



las presentaciones o el emplatado.

Mire-poix: es una combinación de verduras cortadas en pequeños dados de aproximadamente 1 cm y medio de sección, empleada para aromatizar salsas, asados, caldos y sopas.



Acanalar: es un corte utilizado en frutas en forma de V, se realiza un corte de 45 grados a cada lado de la fruta muy profundos y es realizado con una gubia o un cuchillo.



Chips: cortadas en discos muy finos y luego fritas o también horneadas. La forma más sencilla de lograr este corte es pelar la verdura a cortar y luego cortar en discos con una mandolina.



Rejilla: al realizar el corte de una lámina de papa entera, queda con la superficie ondulada, al girar un cuarto el ondulado queda de forma transversal y al pasar sobre la cuchilla ondulada



combina las dos formas, creándose este corte.

Ondulada: el corte de una lámina de papa entera, queda con la superficie ondulada.



Avellana: es el nombre que se le da a los alimentos que se preparan dándoles forma de bola con ayuda de un utensilio diseñado para este fin y generalmente tiene el tamaño de una



avellana.