



## TEMARIO TERCERO MEDIO GASTRONOMIA

Niveles	Asignaturas
<p>Tercero Medio Gastronomía</p>	<p><b>Lenguaje:</b> Lectura crítica de textos con finalidad argumentativa</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Identificar el uso de modalizadores discursivos y su función en la argumentación.</li><li>- Reconocer los propósitos explícitos e implícitos del emisor.</li><li>- Comprender el componente ideológico detrás de la argumentación del emisor, evidenciando sesgos o estereotipos.</li></ul> <p><b>Matemática:</b> Conocer las características de la función de proporcionalidad inversa y los fenómenos que describen.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Hallar las asíntotas de una hipérbola.</li><li>- Reconocer y representar funciones exponenciales.</li><li>- Aplicar las funciones exponenciales al interés compuesto y otras situaciones. • Calcular el logaritmo de un número.</li><li>- Interpretar las gráficas de las funciones logarítmicas</li></ul> <p><b>Ciencias para la Ciudadanía:</b> Unidad: Bienestar y Salud</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Agentes patógenos.</li><li>- Aplicaciones de enfermedades causadas por patógenos.</li><li>- estudio de casos.</li><li>- Sistema inmune.</li></ul> <p><b>Inglés:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Léxico – gramatical: vocabulario relacionado al clima y vestuario para cada estación del año</li><li>- pasado simple y presente perfecto.</li><li>- Redactar un reporte del tiempo guiándose por un modelo.</li></ul> <p><b>Historia</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Poder ejecutivo (objetivo, requerimientos, funciones)</li><li>- Poder legislativo (objetivo, requerimientos, funciones)</li><li>- Poder judicial (objetivo, funcionamiento, organización)</li></ul> <p><b>Planificación de la Producción Gastronómica</b> <b>Guías de Estudio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Uniforme de Trabajo, Brigada de Cocina</li><li>- Materias primas "Condimentos"</li><li>- Bizcochos, Quiché y Tartaletas</li><li>- Utensilios de Pastelería</li><li>- Lavado de vajilla y Ollas de Cocina</li><li>- Costos</li><li>- Mise en Place</li><li>- Bowl y Ralladores</li><li>- Utensilios para Cocinar</li><li>- Tablas de Cortar</li><li>- Cuchillería y Accesorios</li><li>- Tipos de Contaminación</li><li>- B.P.M.</li></ul> <p><b>Elaboración de Alimentos de Baja Complejidad</b> <b>Guías de Estudio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Dulces Tradicionales Chilenos</li><li>- Pollo: Partes y usos Culinarios</li><li>- Video Cortés Técnicos</li><li>- Arroces</li><li>- Las Salsas</li><li>- Productos por Zonas de Chile</li><li>- Productos Químicos y Ficha Técnica</li><li>- Ayudas de Cocina, Métodos de Cocción</li><li>- Cortes y Vocabulario Técnico</li><li>- B.P.M.</li><li>- Uso del Cuchillo</li><li>- Zonas de Chile y sus Productos</li></ul> <p><b>Elaboración y Presentación de Productos para Banquetes y Buffet</b> <b>Guías de estudio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Montaje de Platos 3</li><li>- Montaje de Platos 2</li><li>- Canapes y Bocados</li></ul>

- Sopas y Ensaladas y Técnicas Gastronómicas requeridas en Buffet
- Técnicas de emplatado y decoraciones para Buffet
- Diseños de Buffet
- Banquete y Buffet
- Normas de Montaje
- PPT Tipos de Cócteles
- Tipos de Banquetes
- Tipos de Eventos
- Zonas de Chile con sus productos por Estación

#### **SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES**

##### **Guías de Estudio:**

- Transporte, servicio y desbarasado
- Tipos de servicios
- Operaciones Pre-Servicio y Mise en place
- Montaje de Mesas en Restaurante
- Personal y Brigada del Salón
- Cristalería y Utensilios
- Cubertería
- Loza o Vajilla
- Elementos textiles
- Maquinaria del Restaurante
- Mobiliario de un Restaurante
- Categoría de los Restaurantes

#### **HIGIENE Y SEGURIDAD DE ALIMENTOS.**

Material publicado en classroom:

- Manipulación y tipos de contaminación.
- Seguridad en la cocina.
- Bizcocho.
- El huevo.
- La levadura.
- BPM.
- La harina.
- Microorganismos.
- ETA's.
- Materias grasas.

#### **RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO DE INSUMOS.**

Material publicado en classroom:

- Establecimientos gastronómicos.
- Proveedores.
- Bodega.
- Rotulación de materias primas.
- RSA.
- Trazabilidad de alimentos.
- Puntos Críticos de Control.