

## PRESENTACION GASTRONOMICA EDUCACION TECNOLOGICA

Guía 10/unidad 1  
CURSO 1° Medio  
Profesora: Tamara Cifuentes E.

Nombre: \_\_\_\_\_ Curso: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

**OA2:** desarrollar un servicio que implique la utilización de recursos digitales u otros medios, considerando aspectos éticos, sus potenciales impactos y normas de cuidado y seguridad.

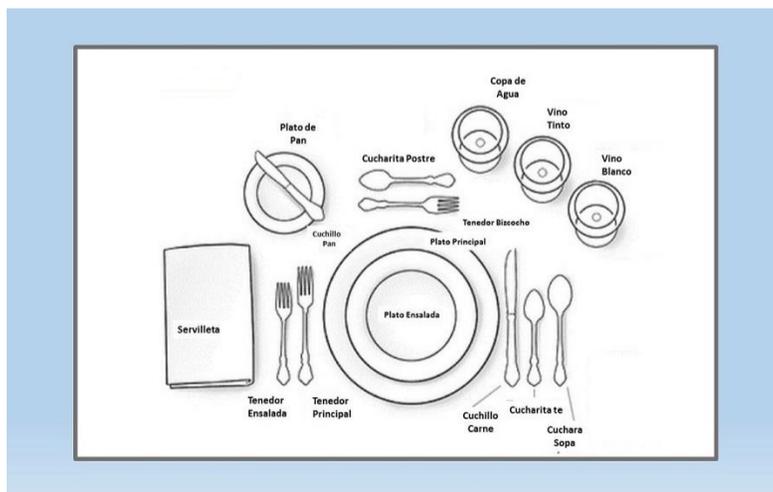
# PRESENTACIÓN GASTRONÓMICA

Escoge a un alimento y dale una composición alta en relación con el resto de los elementos. -Juega un poco con las texturas. Diviértete con las sensaciones suaves y crocantes, provocarás una experiencia única a tus comensales. Recuerda, toda la decoración siempre debe ser comestible.



Es cierto que en la cocina es esencial el sabor de la comida, pero un factor que también juega mucho a favor a la vista, tiene que ver con cómo presentamos los alimentos.

La cocina se trata de estimular todos los sentidos, y la vista no se queda atrás. La disposición de los alimentos puede representar el inicio de una experiencia inolvidable para los comensales.



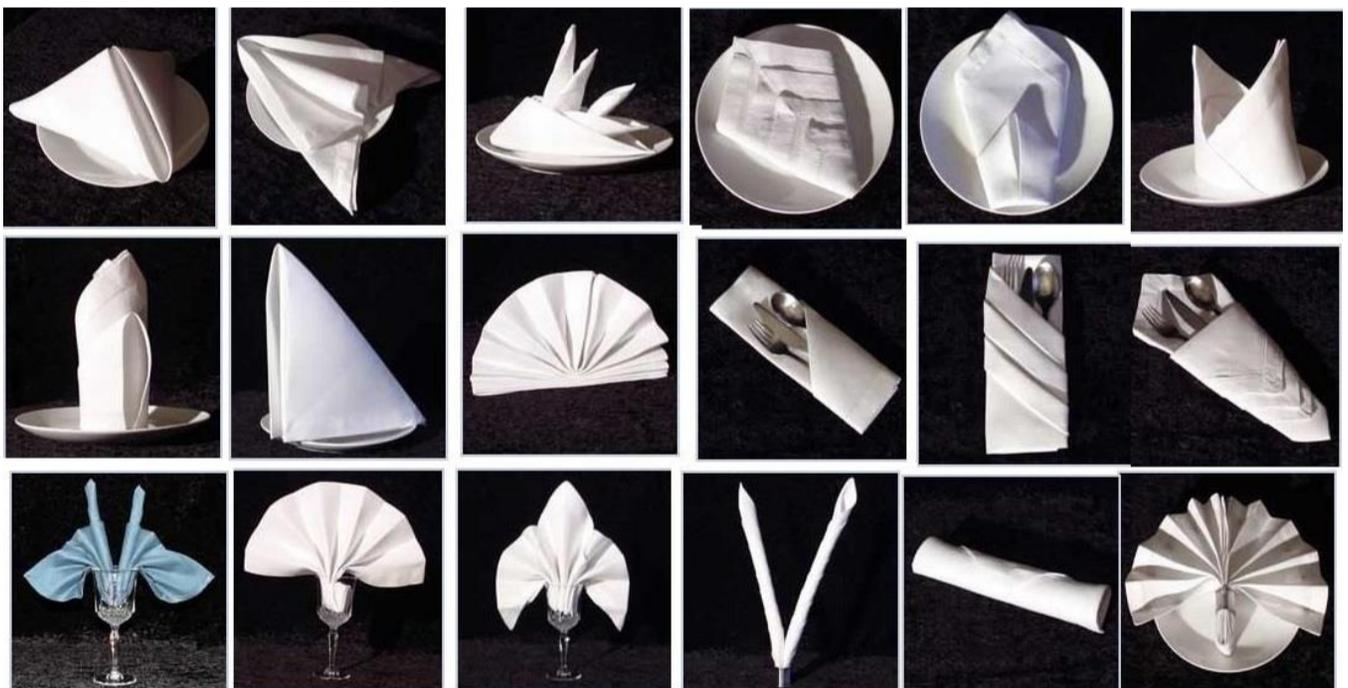
¿qué debemos tomar en cuenta a la hora de presentar un plato?

- Escoge bien los colores
- Ten cuidado con la cantidad
- Escoge un punto focal
- No dejes de lado la decoración

## EJEMPLOS DE DECORACIONES



## LA SERVILLETA TAMBIÉN ES IMPORTANTE



# MUESTRA DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS



# AGREGAR AFICHE Y MENÚ



**EVALUACION SUMATIVA:** cocina tu producto gastronómico según el que tú elegiste, después utiliza una mesa o un sector de esta para presentar tu producto gastronómico. Debes decorar lo más atractivo posible, como invitando al cliente(ficticio) a degustar el producto que tú elaboraste. Utiliza para decorar en la mesa: vasos, mantel, flores, servicios, servilletas entre otros y agrega a esta decoración el **afiche** y el **Menú** de tu producto gastronómico que realizaste en las guías anteriores, colocando en algún lugar que se destaque. Puedes fotografiar solamente el producto con la decoración en la mesa o agregarte tú con un delantal mostrando la comida.

**PAUTA DE EVALUACIÓN**  
**1° Medio Educación Tecnológica**

**ESCALA:**

- 1.- Insuficiente: el nivel de logro alcanzado no llega a un nivel de aprobación.
- 2.- Satisfactorio. no logra completar todos los aspectos que pide la profesora.
- 3.- Bueno: se nota preocupación por la realización del trabajo.
- 4.- Muy Bueno: el trabajo final es sobresaliente.

Criterios e indicadores de Evaluación	Niveles de logro			
	1	2	3	4
Utiliza afiche y menú gastronómico				
Destaca plato principal				
Utiliza mantel sobre la mesa				
Coloca servicio, servilletas, copas .				
Se observa dedicación en el trabajo realizado.				
Utiliza decoración en la presentación.				
1 fotografía (nítida)				
Limpieza y orden del trabajo.				
Entrega a tiempo (1° A Medio 3 sept) (1° B Medio 30 Agosto)				
<b>Puntaje total (36)</b>				
<b>Puntaje:</b>			NOTA:	