



Evento Gastronómico: Festival de Alimentación Saludable

PROYECTO INTERDISCIPLINARIO PROGRAMAS DE ESTUDIO 3° Y 4° AÑO DE
ENSEÑANZA MEDIA

GASTRONOMÍA – CIENCIAS PARA LA CIUDADANÍA- LENGUA Y LITERATURA

Equipo de Desarrollo Curricular
Unidad de Curriculum y Evaluación
Ministerio de Educación 2020

IMPORTANTE

En el presente documento, se utilizan de manera inclusiva términos como “el docente”, “el estudiante”, “el profesor”, “el niño”, “el compañero” y sus respectivos plurales (así como otras palabras equivalentes en el contexto educativo) para referirse a hombres y mujeres.

Esta opción obedece a que no existe acuerdo universal respecto de cómo aludir conjuntamente a ambos sexos en el idioma español, salvo usando “o/a”, “los/las”, y otras similares, y ese tipo de formulas supone una saturación gráfica que puede dificultar la comprensión de la lectura.

Evento Gastronómico: Festival de Alimentación Saludable

RESUMEN DEL PROYECTO

Este proyecto interdisciplinario de Evento Gastronómico: Festival de alimentación Saludable, surge como una necesidad para integrar a la planificación 2021, en el escenario de pandemia Covid-19, los módulos que abordan objetivos de aprendizajes no priorizados, cuyo desarrollo amplía las competencias de los estudiantes y brinda oportunidades de trabajo conjunto con el módulo de Bienestar y Salud de la asignatura de Ciencias para la Ciudadanía.

Se propone incorporar al escenario de desarrollo del proyecto la problemática de riesgos para la salud de la obesidad, que es parte de la realidad actual de nuestro país, y que resulta estratégico incorporar en la formación en la especialidad de Gastronomía.

El proyecto abarca etapas del proceso gastronómico, como son la planificación de la producción, la recepción de materias primas, su elaboración y disposición final, durante las cuales existen potenciales riesgos de transmisión de agentes infecciosos, los cuales pueden afectar la viabilidad de la producción y afectar la salud de las personas.

Para ello, los estudiantes elaboran un proyecto para la realización de un Evento Gastronómico, presencial o virtual, dirigido a toda la comunidad educativa, que promueva la Alimentación Saludable. La base de esta iniciativa es el trabajo colaborativo, el pensamiento crítico, la creatividad y la responsabilidad en la aplicación de las normas. Se trabajan integradamente competencias propias de la especialidad Gastronomía del sector Alimentación de la formación técnico profesional, con los objetivos esenciales de la asignatura de ciencias para la ciudadanía conocimientos sobre cómo analizar situaciones de transmisión de agentes infecciosos a nivel nacional y mundial y evaluar medidas de prevención, argumentando científicamente. También, se puede intencionar que durante la preparación del evento los estudiantes en grupos de trabajo presenten su análisis de la problemática, las opciones para el diseño, etapas y actividades del plan que van a diseñar, incorporando a este trabajo objetivos de aprendizaje de la asignatura de lengua y literatura en la producción de textos y el discurso.

NOMBRE DEL PROYECTO

Evento Gastronómico: Festival de Alimentación Saludable

PROBLEMA CENTRAL

¿Qué aspectos debemos considerar para una alimentación saludable?

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), el sobrepeso y la obesidad se definen como una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud. Se calcula que en el mundo aproximadamente 2.000 millones de personas tienen sobrepeso y más de 650 millones tienen obesidad, y existen 4.7 millones de muertes prematuras por obesidad cada año, siendo esta la quinta causa de muerte prematura en el mundo (Hosiasson, 2020).

La realidad en Chile no está alejada de lo que pasa a nivel global. Según datos de la OCDE, en nuestro país tres cuartas partes de la población mayor de 15 años está afectada por obesidad o sobrepeso, y un 9,3% de los niños menores de cinco años tienen sobrepeso, lo que supera el promedio de América Latina y el Caribe. Las cifras son más preocupantes en algunas regiones del sur y extremo sur del país, donde los promedios de sobrepeso infantil bordean el 19%. Asimismo, si se toma en consideración todos los niveles educativos, uno de cada dos niños es obeso o tiene sobrepeso. Esta situación se agrava al considerar que es un factor de riesgo de Covid-19, puesto que la pandemia ha tenido efectos en la economía, los ingresos, los empleos de las familias y también en su alimentación. Encuestas realizadas en Chile y otros países señalan que el 44% de las personas dice haber aumentado de peso. Asimismo, un 50% de las personas ha declarado realizar menos actividad física que antes de la pandemia (Hosiasson, 2020).

Desde la perspectiva de la salud, no existe evidencia científica que demuestre que el COVID-19 se transmita a través de los alimentos, sin embargo, se sabe que el virus sobrevive en las superficies y los productos alimenticios no son la excepción. Y aunque las autoridades sanitarias no han informado aún ningún caso por este tipo de contagio, no se debe descartar esta posibilidad. Para esto es importante la higiene y seguridad alimentaria para asegurar la inocuidad y evitar la contaminación cruzada (INACAP, 2020).

El proyecto se enfoca en la generación de una instancia dirigida a la comunidad educativa que promueva distintas alternativas para una alimentación saludable y que resguarde que su producción cumpla los estándares de higiene requeridos.

PROPÓSITO

El proyecto tiene como propósito que los estudiantes desarrollen una instancia que promueva la alimentación saludable y segura, dirigida a la comunidad educativa, a partir de la comprensión de la importancia de una adecuada nutrición. Con este fin, los estudiantes utilizan los conocimientos científicos en sus argumentos para fundamentar la toma de decisiones, desarrollan competencias técnicas para resguardar la calidad de los alimentos y su creatividad, desde la selección hasta su presentación final, realizando un trabajo colaborativo respetuoso, eficiente en el uso de insumos y TIC.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE**ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA****COMPETENCIAS TÉCNICAS**

OA 1 Solicitar, recepcionar, almacenar y rotular materias primas, insumos y materiales, aplicando los procedimientos establecidos y sistemas digitales y manuales de inventario para responder a los requerimientos de los servicios gastronómicos.

OA 4 Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad.

OA 7 Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos, de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado.

OA 8 Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos de higiene y de calidad.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

OA A Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.

OA C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.

OA D Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros *in situ* o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.

OA I Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.

OA J Empezar iniciativas útiles en los lugares de trabajo y/o proyectos propios, aplicando principios básicos de gestión financiera y administración para generarles viabilidad.

OA K Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente

CIENCIAS PARA LA CIUDADANÍA – BIENESTAR Y SALUD (3° medio)**OA CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN**

OA3: Analizar, a partir de evidencias, situaciones de transmisión de agentes infecciosos a nivel nacional y mundial (como virus de influenza, VIH-sida, hanta, hepatitis B, sarampión, entre otros), y evaluar críticamente posibles medidas de prevención como el uso de vacunas.

OA HABILIDADES

OA e: Construir, usar y comunicar argumentos científicos.

LENGUA Y LITERATURA

OA PRODUCCIÓN

OA 6: Producir textos (orales, escritos o audiovisuales) coherentes y cohesionados, para comunicar sus análisis e interpretaciones de textos, desarrollar posturas sobre temas, explorar creativamente con el lenguaje, entre otros propósitos:

- Aplicando un proceso de escritura¹ según sus propósitos, el género discursivo seleccionado, el tema y la audiencia.
- Adecuando el texto a las convenciones del género y a las características de la audiencia (conocimientos, intereses, convenciones culturales).

PREGUNTAS GUÍAS

¿Cuáles son los impactos de una malnutrición²?

¿Cómo enfrentar esta realidad y disminuir la curva de obesidad?

¿Cómo se relaciona los efectos de pandemia Covid-19 y la pandemia de obesidad?

¿Cuáles son los valores de vida saludable y sustentable?

¿Qué podemos hacer para promover la Alimentación Saludable en nuestra comunidad educativa?

¿Qué factores se deben considerar para planificar y seleccionar las materias primas e insumos de alimentación saludable?

¿Cómo hacer más atractiva la comida saludable?

TIPO DE PROYECTO INTERDISCIPLINARIO

- Especialidad Gastronomía
- Ciencias para la Ciudadanía
- Lengua y Literatura

¹ El proceso de escritura incluye las etapas de planificación, elaboración, edición y revisión.

² De acuerdo a OMS, el concepto de malnutrición abarca la desnutrición (emaciación, retraso del crecimiento e insuficiencia ponderal), los desequilibrios de vitaminas o minerales, el sobrepeso, la obesidad, y las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación (Ver <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>)

PRODUCTOS

Una feria que incentive a la comunidad a la alimentación saludable, en la cual los estudiantes presenten el resultado de sus investigaciones y los productos gastronómicos.

HABILIDADES DEL SIGLO XXI

- Creatividad e innovación
- Pensamiento Crítico
- Comunicación
- Colaboración
- Uso de Información
- Responsabilidad personal y social

RECURSOS

- Biblioteca o acceso a internet para recolectar información.
- Visitas a terreno de ferias y mercados.
- TIC
- Talleres de cocina / cocina de casa
- Implementos para montaje de feria (mesas, mantelería, vajillas, entre otros)
- Espacio para feria /Plataforma para feria virtual

ETAPAS

Las etapas de desarrollo del proyecto se completan con el plan de aprendizaje para el logro de los objetivos de aprendizajes de la especialidad y las asignaturas. Se recomienda realizar una planificación y trabajo colaborativo de los docentes, definiendo roles, productos y acciones en conjunto.

Etapa 1: Identificación del problema

- Identificar los factores asociados a la obesidad.
- Indagar sobre los efectos de Pandemia Covid-19 en la sociedad chilena y los factores de riesgos asociados.
- Recolección de información sobre alimentación saludable para comunidades escolares
- Búsqueda de experiencias nacionales e internacionales en promoción de alimentación saludable

Etapa 2: Planificación del proyecto

- Elaboración de carta Gantt
- Identificación de alternativas de productos gastronómicos para buffet saludable
- Asignación de responsabilidades
- Planteamiento de metas y objetivos

Etapa 3: Diseño y preparación de Festival de alimentación saludable

- Implementar las tareas asignadas en la planificación y productos para buffet
- Realizar maquetas y validación de la propuesta de Festival
- Evaluar las propuestas para su elaboración final

Etapa 4: Plan de difusión y ejecución de Festival

- Planificar actividades asociadas a comunicar e incentivar la participación en el evento.
- Diseñar material adecuado para comunicar la implementación del producto.
- Desarrollar el Festival

Etapa 5: Evaluación de ejecución de festival

- Evaluación de los participantes del Festival
- Análisis de los resultados

CRONOGRAMA SEMANAL

- Semanas 1-4: Identificación del problema (etapa 1)
- Semanas 5-8: Planificación del proyecto (etapa 2)
- Semanas 9-12: Diseño y preparación de Festival (etapa 3)
- Semana 12-16: Plan de difusión y ejecución de Festival (etapa 4)
- Semana 16-17: Evaluación de ejecución de Festival (etapa 5)

En **Anexo 1** se programan el logro de los Objetivos de Aprendizajes, y la secuencia de Aprendizajes Esperados y Criterios de evaluación asociados al proyecto.

EVALUACION

Evaluación Formativa

Se recomienda la elaboración de un portafolio o bitácora, que se vaya completando en la medida que se progresa en cada etapa del proyecto. Esto se complementa con reuniones periódicas en cada etapa con los grupos de estudiantes, registrando las tareas que estén llevando a cabo, de forma de observar los avances, obstáculos, y toma de decisiones. Al momento de retroalimentar a los estudiantes, puede guiar el trabajo del proyecto en base a los siguientes criterios: conocimiento esencial, problema desafiante, indagación, autenticidad, reflexión y crítica, proyección de metas, para ello se recomienda la elaboración de una rúbrica que ayude a guiar este proceso a los estudiantes.

También se pueden elaborar pequeñas actividades para observar los desempeños e indagar a través de preguntas de cierre en cada sesión, utilizando señales de aprendizaje donde los estudiantes indican cómo sienten que van aprendiendo respecto al caso, utilizar tickets de entrada y de salida, entre otros.

Evaluación Sumativa

Se recomienda utilizar una rúbrica que sea la guía para el proceso de desarrollo de los productos y presentación en el Festival, en la cual se pueden incluir los criterios de: explicación de las ideas, organización, calidad de productos, elementos de ayuda para la presentación, respuestas a las consultas, participación colaborativa, entre otras.

DIFUSIÓN

El resultado y difusión final de los proyectos se presentará a la comunidad educativa, por medio de la organización de un Festival, que permitirá la exposición de la muestra de productos gastronómicos en la cual se incorporan los principios de higiene, inocuidad y saludables.

BIBLIOGRAFIA

Textos

- *Elige vivir sano (2011). Cocina saludable. Cómo incluir 5 porciones de frutas y verduras por día. Santiago: Elige vivir sano, Ministerio de Salud, INTA, FIA.*
Recuperado de: https://inta.cl/wp-content/uploads/2018/03/cocina_saludable.pdf
- *Hosiasson, F. (14 dic 2020) Obesidad: La otra pandemia. La Tercera. Recuperado de <https://www.latercera.com/paula/obesidad-la-otra-pandemia/>*
- *INACAP (2020). Plan de acción ante el COVID-19 sugerido para empresas de la industria gastronómica. Santiago: Centro de Innovación Gastronómica-INACAP.*
Recuperado de: <http://www.inacap.cl/web/2020/flippage/plan-accion-gastronomia/files/PLAN-DE-ACCION-GASTRONOMIA.pdf>
- *INTA (2004). Guía para una Vida Saludable. Santiago: Ministerio de Salud, INTA.*
Recuperado de: <https://inta.cl/wp-content/uploads/2018/03/guia-para-una-vida-saludable.pdf>
- *Ministerio de Salud (2016). Guía de alimentación hasta la adolescencia. Santiago: MINSAL*
Recuperado de: <http://www.crececontigo.gob.cl/wp-content/uploads/2016/01/Guia-alimentacion-menor-de-2.pdf>

Sitios web

- *Clínica Alemana.*
<https://www.clinicaalemana.cl/centro-de-extension/material-educativo/alimentacion-saludable>

videos

- *Riquísimo (2018) 4 recetas de snacks saludables para fiestas de cumpleaños de niños.*
<https://www.youtube.com/watch?v=fdh45sArRPO>

ANEXO
Aprendizajes Esperados y Criterios de Evaluación de módulos asociados a Proyecto
interdisciplinario organizados por semana

OA	modulo	AE	CE	semana
	Diagnóstico inicial			1
OA4	4. Planificación de la producción gastronómica	2. Planifica la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija.	2.1 Construye mapa con secuencias de elaboración y distribución de actividades, considerando los tiempos de preparación de productos que requieren cocciones prolongadas (carne, helados, bavaoís, etc.), aplicando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos RSA.	2
OA4	4. Planificación de la producción gastronómica	2. Planifica la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija.	2.2 Programa las tareas de acuerdo a la ficha técnica, ciñéndose a las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, y en el formato definido para ello.	2
OA4	4. Planificación de la producción gastronómica	1. 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.	1.1 Organiza insumos, de acuerdo a la naturaleza, considerando la producción a elaborar, aplicando durante todo el proceso la normativa de higiene.	3
OA4	4. Planificación de la producción gastronómica	1. 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.	1.2 Selecciona utensilios y equipos, de acuerdo a la naturaleza de la producción a elaborar, aplicando permanentemente normas de higiene.	3
OA4	4. Planificación de la producción gastronómica	3. Realiza <i>mise en place</i> de insumos alimenticios y utensilios, de acuerdo a la producción, aplicando las normas de higiene necesarias, actuando con prolijidad para prevenir riesgos ocupacionales y de los clientes.	3.1 Selecciona utensilios e insumos alimenticios, de acuerdo a la planificación de la producción, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.	4
OA8	6. Servicio de comedores, bares y salones	1. Selecciona implementos, ornamentos y utensilios, de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene.	1.1 Clasifica tipos de eventos, servicios y montajes, de acuerdo al objetivo y destinatarios de ellos, considerando el personal necesario para llevarlo a cabo.	5
OA8	6. Servicio de comedores, bares y salones	1. Selecciona implementos, ornamentos y utensilios, de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene.	1.2 Selecciona <i>bigfour</i> (mantelería, utensilios, petit menage, cristalería, cubiertos y lozas), de acuerdo al tipo de servicio y montaje que ofrecerá, considerando las normas establecidas, los requerimientos del cliente y protocolo internacional.	5
OA1	3. Recepción y almacenamiento de insumos	1. Solicita insumos y productos, de acuerdo a los requerimientos de la producción, considerando indicaciones específicas del pedido.	1.1 Selecciona proveedores, de acuerdo a las necesidades de adquisición de materias primas y a instrucciones entregadas por sus jefaturas.	6

OA1	3. Recepción y almacenamiento de insumos	1. Solicita insumos y productos, de acuerdo a los requerimientos de la producción, considerando indicaciones específicas del pedido.	1.2 Solicita materias primas, de acuerdo a las necesidades y requerimientos de la empresa, manteniendo los estándares de calidad definidos en la orden de compra.	6
OA1	3. Recepción y almacenamiento de insumos	1. Solicita insumos y productos, de acuerdo a los requerimientos de la producción, considerando indicaciones específicas del pedido.	1.3 Completa formularios de solicitud de materias primas, ya sea impresos u online, de acuerdo a los requerimientos de los proveedores y exigencias de la compra.	6
OA1	3. Recepción y almacenamiento de insumos	2. Recepciona mercadería, de acuerdo a protocolos definidos, considerando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aplicando estándares de calidad.	2.1 Controla la calidad de los productos que ingresan de acuerdo a lo solicitado y respetando las normas del Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando cantidad, calidad, temperatura y todas las características solicitadas.	7
OA7	5. Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i>	1. Planifica la decoración y presentación de productos, considerando las técnicas culinarias, los tiempos de preparación y el tipo de servicio solicitado.	1.1 Clasifica distintos tipos de decoraciones que se utilizan en presentaciones de platos, considerando las normas internacionales.	8
OA7	5. Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i>	1. Planifica la decoración y presentación de productos, considerando las técnicas culinarias, los tiempos de preparación y el tipo de servicio solicitado.	1.2 Construye secuencias para la decoración y presentación de los productos gastronómicos, considerando los tiempos y tipos de servicios en los cuales se aplicarán.	8
OA7	5. Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i>	3. Diseña y monta diferentes tipos de <i>buffet</i> , de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.	3.1 Diseña distintos tipos de <i>buffet</i> , considerando los requisitos del cliente.	9
OA8	6. Servicio de comedores, bares y salones	2. Decora, con los implementos, ornamentos y utensilios seleccionados, los lugares definidos de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene, realizando un trabajo prolijo, y en equipo.	2.1 Diseña montajes de lugares, de acuerdo al evento a realizar, considerando las normas de higiene, de protocolo y de prevención de riesgos.	10
OA1	3. Recepción y almacenamiento de insumos	2. Recepciona mercadería, de acuerdo a protocolos definidos, considerando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aplicando estándares de calidad.	2.2 Recibe productos que cumplen el estándar solicitado e ingresa información sobre ellos en registros manuales o digitales definidos.	11
OA1	3. Recepción y almacenamiento de insumos	2. Recepciona mercadería, de acuerdo a protocolos definidos, considerando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aplicando estándares de calidad.	2.3 Rotula materias primas, insumos y materiales, de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando las características de identificación; gramaje, naturaleza, fechas de elaboración ingreso, y vencimiento, temperatura de almacenaje, etc.	11

OA1	3. Recepción y almacenamiento de insumos	3. Almacena mercadería de acuerdo a la naturaleza del producto y protocolos establecidos, considerando las normas del Reglamento Sanitario de los Alimentos y normas de seguridad.	3.1 Verifica que el lugar de almacenamiento se encuentre limpio y en condiciones adecuadas para el almacenaje, de acuerdo a reglamento sanitario y a los requerimientos de cada producto.	12
OA1	3. Recepción y almacenamiento de insumos	3. Almacena mercadería de acuerdo a la naturaleza del producto y protocolos establecidos, considerando las normas del Reglamento Sanitario de los Alimentos y normas de seguridad.	3.2 Almacena los alimentos y productos ordenadamente y de acuerdo a su naturaleza: perecibles y semiperecibles, insumos y materiales considerando la norma del RSA.	12
OA1	3. Recepción y almacenamiento de insumos	3. Almacena mercadería de acuerdo a la naturaleza del producto y protocolos establecidos, considerando las normas del Reglamento Sanitario de los Alimentos y normas de seguridad.	3.3 Supervisa regularmente que el almacenaje se mantenga en las condiciones higiénicas y de ventilación necesarias para la adecuada conservación de los productos.	12
OA4	4. Planificación de la producción gastronómica	3. Realiza <i>mise en place</i> de insumos alimenticios y utensilios, de acuerdo a la producción, aplicando las normas de higiene necesarias, actuando con prolijidad para prevenir riesgos ocupacionales y de los clientes.	3.2 Realiza <i>mise en place</i> a insumos alimenticios, practicando cortes, de acuerdo a la ficha técnica y a los estándares establecidos a productos de origen animal y vegetal, considerando las normas de higiene y la prevención de los riesgos asociados.	13
OA4	4. Planificación de la producción gastronómica	3. Realiza <i>mise en place</i> de insumos alimenticios y utensilios, de acuerdo a la producción, aplicando las normas de higiene necesarias, actuando con prolijidad para prevenir riesgos ocupacionales y de los clientes.	3.3 Devuelve los utensilios utilizados de acuerdo al protocolo de limpieza, higiene y uso, a los lugares de acopio correspondientes.	13
OA7	5. Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i>	2. Elabora y realiza montaje de platos, aplicando normas de presentación, de acuerdo al tipo de menú o carta y tipo de servicio, considerando las normas de higiene necesarias para la producción de alimentos inocuos, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de manera responsable.	2.1 Prepara platos, aplicando normas internacionales de presentación, de acuerdo al tipo de servicio, equilibrio, unidad, punto focal, flujo, considerando normas de equilibrio para la presentación de los platos. Aplicando las normas de higiene, realizando un trabajo prolijo, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo los desechos de forma responsable.	14
OA7	5. Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i>	2. Elabora y realiza montaje de platos, aplicando normas de presentación, de acuerdo al tipo de menú o carta y tipo de servicio, considerando las normas de higiene necesarias para la producción de alimentos inocuos, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de manera responsable.	2.2 Monta platos; utilizando tonos tierras y colores brillantes, combinando diversas texturas, diferentes sabores, diferentes métodos de cocción, considerando las normas de higiene, el trabajo en equipo, el manejo de desechos y haciendo uso eficiente de los insumos.	14

OA7	5. Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i>	2. Elabora y realiza montaje de platos, aplicando normas de presentación, de acuerdo al tipo de menú o carta y tipo de servicio, considerando las normas de higiene necesarias para la producción de alimentos inocuos, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de manera responsable.	2.3 Elabora productos de coctelería, fríos y calientes, aplicando las normas de internacionales de presentación y aplicando higiene en cada proceso.	15
OA7	5. Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i>	3. Diseña y monta diferentes tipos de <i>buffet</i> , de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.	3.2 Realiza decoraciones para disponer en un <i>buffet</i> ; tallados, esculturas en hielo, arreglos de frutas y florales, etc., considerando las normas de higiene y los riesgos propios de la actividad.	16
OA7	5. Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i>	3. Diseña y monta diferentes tipos de <i>buffet</i> , de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.	3.3 Monta secuencialmente las preparaciones en un <i>buffet</i> , de acuerdo a las características de él, armando bandejas de presentación, cumpliendo con los plazos establecidos, logrando un trabajo en equipo, cumpliendo con los estándares de calidad.	16
OA8	6. Servicio de comedores, bares y salones	2. Decora, con los implementos, ornamentos y utensilios seleccionados, los lugares definidos de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene, realizando un trabajo prolijo, y en equipo.	2.2 Realiza el montaje de mesas de acuerdo al servicio a realizar, considerando elementos complementarios, como iluminación, arreglos florales, u otros, sin descuidar las normas de protocolo y las instrucciones recibidas.	17
OA8	6. Servicio de comedores, bares y salones	2. Decora, con los implementos, ornamentos y utensilios seleccionados, los lugares definidos de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene, realizando un trabajo prolijo, y en equipo.	2.3 Realiza las tareas de manera prolija y coordinada con otros puestos de trabajo considerando el tipo de evento.	17