

TALLER EXPLORATORIO

TÉCNICAS DE COCINA BÁSICA

OCTAVO AÑO

**ESTRUCTURA CURRICULAR
TALLERES EXPLORATORIOS
AREA DE TURISMO**

NOMBRE DEL TALLER	VII NIVEL	VIII NIVEL	IX NIVEL
ANIMACIÓN DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS	4	-	-
TÉCNICAS DE COCINA BÁSICA	-	4	-
GUÍA NATURALISTA	-	-	4
TOTAL HORAS	4	4	4

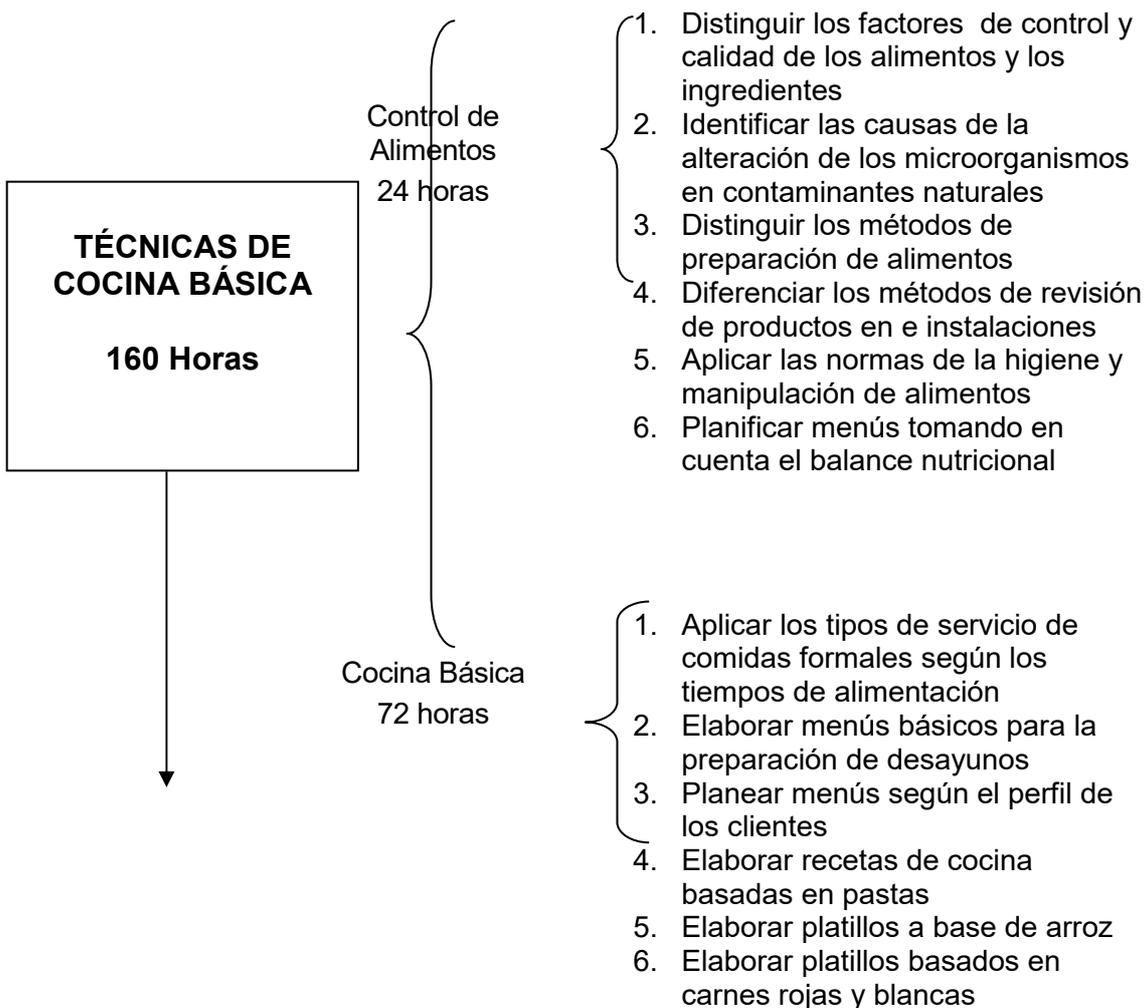
**MAPA CURRICULAR
TALLER EXPLORATORIO
TÉCNICAS DE COCINA BÁSICA**

MAPA CURRICULAR OCTAVO AÑO

TALLER EXPLORATORIO

UNIDAD DE ESTUDIO

OBJETIVOS



**TALLER
EXPLORATORIO**

**UNIDAD DE
ESTUDIO**

OBJETIVOS

**TÉCNICAS DE
COCINA BÁSICA**
160 Horas

Postres,
panadería y
heladería
12 horas

Buffet
12 horas

1. Elaborar tipos de postres ofrecidos en la gastronomía
2. Elaborar diferentes tipos de postres en preparación caliente
3. Elaborar glaseados y rellenos dulces para postres
4. Elaborar productos a base de harinas servidos en la oferta gastronómica

1. Aplicar las técnicas de presentación de un buffet

DISTRIBUCIÓN DE LAS UNIDADES DE ESTUDIO DEL TALLER

UNIDADES	NOMBRE DE LA UNIDAD DE ESTUDIO	TIEMPO ESTIMADO
I	TALLER DE ORIENTACIÓN *	12
II	CONTROL Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	24
III	COCINA BÁSICA	72
IV	POSTRES, PANADERÍA Y PASTELERÍA	40
V	BUFFET	12

* VER DOCUMENTO: ORIENTACIONES GENERALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD DE ORIENTACIÓN VOCACIONAL

DESCRIPCIÓN:

En el Taller Exploratorio Técnicas de Cocina Básica se le presenta al estudiante los procedimientos básicos para aprender el arte de la gastronomía. Mediante el control y calidad de los alimentos, planificación de menús y elementos básicos de nutrición, cada estudiante puede crear tiempos de alimentación balanceados y útiles para su salud, propiciando en cada persona el uso de recursos a su alcance y una mejor calidad de vida.

En los procedimientos, el docente debe planear menús siguiendo los gustos de los estudiantes, de modo que sea un insumo para la vida de cada participante.

Se establece que debe prepararse todo tipo de montajes acorde a los menús planteados. Para tal efecto el docente debe contar con los recursos y equipamiento indispensables para que el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje sea óptimo, de modo que motive al estudiante a la creatividad y al desenvolvimiento en el área de trabajo.

Antes y durante la realización de platillos se debe preparar la puesta punto, mantener la limpieza, hacer uso constante de la higiene y manipulación de alimentos. Tener presente los cuidados de la salud ocupacional.

Para ingresar al Taller donde se prepararán los alimentos, tanto docente como estudiantes deben llevar puesto su uniforme completo y limpio, zapatos adecuados, cabello cubierto, uñas cortas y todo lo relacionado con la higiene, manipulación y seguridad de cada estudiante. El uniforme está compuesto por gabacha blanca, pantalón, delantal blanco, gorro de chef, zapatos de suela antideslizante.

El docente o la docente deben vigilar los hábitos de higiene y manipulación de los alimentos durante todo el proceso. Preparar un plan de limpieza para que los utensilios permanezcan constantemente fuera de cualquier tipo de contaminante y el equipo permanezca impecable. Tanto cubertería y cristalería debe estar pulidos siempre.

Debe elaborarse un inventario de recursos, cuya revisión es permanente: un programa de mantenimiento preventivo, un horario de uso del Laboratorio y un reglamento de uso de equipo, limpieza general y presentación personal.

En este programa Taller no se programan giras didácticas, pasantías o practicas en la empresa

OBJETIVOS GENERALES:

1. Analizar los efectos que causan los microorganismos en los alimentos.
2. Desarrollar métodos para la preparación de los alimentos.
3. Elaborar recetas básicas para platos fuertes.
4. Planificar el costo estándar de recetas de hotel para postres, panes y repostería.
5. Elaborar recetas de postres, panes y pastelería para la comercialización y venta de los productos.
6. Aplicar los pasos para la presentación de un buffet.

PROGRAMA DE ESTUDIO

MODALIDAD: COMERCIAL Y
SERVICIOS

ESPECIALIDAD: Alimentos y
Bebidas

TALLER EXPLORATORIO: TÉCNICAS
DE COCINA BÁSICA

AÑO: VIII

UNIDAD DE ESTUDIO: **Control y
Calidad de los Alimentos**

TIEMPO ESTIMADO: 24 horas

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	APRENDIZAJES POR EVALUAR
<p>1. Distinguir los factores de control y calidad de los alimentos y los ingredientes</p>	<p>1.1 Control y Calidad en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Alimentos ❖ Ingredientes ❖ Contaminación ❖ Cuidados <p>1.2 Factores que afectan el desarrollo de los microorganismos en los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Forma ❖ Tamaño ❖ Medios de reproducción y crecimiento <p>1.3 Desarrollo de Microorganismos</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Explicación de los factores de control y calidad en los alimentos ❖ Definición de términos relacionados con el desarrollo de los microorganismos ❖ Análisis de los efectos que causan los microorganismos y los factores que afectan su 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Solidaridad en el trabajo grupal 	<p>Cada estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Distingue las reacciones que causan los microorganismos en los alimentos

		<p>desarrollo</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Investigación acerca de las funciones y reacciones de los microorganismos en los alimentos 		
--	--	--	--	--

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	APRENDIZAJES POR EVALUAR
2. Identificar las causas de la alteración de los microorganismos en contaminantes naturales	<p>2.1 Agentes naturales de contaminación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Animal ❖ Vegetales ❖ Material fecal ❖ Suelo ❖ Agua <p>2.2 Causantes de alteración:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Actividad microbiana ❖ Insectos ❖ Parásitos ❖ Roedores ❖ Acción 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Descripción de las causas por las que se produce la contaminación natural en los alimentos ❖ Ejemplificación de las causas de alteración por microorganismos 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Coherencia y organización en los procesos investigados relacionados con los contaminantes naturales 	<p>Cada estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Identifica las causas por las que se produce la contaminación natural en los alimentos

	enzimática ❖ Cambios de temperatura			
--	--	--	--	--

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	APRENDIZAJES POR EVALUAR
3. Distinguir los métodos de preparación de los alimentos	3.1 Métodos de preparación de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Descongelación ❖ Congelación ❖ Desinfección ❖ Cocción ❖ Refrigeración ❖ Almacenamiento 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Indagación acerca de los métodos de preparación de los alimentos ❖ Explicación de los métodos de preparación de los alimentos ❖ Reconocimiento de los métodos de preparación de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Constancia en el uso de las normas de higiene y seguridad ocupacional 	Cada estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Reconoce los métodos de preparación de los alimentos

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	APRENDIZAJES POR EVALUAR
4. Diferenciar los métodos de revisión de	4.1 Revisión de productos: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Almacenados ❖ Descompuestos 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Explicación del método de revisión de productos almacenados a procesar 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Interés por promover los hábitos de 	Cada estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Reconoce los métodos

<p>productos en instalaciones</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Contaminados <p>4.2 Instalaciones y utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Higiene ❖ Sanitización 	<p>para su elaboración en la cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Inferir en la importancia de la higiene en las instalaciones ❖ Reconocimiento de los métodos de limpieza y sanidad en el lugar de trabajo 	<p>higiene y sanidad en el lugar de trabajo</p>	<p>de revisión e higiene de los productos</p>
OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	APRENDIZAJES POR EVALUAR
<p>5. Aplicar las normas de la higiene y manipulación de alimentos</p>	<p>5.1 Uniforme:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Gabacha blanca ❖ Pantalón ❖ Delantal blanco ❖ Gorro ❖ Zapatos antideslizantes <p>5.2 Higiene personal:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Descripción del uso del uniforme en el laboratorio de alimentos ❖ Explicación de la importancia de la higiene personal y uso del uniforme ❖ Demostración 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Habilidad para enfrentarse a situaciones problemáticas 	<p>Cada estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Ejecuta las normas de higiene y manipulación de alimentos

	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Uso del cabello ❖ Uñas cortas ❖ Sin Accesorios ❖ Limpieza personal <p>5.3 Técnicas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Lavado de manos ❖ Limpieza de equipo ❖ Mesa de trabajo ❖ Cuchillos y utensilios <p>5.4 Accidentes laborales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Cortaduras ❖ Quemaduras ❖ Ambiente ❖ Alergias 	<p>n de la técnica de lavado de manos como norma para trabajar en el laboratorio de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Aplicación de las normas en la manipulación de alimentos 		
--	--	--	--	--

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	APRENDIZAJES POR EVALUAR
<p>6. Planificar menús tomando en cuenta el balance nutricional</p>	<p>6.1 Elementos del menú:</p> <p>6.1.1 Materia prima</p> <p>6.1.2 Balance nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Valor nutritivo ❖ Valor económico <p>6.2 Productos a procesar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Porcionamiento <p>6.3 Planificación de menús</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Explicación de los elementos que intervienen en la planificación del menú ❖ Investigación acerca de las generalidades de los nutrientes en los alimentos ❖ Análisis del porcionamiento del producto para la elaboración del plato ❖ Planificación de menús de acuerdo a los productos que se consumen en la alimentación 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Compañerismo en el trabajo de aula 	<p>Cada estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Planifica menús tomando en cuenta el balance nutricional de los alimentos

PROGRAMA DE ESTUDIO

MODALIDAD: COMERCIAL Y
SERVICIOS

ESPECIALIDAD: Alimentos y
Bebidas

TALLER EXPLORATORIO: TÉCNICAS
DE COCINA BÁSICA

AÑO: VIII

UNIDAD DE ESTUDIO: **Cocina Básica**

TIEMPO ESTIMADO: 72 horas

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	APRENDIZAJES POR EVALUAR
<p>1. Aplicar los tipos de servicio de comidas formales según los tiempos de alimentación</p>	<p>1.1 Composición de las comidas formales</p> <p>1.2 Tiempos de alimentación</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Desayunos ❖ Almuerzos ❖ Cenas ❖ Entrecomidas <p>1.3 Montaje básico de mesas para:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Desayuno ❖ Almuerzo ❖ Cena 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Descripción de los insumos que componen los menús en los diferentes tiempos de comida durante el día ❖ Explicación del montaje básico de mesas para los diferentes tiempos ❖ Aplicación de los diferentes tipos de montaje de mesas 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Conciencia de la comunicación afectiva con los compañeros y compañeras 	<p>Cada estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Aplica el procedimiento para el montaje básico de mesas según los tiempos de alimentación

--	--	--	--	--

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	APRENDIZAJES POR EVALUAR
<p>2. Elaborar menús básicos para la preparación de desayunos</p>	<p>2.1 Desayunos típicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Cultura afrocaribénea ❖ Guanacasteca ❖ De la región <p>2.2 Preparaciones básicas en la cocina hotelera</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Americano ❖ Continental ❖ Regional <p>2.3 Bebidas</p> <p>2.4 Frutas</p> <p>2.5 Montaje de mesa</p> <p>2.6 Presentación del menú en la mesa</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Indagación acerca de los tipos de desayunos de la cocina costarricense ❖ Preparación de desayunos típico y hotelero ❖ Aplicación de las técnicas para el montaje de mesa para desayuno 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Adopción de posturas propias en un ambiente tolerante 	<p>Cada estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Elabora menús relacionados con las preparaciones básicas de los desayunos

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	APRENDIZAJES POR EVALUAR
3. Planear menús según el perfil de los clientes	<p>3.1 Composición de menús:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Entradas ❖ Platos fuertes ❖ Postres ❖ Bebidas <p>3.2 Perfiles de los clientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Niños ❖ Jóvenes ❖ Adultos ❖ Adultos mayores <p>3.3 Mezcla de la gastronomía con la nutrición:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Menús para dietas especiales 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Explicación de los componentes de comidas formales ❖ Análisis de los gustos y preferencias de las personas según su perfil ❖ Planeación de menús según la ocasión ❖ Descripción de menús para dietas especiales 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Espíritu de iniciativa en la elaboración de menús para ocasiones formales 	<p>Cada estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Planea menús según el perfil de los clientes

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	APRENDIZAJES POR EVALUAR
4. Elaborar recetas de cocina basadas en pastas	<p>4.1 Tipos de pastas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Spaghetti ❖ Canelones ❖ Lasaña ❖ Pizza <p>4.2 Cocción</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Cocido ❖ Pre-cocido ❖ Aldente <p>4.3 Salsas madre:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Tomate ❖ Blanca ❖ Carne <p>4.4 Salsas derivadas</p> <p>4.4 Queso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Mozzarella ❖ Parmesano ❖ Otros 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Descripción de la composición y tipos de pasta ❖ Elaboración de platillos a base de pastas ❖ Preparación de salsas especiales para las pastas ❖ Verificación de normas de higiene y calidad ❖ Presentación y degustación de platillos 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Flexibilidad ante las opiniones diferentes 	<p>Cada estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Ejecuta el proceso de elaboración de platillos a base de pastas

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	APRENDIZAJES POR EVALUAR
5. Elaborar platillos a base de	<p>5.1 Arroz:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Tipos ❖ Características 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Análisis de los tipos y características de los tipos 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Gratitud por los aportes de los 	<p>Cada estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Elabora platillo

arroz	<p>5.2 Técnicas de preparación</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Lavado ❖ Erogado ❖ Cristalizado ❖ Cocción ❖ Mezclado <p>5.3 Menús:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Plato principal ❖ Guarnición ❖ Ensalada ❖ Bebida 	<p>de arroz</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Explicación de los métodos de cocción del arroz ❖ Aplicación de técnicas para la preparación de platillos a base de arroz ❖ Elaboración de menús ❖ Presentación y degustación de los platillos 	compañeros y compañeras tanto en el trabajo como en las relaciones humanas	s a base de arroz
-------	---	---	--	-------------------

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	APRENDIZAJES POR EVALUAR
6. Elaborar platillos basados en carnes rojas y blancas	<p>6.1 Control y calidad de las carnes</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Aporte nutricional <p>6.2 Tipos de preparaciones de las carnes rojas</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Asados ❖ Horneados ❖ A la parrilla ❖ Salseados ❖ Fritos <p>6.3 Menús:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ plato principal ❖ guarnición ❖ ensalada ❖ bebida 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Análisis del control de calidad de las carnes elaboración de menús ❖ Explicación del procedimiento para preparar las carnes ❖ Elaboración de menús basados en la composición de carnes rojas y blancas 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Interés por el manejo adecuado de los recursos utilizados en el laboratorio de alimentos 	<p>Cada estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Elabora platillos a base de carnes

PROGRAMA DE ESTUDIO

MODALIDAD: COMERCIAL Y
SERVICIOS

ESPECIALIDAD: Alimentos y
Bebidas

TALLER EXPLORATORIO: TÉCNICAS
DE COCINA BÁSICA

AÑO: VIII

UNIDAD DE ESTUDIO: **Postres,
Panadería y Pastelería**

TIEMPO ESTIMADO: 40 horas

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	APRENDIZAJES POR EVALUAR
<p>1. Elaborar tipos de postres ofrecidos en la gastronomía</p>	<p>1.2 Micê an place o Puesta a Punto</p> <p>1.2 Tipos de postres:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Cremas ❖ Mousse s ❖ Bavarois ❖ Pudding s ❖ Compotas ❖ Parfaits 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Explicación de la micê an place o puesta a punto ❖ Mención de la importancia y atraktividad de los postres en el servicio de la oferta de hoteles y restaurantes ❖ Selección de los ingredientes indicados de acuerdo al tipo de elaboración planeada ❖ Elaboración de postres siguiendo normas de higiene y manipulación de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Capacidad en la austeridad en el gasto 	<p>Cada estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Elaborar postres siguiendo las normas de higiene y manipulación de alimentos

--	--	--	--	--

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	APRENDIZAJES POR EVALUAR
2. Elaborar diferentes tipos de postres en preparación caliente	2.1 Tipos de postres calientes: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Cremas ❖ Souflès ❖ Crêpes ❖ Puddings ❖ Almíbaras ❖ Otros 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Explicación de los pasos a seguir en la elaboración de postres en preparación caliente ❖ Demostración de los procedimientos para la elaboración de postres ❖ Aplicación de los procedimientos de elaboración de postres en preparación caliente ❖ Verificación de las normas de higiene ❖ Degustación y venta de los productos 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Iniciativa para aprovechar racionalmente las materias primas en la preparación de recetas. 	Cada estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Elabora diferentes tipos de postres siguiendo las normas de higiene u manipulación de alimentos

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	APRENDIZAJES POR EVALUAR
3. Elaborar glaseados y rellenos dulces para postres	3.1 Glaseados y rellenos: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Chocolates ❖ Confituras ❖ Mazapán ❖ Dulce de leche ❖ Chantilly ❖ Merengue ❖ Otros 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Explicación de la composición de los glaseados y rellenos ❖ Selección de los ingredientes de acuerdo al tipo de elaboración planeada ❖ Elaboración de los dulces adecuado a la receta elegida ❖ Demostración de los procedimientos para la preparación de productos ❖ Aplicación de los procedimientos para la preparación de glaseados y rellenos 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Conciencia acerca de la necesidad de mejorar su propio entorno 	Cada estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Aplica las técnicas de elaboración en los diferentes tipos de productos

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES Y ACTITUDES	APRENDIZAJES POR EVALUAR
4. Elaborar productos a base de harinas servidos en la gastronomía	4.1 Clasificación y tipos de: <ul style="list-style-type: none"> ❖ repostería ❖ panes ❖ pastelería 4.2 Proceso: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Materias primas ❖ Métodos de preparación ❖ Procesos de elaboración ❖ Métodos de cocción ❖ Decoración 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Explicación de la importancia y atractividad de la pastelería, repostería y panes en la oferta de un servicio o establecimiento gastronómico ❖ Descripción de los métodos de cocción de las diferentes pastas ❖ Elaboración y venta de productos 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Igualdad en el trato con compañeros y compañeras durante la elaboración de productos alimenticios 	Cada estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Prepara productos a base de harinas

MODALIDAD: COMERCIAL Y
SERVICIOS
TALLER EXPLORATORIO: TÉCNICAS
DE COCINA BÁSICA
UNIDAD DE ESTUDIO: **Buffet**

ESPECIALIDAD: Alimentos y
Bebidas
AÑO: VIII
TIEMPO ESTIMADO: 12 horas

OBJETIVOS	CONTENIDOS	PROCEDIMIENTOS	VALORES ACTITUDES
<p>1. Aplicar las técnicas de presentación de un buffet</p>	<p>1.1 Buffet:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Organización del evento ❖ Planeamiento del menú ❖ Selección de materias primas ❖ Preparación de los alimentos <p>1.2 Colocación del buffet:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Disposición del buffet 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Explicación del procedimiento para la organización de un buffet ❖ Selección de los ingredientes indicados de acuerdo al tipo de elaboración panificada ❖ Preparación del buffet ❖ Presentación del buffet 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Capacidad para la austeridad en el gasto