



NOMBRE: \_\_\_\_\_

CURSO: \_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_

**OBJETIVO DE APRENDIZAJE:**

**OA 5:** Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte, y cocción, utilizando equipos, y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.

**OA 6:** Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos, y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.

**CONTENIDO:**

Brigada de la sala / Organigramas de brigadas de cocinas /

**Normas de seguridad de los cuchillos de cocina:**

1. Siempre utilice un cuchillo afilado. Un cuchillo afilado es más seguro que uno sin filo, porque exige menos presión para cortar. El cuchillo no se resbalará tan fácilmente y su mano no se cansará tan rápidamente.
2. Utilice el tamaño y tipo correcto de cuchillo para el trabajo. Sujete el cuchillo firmemente en su mano y corte hacia fuera del cuerpo. Utilice una tabla de cortar preferentemente de plástico.
3. Asegúrese de que los cuchillos sobre superficies planas no estén nunca cubiertos por toallas, servilletas u otros materiales. Después de utilizar un cuchillo, colóquelo en un lugar despejado con la hoja apuntando hacia el lado opuesto del cuerpo y lejos del borde de la mesa o del lugar para cortar.
4. No tome un cuchillo sin mirar; busque deliberadamente el mango. Cuando pase el cuchillo a otra persona, apunte con el mango hacia él o ella.
5. Nunca deje cuchillos en un lavaplatos en donde se encuentren otros utensilios por que al momento de remover estos, puede sufrir un severo corte.
6. Es muy importante mantener el cuchillo muy limpio, lavar en agua tibia y jabonosa, pasar por alguna solución sanitizante para evitar contaminación. Secar completamente antes de guardar.
7. Siempre ocupe uno o más dedos guía para sentir la hoja del cuchillo y hacer mucho más seguro el corte.

Se distinguen dos técnicas fundamentales en el uso del cuchillo de medio golpe:

- La técnica del punto pivote
- La técnica de la caída libre

Se distinguen tres movimientos básicos del cuchillo:

- De arriba hacia abajo
- De adelante hacia atrás
- De atrás hacia adelante

### **Herramientas y utensilios de cocina en general.**

La mayoría de los cocineros compra las suyas para trabajar con las herramientas más adecuadas. En esta categoría incluimos:

- **Cuchillo deshuesador:** Lámina muy rígida de 11 a 18 cm aprox.
- **Sacabocado:** Existen lisas y acanaladas y se utilizan principalmente para frutas y verduras.
- **Cuchillo para pan o sierra:** Lámina rígida y dentada, de 25 a 30 cm aprox.
- **Cuchillo acanalador:** Se utiliza para acanalar frutas o verduras.
- **Cuchillo para filetear pescados:** Láminas flexibles de 17 a 20 cm aprox.
- **Cuchillo machete:** Se destaca por su peso y por su filo, y se utiliza para trozar.
- **Espátula:** Se utiliza para esparcir rellenos o para dar vueltas a alimentos frágiles.
- **Manga:** Formadas por un material especial, por dentro son de goma y por fuera de género.
- **Abrelatas:** Instrumento metálico inoxidable. Se utiliza para abrir latas en conservas.
- **Abatte:** Golpeador de carne.
- **Boquillas:** Existen de diversos materiales. Pueden ser lisas, rectangulares, dentadas, etc. Van como acompañamiento de la manga pastelera.
- **Tenedores de cocina:** Poseen puntas separadas, finas y rectas. Son de diferentes tamaños y utilizados para girar carnes durante el proceso de cocción y para ayudar a trinchar alimentos. Los tenedores con puntas muy cortas y gruesas no son recomendables, ya que hieren demasiado las carnes al pincharlas.

- **Espumadero:** Se utilizan para retirar la espuma y los ingredientes de los caldos. Son de metal, ligeramente curva y agujerada, con diez o quince cm. de diámetro.
- **Cuchara de alambre:** Son parecidas a las espumaderas. Están hechas de alambre trenzado en varias formas. Sirven para retirar comestibles de líquidos y fritos en general.
- **Colador chino:** Se utilizan para filtrar sopas, cremas y salsas. Están hechas de acero o de alambre.
- **Cuchara de madera:** Se hacen de madera dura y especial, los tamaños varían y se utilizan para mezclar comestibles en recipientes. Las espátulas son planas y las cucharas son cóncavas en la parte ancha.
- **Cucharones:** Se utilizan para medir o trasvasar porciones de caldos, salsas, y fondos. Hechos de aluminio o acero, tienen la forma de una semiesfera de la cual se prolonga un cabo del mismo metal.
- **Batidores de alambre:** Son hechos de alambre flexible y de un cabo en donde están asegurados. Se utilizan para batir huevos, cremas, salsas y para hacer masas espumosas y también mezclar comestibles líquidos.
- **Palas:** Se utilizan para girar alimentos de la plancha o de sartén. Tienen forma cuadrada o rectangular y se hacen de metal más o menos flexibles.
- **Tamiz:** Consiste en un anillo de madera en donde se fija una red fina de alambre, plástico, metal, fibra o crin; sirve para pasar harinas, legumbres y carnes.

### Utensilios de pastelería

- **Abrelatas:** Instrumento metálico inoxidable. Se utiliza para abrir latas en conserva.
- **Aros o anillos para tortas:** Se utilizan para hornear batidos, masas, kuchenos. También para rellenar.
- **Bandejas de Horno:** De acuerdo a la producción de la pastelería es el número de bandejas que se necesitan.
- **Batidores manuales:** Son hechos de alambre flexible.
- **Bowls:** Existen diferentes tamaños, pueden ser de acero inoxidable o de plástico, sirven para batir, mezclar ingredientes, guardar cremas, etc.
- **Brochas:** Existen diferentes tamaños y tipos. Se utilizan para: pintar con huevo, pintar con mermeladas, fondant; para sacudir la harina de las superficies de las masas.

- **Boquillas:** Existen en forma lisa, dentada, cuadrada, rectangular, peineta, roseta, inyectora y muchos otros tipos y calidades. Las boquillas van como acompañamiento de la manga pastelera.
- **Clavijero:** Son indispensables para mantener las bandejas de horno en orden.
- **Cornet:** Son moldes en forma cónica de acero inoxidable o aluminio, en ellos se hacen cucuruchos de masa de hoja. Existe el cornet de papel de mantequilla, el cual se utiliza para decorar y escribir.
- **Corta pasta:** Hay diferentes formas y se utiliza para cortar masas dulces y saladas. Pueden ser redondos, lisos o dentados, ovalados, estrellados, rectangulares, en forma de animales, flores y muchas otras variedades.
- **Cuchillos:** Dentro de ellos están los dentados, lisos, etc.
- **Cucharas:** Las más usadas en pastelería son las de madera. Estas se hacen de madera dura y especial. Los tamaños varían entre los 20 cm. Y se utilizan para mezclar ingredientes secos o mojados en recipientes.
- **Coladores: De metal o plástico.** Se utilizan para destilar frutas, cernir harina, azúcar flor, etc.
- **Descarozador:** Instrumento metálico que se utiliza para sacar el corazón a la fruta.
- **Exprimidor de frutas:** Se utiliza para retirar el jugo de frutas cítricas.
- **Moldes:** Existe una gran variedad en calidad, tamaño y forma: rectangular, redondos, corazón, flaneros, de tartajea, para queques, etc.
- **Manga pastelera:** Para manguear cremas, mermeladas, pastas, etc. Es un material especial, por dentro es de goma y por fuera es de género.
- **Medidores:** Los hay en libras o milimetrados.
- **Mandolinas:** Son para sacar lonjas de frutas.
- **Ollas:** Las hay de distintos tamaños y materiales. Las que más se utilizan son las de aluminio y cobre.

- **Peineta:** Para peinar orillas y superficies de tortas y pasteles.
- **Picadores:** Sirven para picar masas antes de hornear.
- **Pipeta:** sirve para sacar gotas de esencias, colorantes, etc.
- **Porcionadores:** Se utilizan para conseguir un corte exacto en las tortas. Existen de plástico duro metálico. También tienen diferentes porciones (16, 20, 24 personas, etc.).
- **Paleta:** cóncava que en su mayoría se encuentra depositada en vagones de azúcar o harina.
- **Regla:** Es necesaria para medir masas, pasteles y otros productos.
- **Ralladores:** Para obtener zeste de cítricos.
- **Raspas:** Reemplaza el mezquino, es de plástico duro.
- **Rejilla enfriadora:** Se compone de una rejilla estañada, en la cual se enfrían productos recién horneados.
- **Ruleta lisa o dentada:** Su objetivo es cortar masas en forma lisa o dentada.
- **Sacabocados:** Sólo se usa para hacer las copas de helados.
- **Sartén:** Generalmente se utiliza para panqueques y omelette. Existen en diversos tamaños.
- **Sacarímetro:** Mide en grados Beaumé, la densidad del azúcar en un líquido.
- **Termómetro:** Sirven para medir las temperaturas de las preparaciones.
- **Tenedor:** Sólo se utiliza para bombones. Tiene 3 dientes.
- **Tamiz:** Consiste en un anillo de madera, plástico o de metal en donde se fija una red fina de alambre, plástico, fibra o crin. El tamiz sirve para pasar harina, cremas, azúcares, etc.

- **Uslero:** Hay diferentes tipos y tamaños, depende del producto es el uslero que se utiliza.

### **Materiales con los que se fabrica los utensilios de cocina**

Un viejo proverbio dice que se puede conocer al dueño mirando sus utensilios. Hoy encontramos una extensa variedad de modelos. El material y los tamaños están adaptados a los métodos de cocción más usados. Estos utensilios se fabrican de los siguientes materiales:

- **Acero inoxidable:** Es el material más usado, es el más sólido y no se oxida.

**Ventajas:** Es resistente a los ácidos y a los elementos calcáreos. Su tiempo de uso es mayor, no retiene olores ni sabores, es muy rendidor.

**Desventajas:** Es pesado, en especial en el caso de las ollas y fuentes más grandes, la transmisión de calor no es óptima. Esta segunda desventaja se mejora agregando un fondo de compensación o “fondo sándwichs”.

**Limpieza:** Detergente, cepillos o rejillas.

- **Aluminio:**

**Ventajas:** No se oxida, es buen transmisor de calor, es liviano. Los costos de adquisición son bajos, son ideales para el gas.

**Desventajas:** El metal es muy blando, no resiste a los ácidos, la salsa blanca o las sopas toman un color gris si se baten o se revuelven con material de metal. Las asas y los mangos remachados de las ollas de este material se rompen con facilidad.

**Limpieza:** Detergentes y cepillos.

**Atención:** No rallar nunca el aluminio, porque en las ralladuras se depositan los residuos.

- **Cobre:**

**Ventajas:** No se oxida, buena transmisión de calor, regula muy bien el calor, por eso hay menos peligro de que los alimentos se peguen en el fondo.

**Desventajas:** Se forma el verdete si no se usa continuamente, se necesita mucho tiempo para la limpieza. Es alto el costo para renovar la parte interior de zinc y el cobre destruye la vitamina C de los alimentos.

**Limpieza:** Líquidos especiales o jabón, una mezcla de vinagre, sal y harina para las manchas negras de oxido. Se debe controlar continuamente la capa interior de zinc.

- **Platería (para el servicio)**

**Ventajas:** La platería confiere a la mesa un brillo especial.

**Desventajas:** Su mantenimiento requiere mucho trabajo y no se puede usar para todos los alimentos.

**Limpieza:** Elementos químicos (baños con líquidos especiales).

**Sellos:** El sello que indica 90g certifica que 24 cubiertos de plata contienen 90 gramos de plata pura.

- **Materiales sintéticos:**

**Ventajas:** Son muy livianos y fáciles de limpiar. Los costos de compra son bajos, y hacen poco ruido.

**Desventajas:** No son resistentes a los ácidos ni al calor.

**Limpieza:** Se lavan con detergente.

- **Vidrios y porcelanas:**

**Ventajas:** Son resistentes a los ácidos y a los elementos calcáreos. La mayoría son resistentes al calor y son transparentes, lo que permite un buen control durante la cocción.

**Desventajas:** Se rompen fácilmente, no transmiten bien el calor.

**Limpieza:** Se lavan con detergente.

- **Otros:**

**Teflón:** Los materiales cubiertos con teflón requieren un cuidado especial, pues al rozarlos con metal se rallan y se despega. No se deben exponer a calor excesivo.

**Hierro fundido:** Las ollas de hierro fundido son muy pesadas y se oxidan rápido, pero son excelentes para asar.

ACTIVIDAD:

RESPONDA CON LA ALTERNATIVA CORRECTA

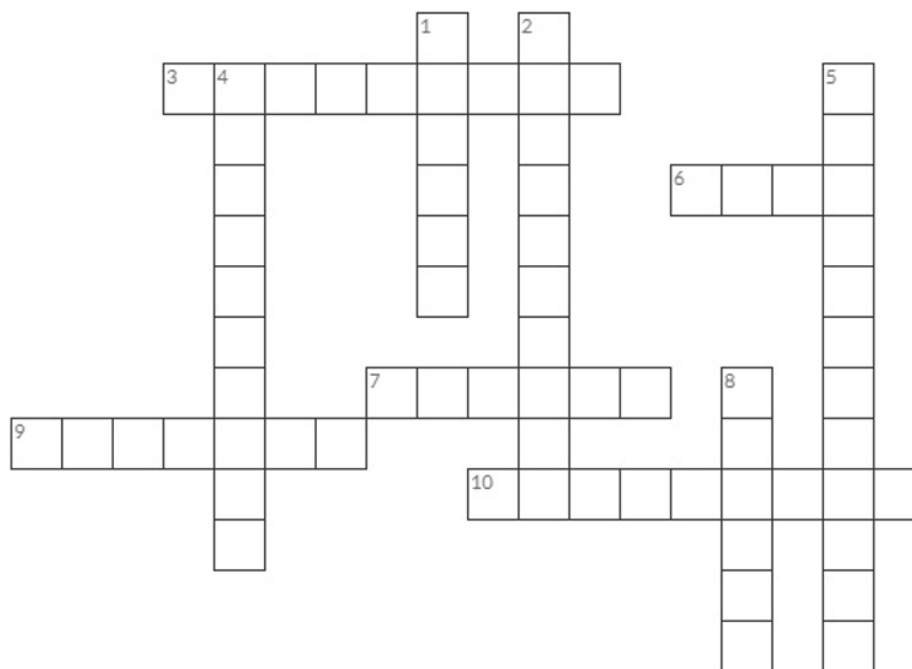
1. Un cuchillo bien afilado es más seguro porque:
  - a) Exige más fuerza al cortar.
  - b) Exige menos fuerza al cortar.
  - c) Exige movimientos extras para cortar.
  - d) Es más difícil realizar el corte.
  - e) No es más seguro.

2. El cuchillo deshuesador puede tener un largo de entre:
  - a) 10 a 20 cms.
  - b) 11 a 18 cms.
  - c) 11 a 20 cms.
  - d) 10 a 18 cms.
  - e) 15 a 30 cms.
  
3. Dos de las características principales del cuchillo para pan son que tienen una lámina:
  - a) Lisa de 20 a 30 cms.
  - b) Dentada de 20 a 30 cms.
  - c) Lisa de 25 a 30 cms.
  - d) Dentada de 25 a 30 cms.
  - e) Lisa de 20 a 35 cms.
  
4. Una característica del cuchillo fileteador es que tiene una lámina:
  - a) Rígida.
  - b) De acero fundido.
  - c) De cerámica.
  - d) Flexible.
  - e) Sin punta.
  
5. El abatte es un:
  - a) Afilador de cuchillos.
  - b) Golpeador de carne.
  - c) Sazonador de carne.
  - d) Porcionador de carne.
  - e) Moledor de carne.
  
6. Es donde se mantienen las bandejas de horno ordenadas, se refiere a:
  - a) Abatte.
  - b) Bowls.
  - c) Clavijeros.
  - d) Sacabocados.
  - e) Pipeta.
  
7. Son para sacar lonjas de frutas, esta aseveración se refiere a:
  - a) Olla.
  - b) Mandolina.
  - c) Cornet.
  - d) Chino.
  - e) Clavijero.



8. El utensilio que mide en grados Beaumé, la densidad del azúcar en un líquido es el:
- Clavijero.
  - Termómetro.
  - Sacarímetro.
  - Tamíz.
  - Uslero.
9. El material más utilizado para fabricar utensilios de cocina es el:
- Acero inoxidable.
  - Aluminio.
  - Cobre.
  - Acero fundido.
  - Plaqué.
10. El utensilio que reemplaza el mezquino y es de plástico duro es:
- Espátula.
  - Raspa.
  - Rejilla.
  - Espumadero.
  - Cuchillo.

CRUCIGRAMA: LLENA EL CRUCIGRAMA SIGUIENDO LAS PISTAS.



Verticales

Horizontales

- Son moldes en forma cónica de acero inoxidable o aluminio, en ellos se hacen cucuruuchos de masa de hoja.
- Sirven para medir las temperaturas de las preparaciones.
- Los hay en libras o milimetrados.
- Se utilizan para retirar la espuma y los ingredientes de los caldos. Son de metal, ligeramente curva y agujera
- Instrumento metálico que se utiliza para sacar el corazón a la fruta.
- Se utilizan para hornear batidos, masas, kuchenos. También para rellenar.
- Generalmente se utiliza para panqueques y omelette. Existen en diversos tamaños.
- cóncava que en su mayoría se encuentra depositada en vagones de azúcar o harina.
- Se destaca por su peso y por su filo, y se utiliza para trozar.
- Existen de diversos materiales. Pueden ser lisas, rectangulares, dentadas, etc. Van como acompañamiento de la

## RESPUESTAS

### SELECCIÓN ÚNICA

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>B</b>	<b>B</b>	<b>D</b>	<b>D</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>A</b>	<b>B</b>

### CRUCIGRAMA

