

**Instrumento de Evaluación de Conocimientos Específicos y Pedagógicos 2026**

**EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICO PROFESIONAL**

**GASTRONOMÍA**

**DOMINIO 1: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA**

**1.1. Servicios gastronómicos**

- Diseñar una propuesta de tipo de menú de acuerdo con características de la producción gastronómica, estándares de calidad y requerimientos del cliente.
- Diseñar distintos tipos de menús, considerando requisitos técnicos gastronómicos.
- Diseñar distintos tipos de menús, considerando requisitos nutricionales, de acuerdo con edad, estado de salud, nivel de actividad entre otros.
- Determinar los requerimientos de materias primas y equipamiento según tipo de servicio gastronómico.
- Identificar deficiencias o errores en la planificación de la producción gastronómica de acuerdo con las características del evento.
- Seleccionar acciones remediales para corregir errores en la organización de la producción gastronómica.
- Seleccionar el tipo de montaje de platos, según tipo de producción gastronómica.
- Seleccionar bebidas alcohólicas o no alcohólicas según el tipo de servicio gastronómico.
- Diseñar distintos tipos de buffet según los requisitos del cliente.

**DOMINIO 2: HIGIENE Y SEGURIDAD EN GASTRONOMÍA**

**2.1 Higiene y seguridad en la elaboración de alimentos**

- Identificar los protocolos de higiene personal en producción de acuerdo con el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).
- Identificar tiempos y temperaturas seguras para alimentos perecibles de acuerdo con normativa vigente.
- Aplicar procedimientos de manipulación de alimentos para evitar contaminación biológica.

- Identificar normas de almacenamiento de alimentos al interior de una cámara de frío.
- Seleccionar productos químicos para uso en producción gastronómica de acuerdo con criterios de efectividad e inocuidad ambiental.
- Identificar los requerimientos de almacenamiento de productos químicos de acuerdo con la normativa vigente.
- Identificar peligros físicos, químicos o biológicos en los procesos de elaboración de alimentos.
- Reconocer los fundamentos de los procedimientos de mantención de alimentos, que permiten evitar la contaminación física, química y biológica.
- Identificar la aplicación de los siete principios que sustentan al Sistema HACCP en el proceso de producción.
- Determinar puntos críticos de control en el proceso de elaboración de alimentos de acuerdo con el diagrama de flujo de la producción.

### **DOMINIO 3: TÉCNICAS GENERALES DE PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA**

#### **3.1 Técnicas de elaboración de preparaciones de baja complejidad**

- Seleccionar implementos y/o utensilios necesarios según los requerimientos de una determinada producción gastronómica.
- Seleccionar técnicas de corte de acuerdo con ficha técnica.
- Seleccionar ayudas de cocina (beurre manie, roux, entre otras), marinado (escabeche, adobo, encurtidos) o apanado (orly, tempura, a la inglesa, entre otros) de acuerdo con ficha técnica.
- Seleccionar métodos de cocción de alimentos, de acuerdo con la materia prima y preparación.
- Seleccionar salsas y guarniciones de acuerdo con el tipo de carne o ítem principal de la ficha técnica.
- Seleccionar condimentos de acuerdo con sus características y/o ficha técnica.
- Reconocer las condiciones que debe cumplir un menú para mantener el equilibrio nutricional (proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas, minerales).

#### **3.2 Conservación de alimentos**

- Identificar la forma correcta de descongelar alimentos, según su tipo y requerimiento.

- Seleccionar técnicas de conservación de alimentos según su naturaleza (congelación, ultracongelación, esterilización, deshidratación, radiaciones ionizantes, sellado al vacío, curado y ahumado, ácidos, alcohol producido por fermentación, sustancias químicas y azúcar).

#### **DOMINIO 4: TÉCNICAS DE BODEGA**

##### **4.1 Recepción**

- Reconocer las características organolépticas de los insumos que permiten aceptarlos o rechazarlos al momento de la recepción.
- Identificar las condiciones de embalaje exigidas, incluyendo verificación de información de rotulación.

##### **4.2 Almacenamiento**

- Seleccionar el lugar y las condiciones de almacenaje de alimentos, insumos y materiales, de acuerdo con sus características.
- Aplicar el sistema FIFO, LIFO y PPM en la rotación de los insumos en bodega.

#### **DOMINIO 5: SERVICIO DE COMEDOR**

##### **5.1 Servicio de comedor**

- Definir labores para la brigada de servicio según características del evento a atender.
- Identificar distintos tipos de servicio, por ejemplo, emplatados, autoservicio o a la rusa.
- Seleccionar el montaje de mesa de acuerdo con el tipo de servicio y normas de protocolo.
- Reconocer las etapas del protocolo del servicio del vino.

## **DOMINIO 6: TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA DE COCINA Y ELABORACIÓN DE COCTELES**

### **6.1 Técnicas de cocina chilena y otros países**

- Identificar preparaciones, ingredientes o utensilios típicos de distintas regiones o grupos culturales de Chile.
- Identificar técnicas de producción gastronómica típicas de la cocina tradicional de distintas zonas de Chile.
- Seleccionar los ingredientes para elaborar distintos platos típicos chilenos de acuerdo con sus características.
- Identificar preparaciones, ingredientes o utensilios típicos de las cocinas de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón.
- Identificar técnicas de producción gastronómica representativas de la cocina de Perú, México, China, Francia, Italia, Japón.
- Seleccionar los ingredientes para elaborar distintos platos representativos de Perú, México, China, Francia, Italia, Japón.
- Reconocer técnicas de cocina de vanguardia (esferificación directa e inversa, espumas y aires, liofilización, sous vide, entre otros).
- Identificar procedimientos, insumos y utensilios de técnicas de cocina de vanguardia.

### **6.2 Técnicas de elaboración de cócteles**

- Identificar la mise en place de utensilios y productos para la elaboración de bebidas alcohólicas o analcohólicas.
- Identificar los insumos utilizados en la elaboración de bebidas alcohólicas o analcohólicas más comunes de un servicio de bar.
- Seleccionar técnicas de producción de tragos, elaboradas con bebidas alcohólicas y analcohólicas.
- Reconocer las diferencias entre una bebida alcohólica fermentada, destilada o infundada.
- Reconocer las etapas de la elaboración de un destilado.

## DOMINIO 7: TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

### 7.1 Elaboración de masas y productos de pastelería y repostería

- Caracterizar los distintos tipos de masa y batidos utilizados en la producción de pastelería y repostería.
- Seleccionar técnicas y/o secuencia de procedimientos utilizados en la elaboración de bizcochuelos según recetas estandarizadas.
- Seleccionar técnicas y/o secuencia de procedimientos utilizados en la elaboración de distintos tipos de merengues y su aplicación en discos para tortas y pasteles de acuerdo con recetas estandarizadas.
- Seleccionar técnicas y/o secuencia de procedimientos utilizados en los procesos de elaboración de los semifríos tales como, cheesecake, tortas de yogur, mousse, entre otros, según recetas estandarizadas.
- Seleccionar la maquinaria adecuada para la elaboración de distintos productos de pastelería y repostería.
- Seleccionar técnicas y/o secuencia de procedimientos en el proceso de elaboración de postres de leches, aireados, a base de frutas naturales o cocidas, según recetas estandarizadas.
- Seleccionar técnicas y/o secuencia de procedimientos utilizados en el proceso de elaboración de postres congelados, tales como helados y sorbetes según recetas estandarizadas.
- Seleccionar técnicas y/o secuencia de procedimientos utilizados en el proceso de elaboración de postres a base de masas, tales como creps, panqueques, repollitos, churros, entre otros, según recetas estandarizadas.
- Seleccionar rellenos de acuerdo con tipos de torta.
- Detectar errores en el proceso de producción de distintos productos de repostería y pastelería de acuerdo con fallas en el producto final.
- Reconocer los principios del proceso de fermentación de una masa.
- Reconocer técnicas de vanguardia en pastelería y repostería.
- Seleccionar técnicas y/o secuencia de procedimientos en las técnicas de elaboración de distintas masas leudadas en panificación.
- Distinguir semejanzas y diferencias entre distintos tipos de panes, por ejemplo, procedencia, tipo de masa, métodos de cocción, materia prima, entre otros.
- Evaluar críticamente fichas técnicas de panes.

- Seleccionar la maquinaria adecuada para la elaboración de distintos productos de panadería.
- Detectar errores en el proceso de producción de distintos tipos de panes de acuerdo con fallas en el producto final.

## **DOMINIO 8: COMPETENCIAS GENÉRICAS EN LA ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA**

### **8.1. Sustentabilidad ambiental en la especialidad de Gastronomía**

- Identificar principios y conceptos relativos a eficiencia energética y su aplicación en contextos laborales de su especialidad.
- Identificar ejemplos de uso eficiente de recursos y materias primas en situaciones laborales de su especialidad.
- Identificar buenas prácticas en el manejo de desechos y residuos en contextos laborales, evaluando el cumplimiento de protocolos y normativa ambiental, en la especialidad.
- Reconocer prácticas sustentables en el contexto laboral de su especialidad y el impacto de su trabajo en el ámbito social y económico de su localidad.

### **8.2. Disposición al trabajo en la especialidad de Gastronomía**

- Seleccionar acciones para orientar a sus estudiantes en el desarrollo de tareas prolijas y el cumplimiento de estándares de calidad en procesos propios de contextos laborales de la especialidad, de acuerdo con manuales, protocolos, orientaciones, normativas, legislación y otras fuentes pertinentes.
- Identificar oportunidades de trabajo en equipo en contextos laborales que favorecen tareas, procesos, procedimientos o productos de su especialidad.
- Identificar problemas que pueden tener sus estudiantes, en contextos laborales y productivos pertinentes a las funciones de la especialidad, orientando la búsqueda de alternativas o soluciones para resolverlos.

### **8.3. Uso de tecnologías de la Información y Comunicación-TIC en la especialidad de Gastronomía**

- Seleccionar diversas herramientas tecnológicas pertinentes al objetivo de aprendizaje técnico en contextos laborales de su especialidad.
- Seleccionar herramientas de colaboración y comunicación en línea, de acuerdo con el propósito definido, como coordinar el trabajo en equipo, intercambiar ideas, ejercitar, modelar actividades propias de contextos laborales, en la enseñanza-aprendizaje de su especialidad.

## **DOMINIO 9: ENSEÑANZA-APRENDIZAJE Y CONOCIMIENTO DEL CURRÍCULUM DE EMTP, EN LA ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA**

### **9.1 Currículum de EMTP en la especialidad de Gastronomía**

- Identificar en los instrumentos curriculares de la EMTP (Bases y Programas), sus fundamentos, conceptos básicos, estructura, componentes y funciones, en el marco de la enseñanza-aprendizaje de la especialidad.
- Reconocer componentes del currículum a considerar en el diseño de la enseñanza (análisis didáctico) de los módulos de la especialidad.

### **9.2 Estrategias para la Enseñanza-Aprendizaje de la especialidad de Gastronomía**

- Seleccionar variadas estrategias para representar, modelar, organizar y explicar conocimientos y procedimientos en la enseñanza-aprendizaje de la especialidad, que favorezcan el desarrollo de competencias de los y las estudiantes.
- Seleccionar estrategias metodológicas, actividades y/o procedimientos pertinentes a aprendizajes esperados de la especialidad.
- Identificar conocimientos y habilidades previas para el logro de objetivos de aprendizaje de la especialidad.
- Seleccionar estrategias pertinentes para que sus estudiantes conecten lo aprendido (conocimientos y habilidades) con nuevos aprendizajes de la especialidad.
- Identificar errores comunes y dificultades recurrentes de sus estudiantes en el logro de aprendizajes específicos de la especialidad y seleccionar estrategias para abordarlas.
- Reconocer en diversas interacciones pedagógicas, formas precisas y rigurosas de responder consultas, presentar conocimientos y procedimientos, utilizando los conceptos técnicos de la especialidad, de manera pertinente.
- Seleccionar recursos pertinentes al logro de determinados objetivos de aprendizaje de la especialidad, para el desarrollo de competencias en sus estudiantes.

### **9.3 Evaluación para el aprendizaje EMTP en la especialidad de Gastronomía**

- Seleccionar actividades e instrumentos de evaluación para un determinado propósito y momento del proceso de enseñanza-aprendizaje de la especialidad.
- Identificar criterios e indicadores de evaluación pertinentes para monitorear el logro de aprendizajes y retroalimentar a estudiantes de la especialidad.
- Reconocer prácticas de retroalimentación pertinentes para el logro de aprendizajes específicos, de acuerdo con criterios y sus indicadores, en el marco de desarrollo de competencias en la especialidad.
- Identificar, a partir de evidencia de evaluaciones, logros o aspectos por lograr de estudiantes frente a un determinado aprendizaje.

- Seleccionar propuestas de ajustes al proceso de enseñanza-aprendizaje, coherentes con las evidencias de aprendizaje o resultados de evaluaciones en la especialidad.
- Fundamentar ajustes al proceso de enseñanza-aprendizaje, en función de su pertinencia con las evidencias de resultados de evaluaciones, en un contexto específico de la especialidad.