

Conocer los Tipos de Cortes (parte 2)

Módulo: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD

Nivel: TERCERO MEDIO

Fecha:

Contacto Docente y horario: [paula.urrutia@politecnicosanluis.cl](mailto:paula.urrutia@politecnicosanluis.cl)

*OBJETIVO DE APRENDIZAJE:*

Elaborar productos gastronómicos fríos y calientes, con materias primas de origen vegetal y animal, utilizando equipos y utensilios, aplicando normas de higiene y prevención de riesgos.




*APRENDIZAJE ESPERADO:*

Aplica técnicas de cortes en alimentos de origen vegetal, aplicando las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable, considerando la prevención de los riesgos propios de la actividad

Indicadores / Criterios de evaluación.

Aplica distintos tipos de cortes, de acuerdo a instrucciones, considerando las medidas de higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo uso eficiente de los recursos y , previniendo los riesgos asociados a la actividad.

Instrucciones:

-  Leer guía de contenidos y escribirlas en tu cuaderno.
-  Revisar video explicativo en el canal de youtube
-  Responde el cuestionario en tu cuaderno y enviar respuestas.

**Actividad**

Conocer los tipos de cortes con su definición, características y usos (parte 2)

Las verduras, frutas, hortalizas, carnes y otros productos alimenticios se cortan de diferentes maneras, dependiendo del uso que se les dará:

- Diferenciar los platos, con los mismos ingredientes.
- Dar estética al plato
- Dar un toque de originalidad y decoración al plato
- Uniformizar los tiempos de cocción.

Es importante recordar algunos principios básicos:

- Se corta una sola vez y no se repica
- Cortes parejos – cocción pareja
- Cortes pequeños – cocción corta (menos tiempo)
- Cortes gruesos – cocción larga (mayor tiempo)

Conocer los Tipos de Cortes (parte 2)

1. Pluma: Es el corte exclusivo para la cebolla, al aplicarlo en otras hortalizas se llama *juliana*. Tiene un grosor de 0.2 cm



2. Chips: Es un corte que se aplica a tubérculos (papa, papa camote) y algunas raíces (zanahoria, betarraga). Son rodajas redondas, delgadas con una medida de menos de 1 mm de grosor. Generalmente se le aplica el método de cocción freír y se utilizan de decoración, ya que aporta altura y crujencia.



3. Paja o hilo: Como dice su nombre es un corte muy delgado, dando el grosor de un hilo. Se aplica principalmente a las papas. Tienen un largo de 4 a 6 cm y un grosor de 1 mm. Generalmente se aplica método de cocción freír.



4. Concassé: Es un procedimiento exclusivo para el tomate. Primero vamos a retirar la piel sumergiendo el tomate en agua hervida por unos segundos, mientras más maduro menos tiempo, mientras más firme o verde más tiempo en el agua, luego lo enfriamos en un bowl de agua helada con hielo para cortar la cocción. Se retira la piel, se corta en cuartos o cuatro partes iguales, se retira la semilla. Quedará como una forma de pétalo, se termina aplicando el corte juliana o brunoise.



Conocer los Tipos de Cortes (parte 2)

5. Fósforo: Es un corte alargado, es muy parecido a un cerillo o fósforo. Mide 3 cm de largo y 0.2cm de grosor.



6. Gaufrette (gofret): Es un corte decorativo en forma de rejilla que se aplica a las papas. Se debe utilizar una mandolina para realizarlo.



Conocer los Tipos de Cortes (parte 2)

**Cuestionario:**

1.- Nombre una preparación donde pueda identificar algún corte. (Una preparación para cada corte)

Pluma: lomo saltado; cazuela de pollo, ensalada chilena (tomate, cebolla y perejil)

Pluma: Ensalada a la chilena; estofado de pollo; Chorrillana, cazuela de osobuco.....

Fósforo: chapsui de pollo; manzana con merengue

Fósforo: guiso de zapallo italiano; chapsui de pollo; manzanas con merengue;

Sushi vegano; salteado de hortaliza.....

Chips: pie de papa camote, tortilla española

Gaufrette: lomo a lo pobre

Gaufrette: hamburguesa, papas caramelizadas, papas a la crema.....

Concassé: salsa de tomate; salsa bolognesa

Paja o hilo: arroz, completo con papas hilo.

Chips: lasagna de papa, papas a la crema, lasagna de betarraga, hamburguesa; ratatuille.....

Concassé: salteado de hortalizas; salsa bolognesa, salsa pomodoro; tomatacán.....

Paja o hilo: pancho brasileño; churrasco; puré(decoración).....

2.- ¿En qué preparación utilizaría el corte gaufrette?

Se puede utilizar como acompañamiento de una hamburguesa o cualquier sandwich

Se puede utilizar como decoración en un puré, en un sándwich, lasagna de papa, como base para bocados fríos.

3.- Busque las variedades de cebollas que se encuentran en el mercado, a la cual se le puede aplicar el corte pluma.

- Cebolla blanca
- Cebolla morada
- Cebolla de guarda (café)
- Cebolla nueva

*No dudes en realizar tus consultas al correo [PURRUTIAGASTRO@GMAIL.COM](mailto:PURRUTIAGASTRO@GMAIL.COM),  
estaré a través de este correo para ayudarte y guiarte en tu aprendizaje. Ahhh!!!  
También revisa el video que está en el canal de youtube.*