

# Turismo en Alimentos y Bebidas

MSC. KAROL ARAYA SALAS

DOCENTE



# ¿Qué se hace en la especialidad DE TURISMO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS?

## ¿Cómo se abordan los contenidos?



**DÉCIMO:**

**EMPRESA TURÍSTICA-CONTROL  
INTERNO Y LIMPIEZA DE  
COCINA E INTRODUCCIÓN  
TURÍSTICA**



**UNDÉCIMO:**

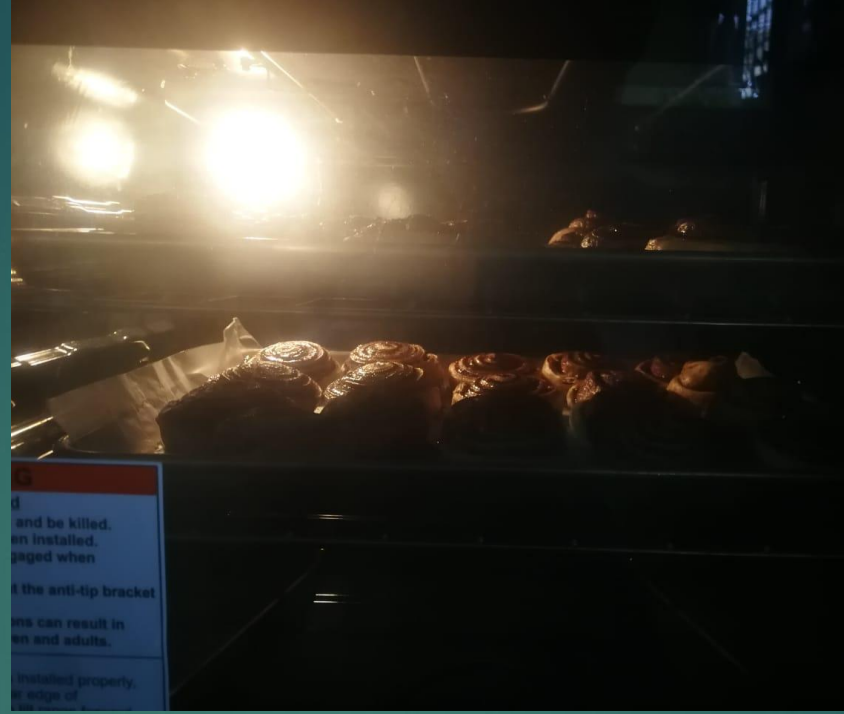
**COCINA  
BÁSICA, BAR Y  
RESTAURANTE Y  
EMPRESA  
TURÍSTICA**



**DUODÉCIMO:**

**COCINA FUSIÓN Y  
COCINA  
INTERNACIONAL**







# LOGO



### Administración Científica

**Frederick Winslow Taylor**  
Taylor fue un promotor de la organización científica del trabajo y es considerado el padre de la Administración Científica en el año de 1911. Publicó la obra Principios de la Administración Científica en la que plantea que la administración debe ser estudiada de manera científica y no empírica. Establece la racionalización del trabajo mediante estudios de tiempos y movimientos.

**Henri Fayol**  
Desarrolló la teoría clásica de la administración a veces referida como fayolismo.

**Abraham Maslow**  
La pirámide de Maslow es una teoría de motivación que trata de explicar qué impulsa la conducta humana. La pirámide consta de cinco niveles que están ordenados jerárquicamente según las necesidades humanas que atraviesan todas las personas.

The slide contains two diagrams. On the left, a flowchart titled 'TECNICAS DE LA ADMINISTRACION CIENTIFICA' shows 'Principios de la Administración Científica' leading to 'Estudio de los movimientos', 'Estudio de los tiempos', 'Estudio de los métodos', and 'Estudio de los materiales'. On the right, Maslow's hierarchy of needs pyramid is shown with five levels: Necesidades fisiológicas (base), Seguridad (segunda), Necesidades sociales (tercera), Autoestima (cuarta), and Autorrealización (top). Text next to the pyramid explains that the pyramid is a theory of motivation that explains human behavior and consists of five hierarchical levels of human needs that all people experience.

## La Petit Bistrot

Instrumento evaluativo 2  
Fecha: 23/07/2021  
Integrantes: Kiarey Hansell León  
Valentina de los ángeles Valverde Vargas

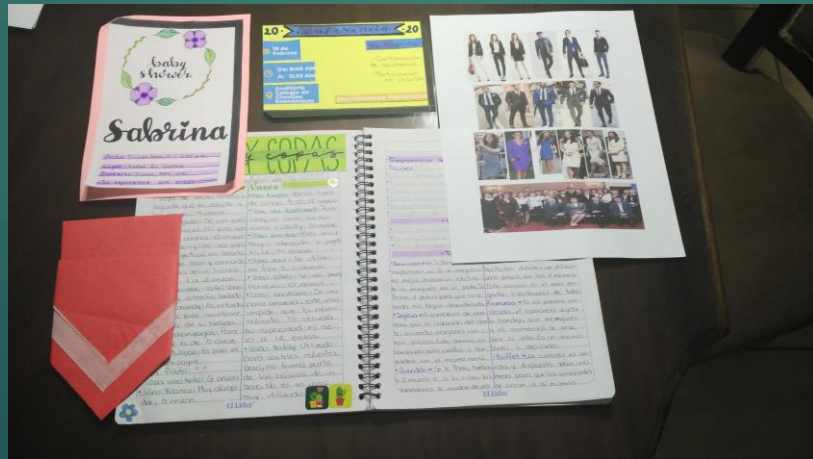
A decorative slide for 'La Petit Bistrot'. It features a light brown background with decorative elements: a green coffee cup with a white lid on the right, and stylized green leaves and branches on the left. The text is centered and includes the title 'La Petit Bistrot', the instrument name 'Instrumento evaluativo 2', the date 'Fecha: 23/07/2021', and the names of the students 'Integrantes: Kiarey Hansell León' and 'Valentina de los ángeles Valverde Vargas'.



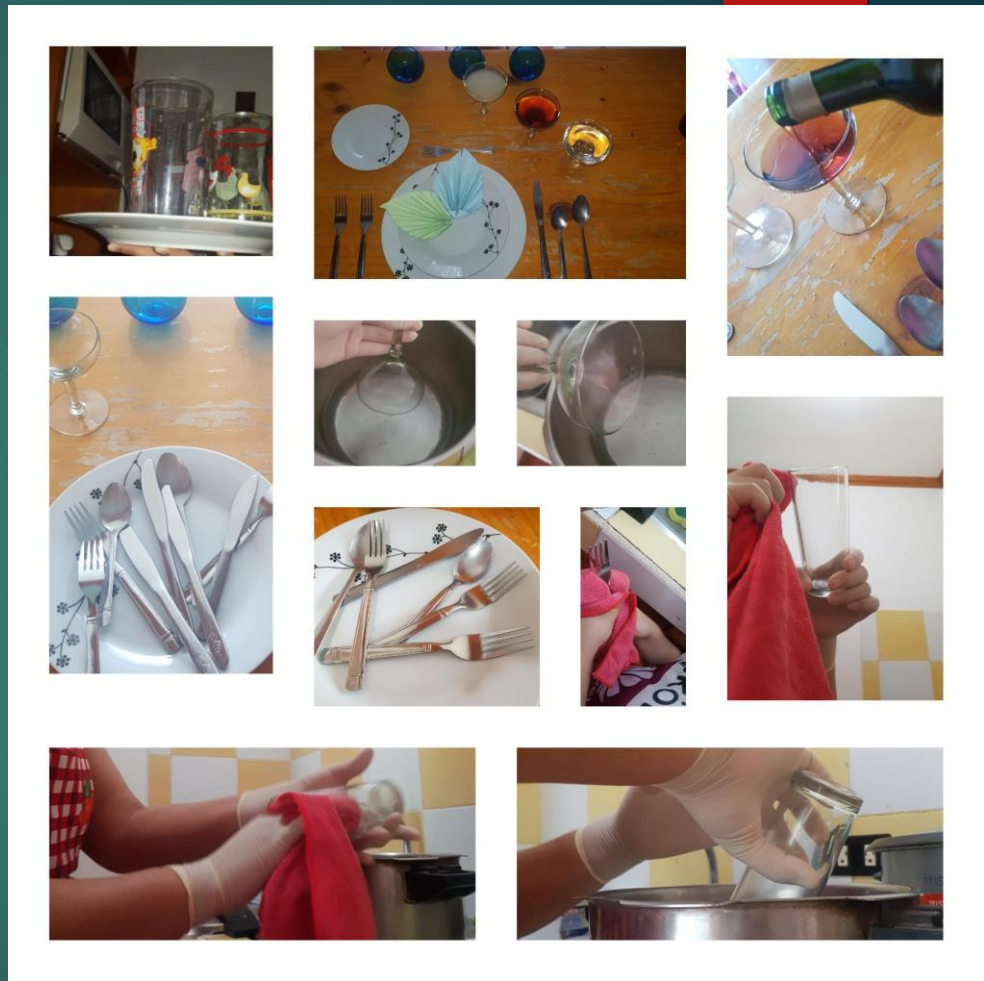
Vestimenta de mujer

Vestimenta de hombre









# GUÍA DE TRABAJO #3

Bandera



Escudo



Himno



Condecoraciones



UNIFORME DEL SALONERO

Guante

Chaleco/comanda

Zapatos negros



Corbatín

Camisa formal

Servilleta de tela

Pantalón

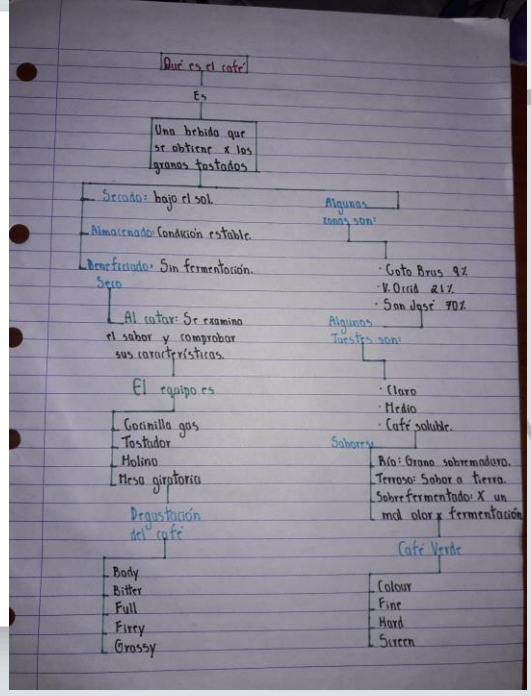
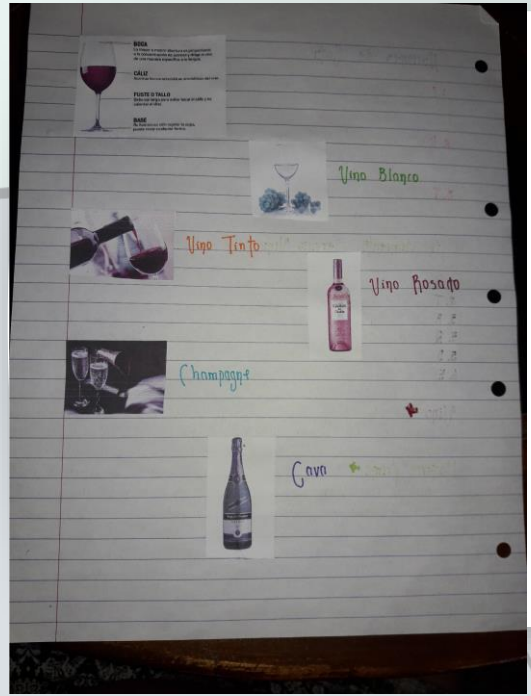
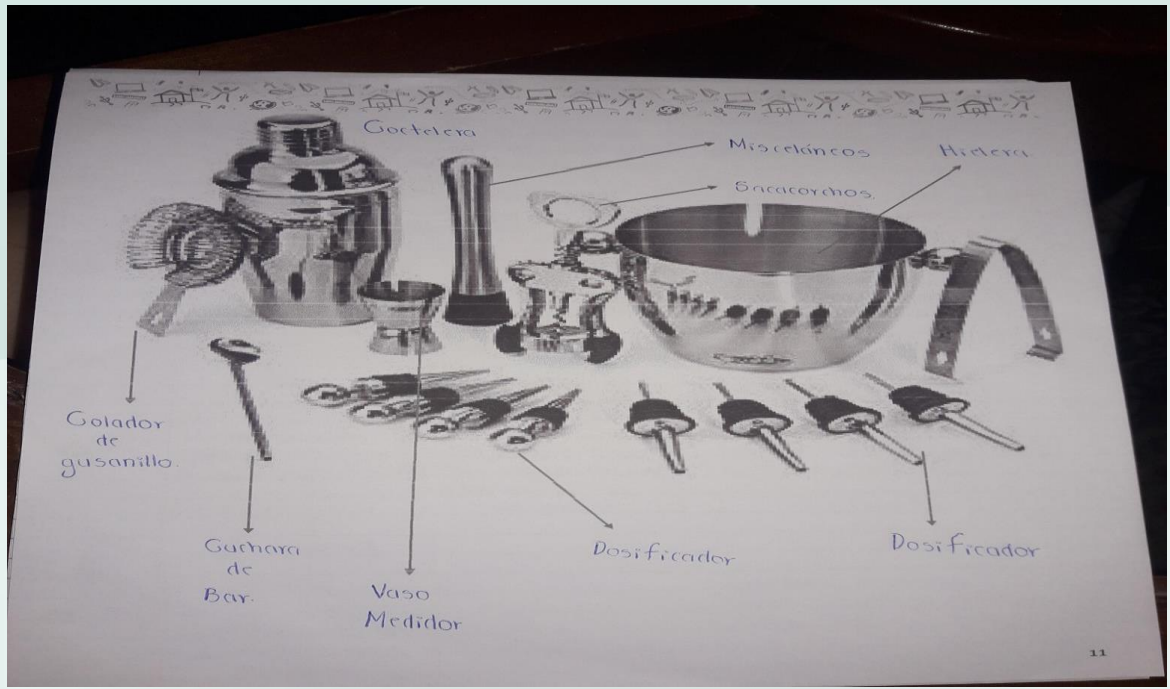
Puede llevar mandil



Menaje

Todo artículo que tiene cualquier decoración

<p>Menaje específico</p> <p>Propósito específico</p> <p>Sillas, manteles, vajilla, cubiertos, cristalería</p>	<p>Pequeño menaje</p> <p>Va al centro de la mesa, prima más el servicio</p> <p>Botero, salero, vinagrera, acetera, pimentero</p>	<p>Menaje Auxiliar</p> <p>Ayuda en diferentes funciones (Cajero)</p> <p>Acolafe, champañero, ceshillo, menú, muletilla, pimentero</p>	<p>Menaje auxiliar</p> <p>Boteros, accesorios, Plectro, plectro, Bujinas, Botafuero, P. tiempo, Sistema computo</p>	<p>Gran Menaje</p> <p>Equipos</p> <p>Siempre estético</p> <p>Chimenea de leña</p> <p>Estufas, cafetera, Aparador, etc.</p>
<p>Menaje operacional de Bar</p> <p>Elaboración de bebidas</p>	<p>Cochetera</p> <p>vaso medidor</p> <p>cuchara de bar</p> <p>colador de gusanillo</p> <p>wichillo de bar</p> <p>Disber</p>	<p>Menaje catering</p> <p>servicio</p> <p>Tarimas</p> <p>Toldos</p> <p>Alfombras</p>	<p>Bambas</p>	





# GUÍA DE TRABAJO #4

## Aceites

Cacahuete



Soja



Girasol



Duces



Pepita de uva



Canola



Coco



Ricino



Ricino negro  
Jamaicano

Aguacate



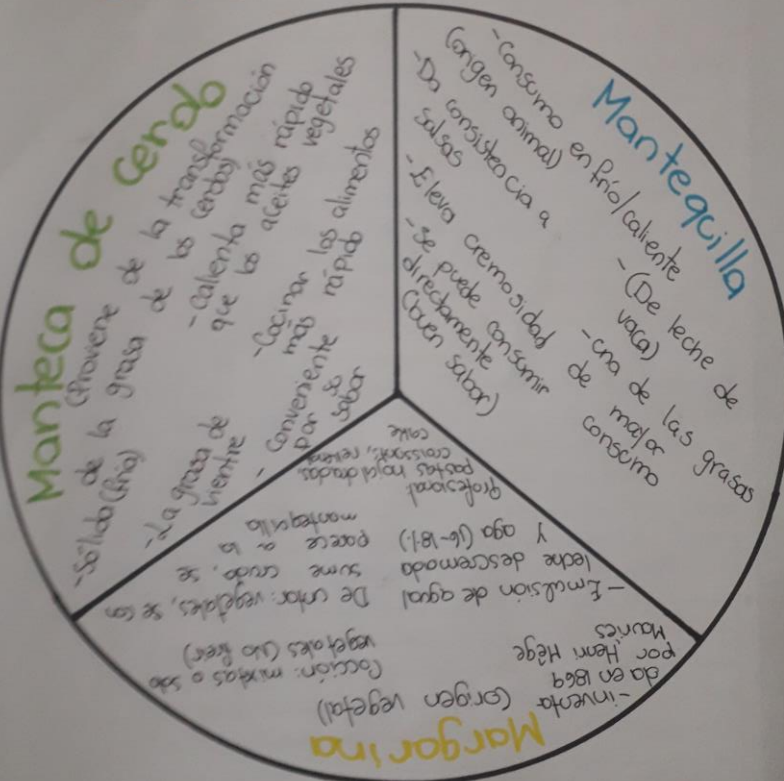
Argán



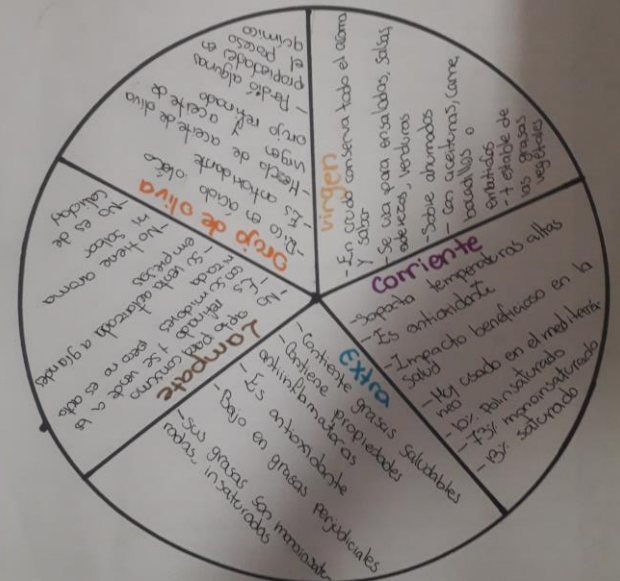
Almendras



# Otras Grasas



# Olivas



# Tipos de Desayunos

## Desayuno Continental



Bebida: café, té, chocolate

Comida: pan, tostadas, croissants

Acompañamiento para el pan: jalea, mantequilla, miel, queso, jamón (cerano / de pavo)

Fruta: fruta o en jugo natural

## Desayuno Americano:

Bebida: jugo de naranja normalmente

Comida: huevos revueltos o enteros, tocineta / salchicha, pan (tostado o normal)

Acompañamiento para el pan: mantequilla, jalea

Bollería sertida (opcional): Donas, croissant, rosquilla

Otros: también son comunes los panqueques waffles + cereal con leche



URMAN

# Materia Prima para un Desayuno típico en mesa Buffet

Arroz



Frijoles



Huevos



Colantro



Cebolla



Salchichón



Sal



Azúcar



Aceite



Tortillas



Natilla



Leche



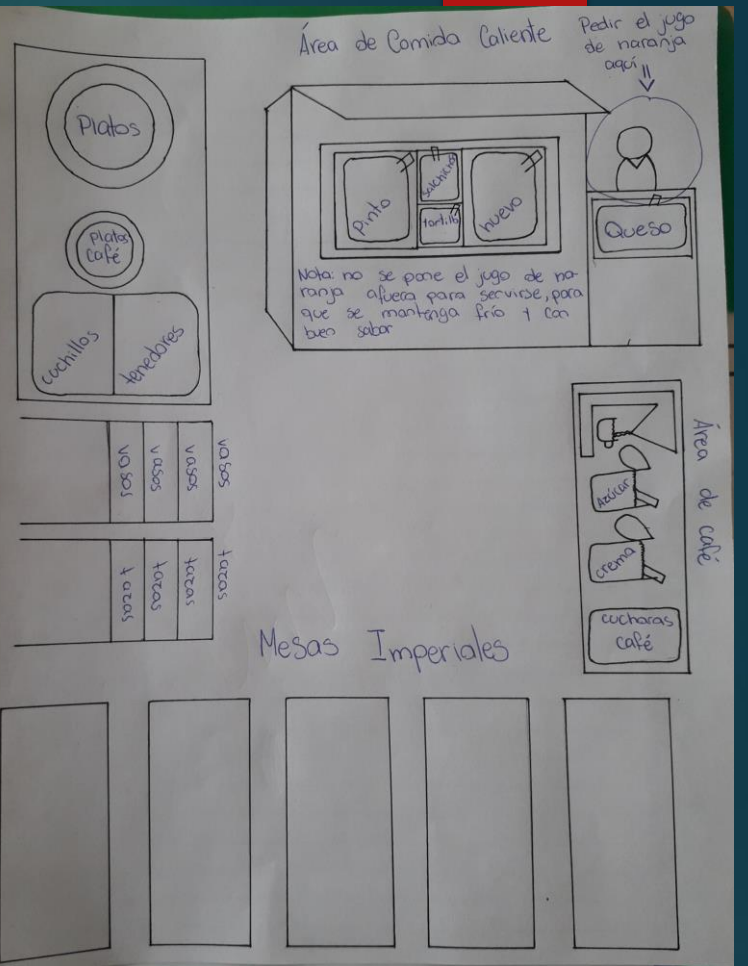
Plátanos Maduros

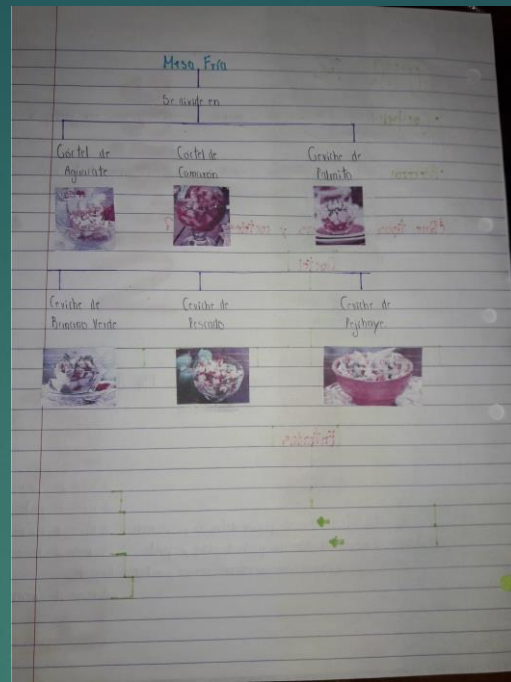


Naranjas



URMAN









# GTA 15

## Lista Métodos de cocción

- |                      |                      |              |
|----------------------|----------------------|--------------|
| 1. Vapor con presión | 7. Vapor sin presión | 13. Estofado |
| 2. Brasear           | 8. Blanquear en agua | 14. Estofado |
| 3. Freír             | 9. Blanquear aceite  |              |
| 4. Hervir            | 10. Blanco           |              |
| 5. Saltear           | 11. A la parilla     |              |
| 6. Guisado           | 12. Mixto            |              |

## Cuadro Comparativo

Concepto	Diferencia	Concepto	Diferencia
Vapor a presión	Se utiliza una olla especial con rejilla.	Saltear	Suelen poner queso salteando constantemente.
Vapor sin presión	El agua no sobrecalienta la rejilla.	Mixto	Propio jugo del alimento y grasa.
Blanquear en agua	Elimina los excesos de sal, acidez.	Refogado	El alimento suelta los jugos.
Blanquear en aceite	Se debe de picar el alimento.	Guisado	A fuego lento en una olla tapada.
Blanco	Cocinar en agua y añadir vinagre, limón.	Estofado	Con aceite y agua ablandando carnes y pescados.
Brasear	Inicio como asado y poco líquido al horno.		
Freír	Se sumerge en aceite hirviendo.		
Hervir	Coca líquidos x ebullición.		
A la parilla	El alimento se marina y en la rejilla o grill.		



Desayuno Típico

Desayuno Campesino



Desayuno continental

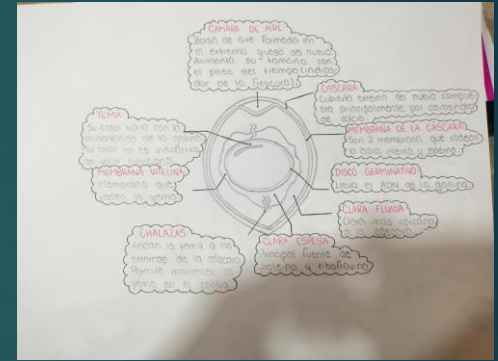
Desayuno Americano



Desayuno Inglés



Desayuno Frances

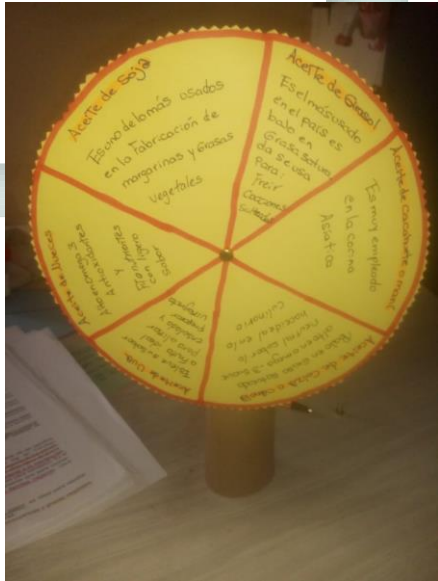
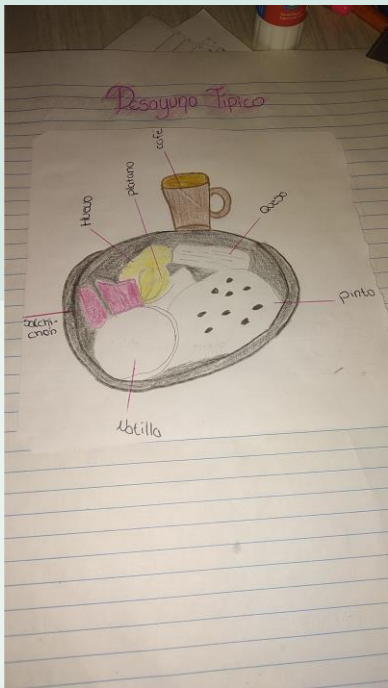


## *Métodos de cocción*



## *Tipos de cortes*



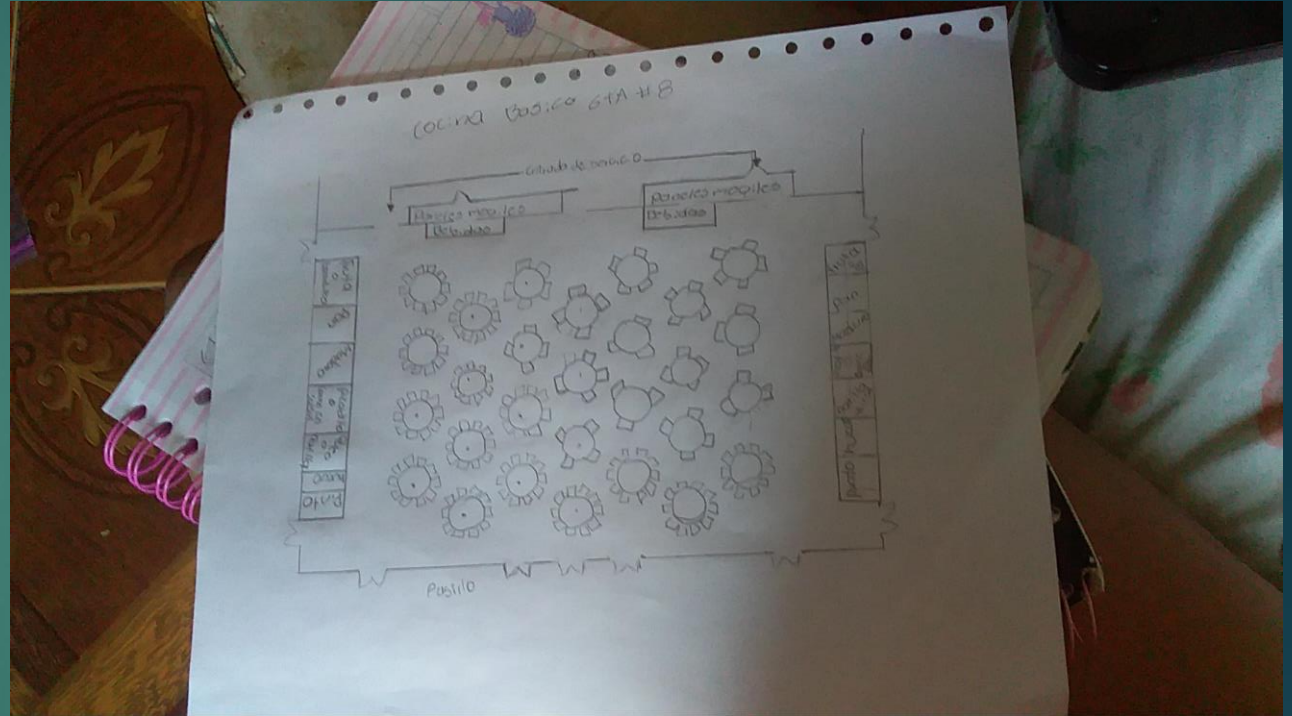




# Emparedado de



# Jamón



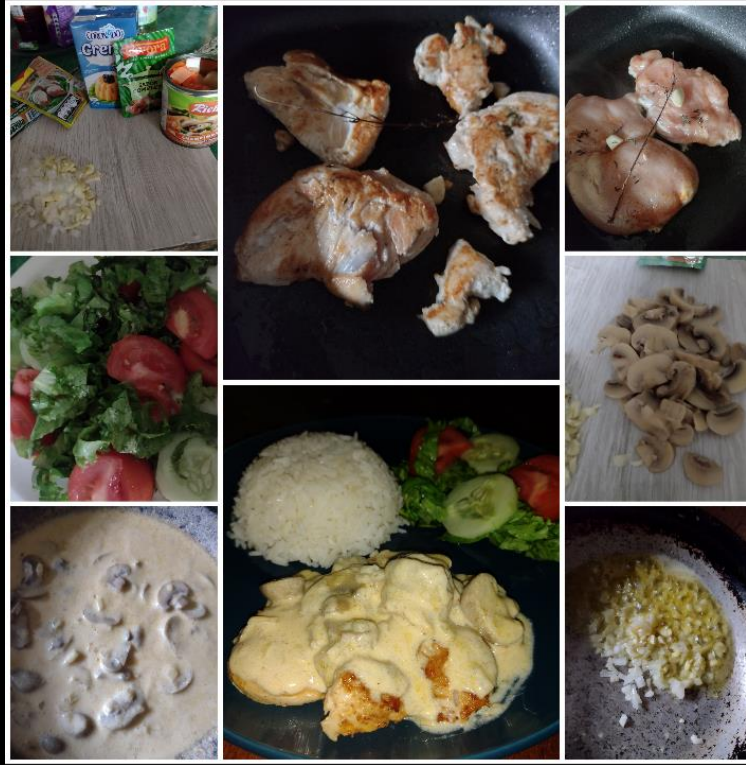


coctel  
de  
camarón

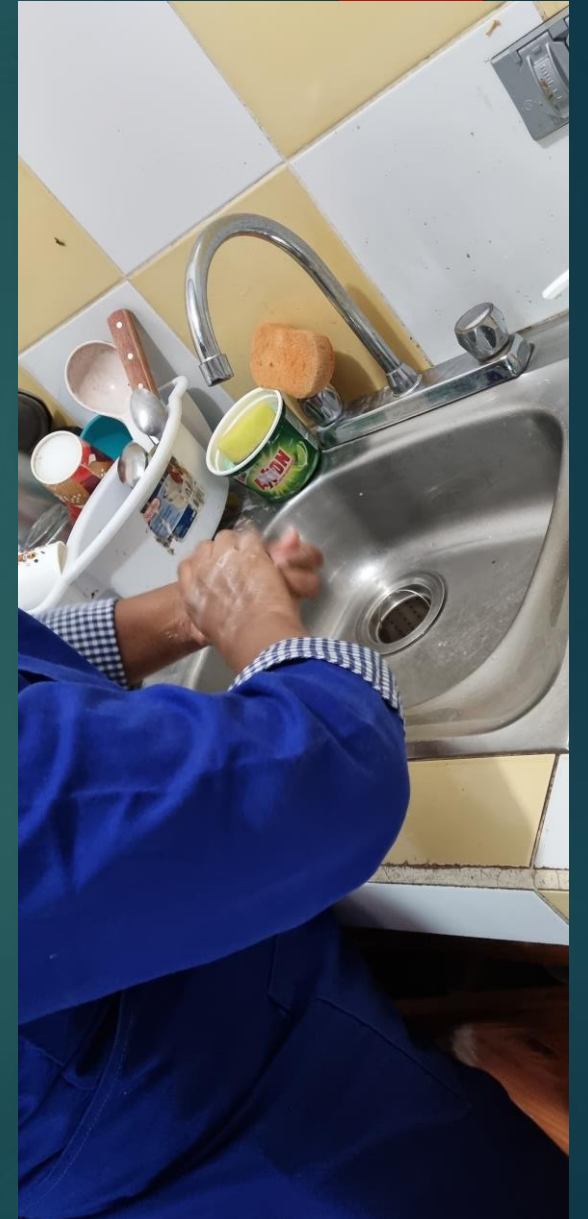
coctel  
de  
aguacate





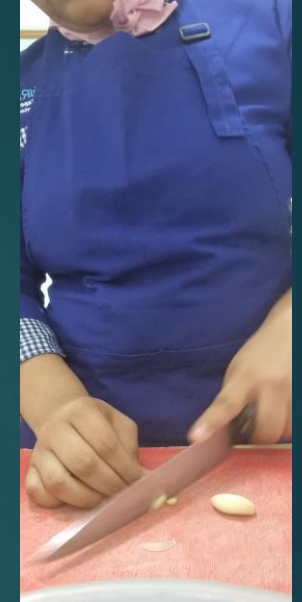


# LAVADO DE MANOS Y MISE AND PLACE



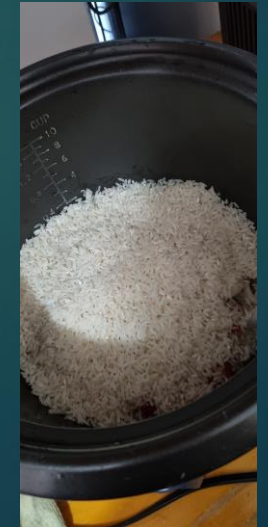
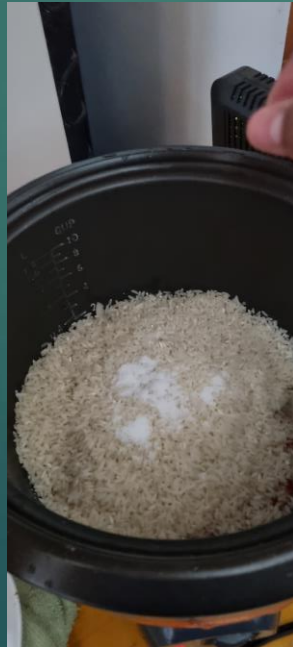


# ELABORACION DEL LA CARNE



# ELABORACION DEL ARROZ Y ENSALADA

PEPINO Y  
TOMATES  
CHERRYS VERDES



# RESULTADO FINAL



COSTILLA DE  
CERDO A LA  
BRASILEÑA







COCINANDO LOS CORTES.

Filet al ajillo



Hamburguesa



Chuleta a la barbacoa



Filet migñon con crema de hongos



Chilaquiles





¿Cómo se motiva desde La  
ESPECIALIDAD a los  
estudiantes a continuar sus  
estudios en el CTP del Este y  
en universidades?



**Trabajo Práctico**



**Oportunidades  
laborales**



**Certificaciones: Manipulación  
de alimentos, Primeros auxilios,  
Barismo y Coctelería**

# ¿Cómo se impregna el sentido de pertenencia de los estudiantes al colegio?

Colaborando en las actividades de la institución.

Cuidando el equipo de la especialidad.

Reponiendo el equipo que se daña, o se quiebra.

Trabajo en equipo y no de forma individual. Por la pandemia se trabaja en parejas.

Se clasifican y separan los desechos.

Limpieza y desinfección constante de las aulas de trabajo.

Trabajo con otras especialidades.

Realización de limpieza de áreas verdes del colegio.

Intercambios entre estudiantes de niveles superiores con los estudiantes de décimo contando sus experiencias.

Realizando un trabajo de excelencia cuando realiza una práctica, capacitación o pasantía en las empresas.

Ayudando a los compañeros y estudiantes con materiales cuando los mismos no pueden comprar ingredientes para hacer las prácticas.



# ¿Cómo se motiva al estudiante para su inserción al mercado laboral y a crear sus propios emprendimientos?

- Motivación, escucha y comunicación con la familia.
- Trabajo arduo de la forma en cómo debe presentarse a una entrevista de trabajo.
- Primera impresión cuando llego a trabajar.
- Importancia de las habilidades y destrezas.
- Trabajo por competencias.
- Importancia de los aprendizajes en las subáreas de Empresa Turística para la conformación del emprendimiento.
- La humildad, compromiso, deseo por aprender, respeto, puntualidad.
- Pasantía, prácticas constantes en la cocina, práctica profesional.
- Pláticas, capacitaciones y experiencias con los empresarios, en busca de los perfiles en los estudiantes y posibles trabajadores.







# Gracias

# Orgullosamente CTP DEL ESTE

