

**TRABAJOS DE INVESTIGACION, PPT,**  
**ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA**

Profesor a cargo: CLAUDINA SANCHEZ I.

Modulo: PREPARACION DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET

Enviar a correo del docente:

Profesora.claudinagastronomiamgv@gmail.com

**OBJETIVO: IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS MONTAJES DE UN PLATO APOYÁNDOSE EN EL SIGUIENTES VIDEO** <https://www.youtube.com/watch?v=OHRjewe6Ldo>

[https://www.youtube.com/watch?v=nYkhg\\_ID4nE](https://www.youtube.com/watch?v=nYkhg_ID4nE)

**AE:**

Planifica la decoración y presentación de productos, considerando las técnicas culinarias, los tiempos de preparación y el tipo de servicio solicitado

**OA 7**

Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos, de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado

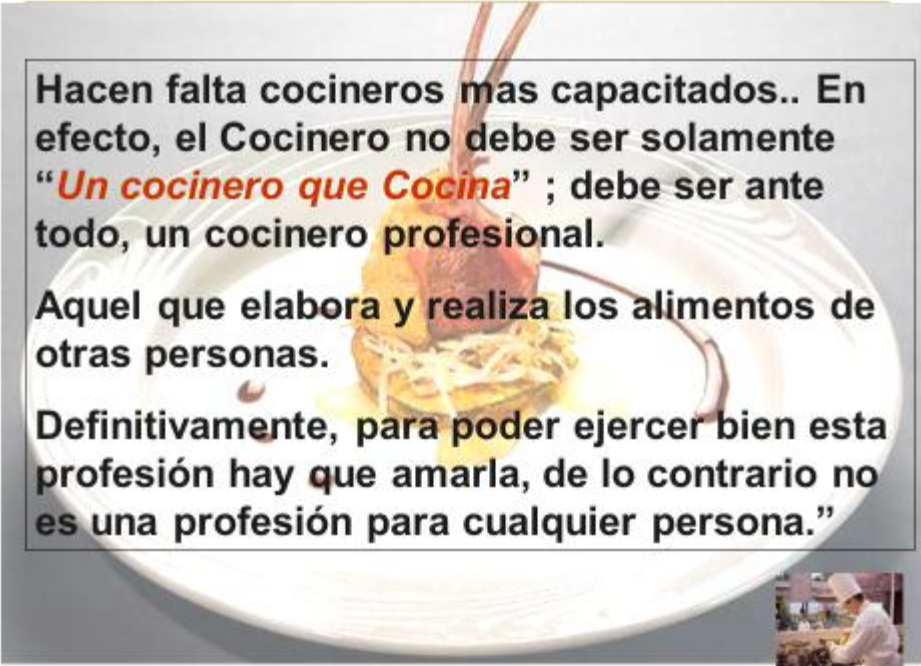
**objetivo genérico : D-I-k**



*Montajes de Platos*

---





Hacen falta cocineros mas capacitados.. En efecto, el Cocinero no debe ser solamente “*Un cocinero que Cocina*” ; debe ser ante todo, un cocinero profesional.

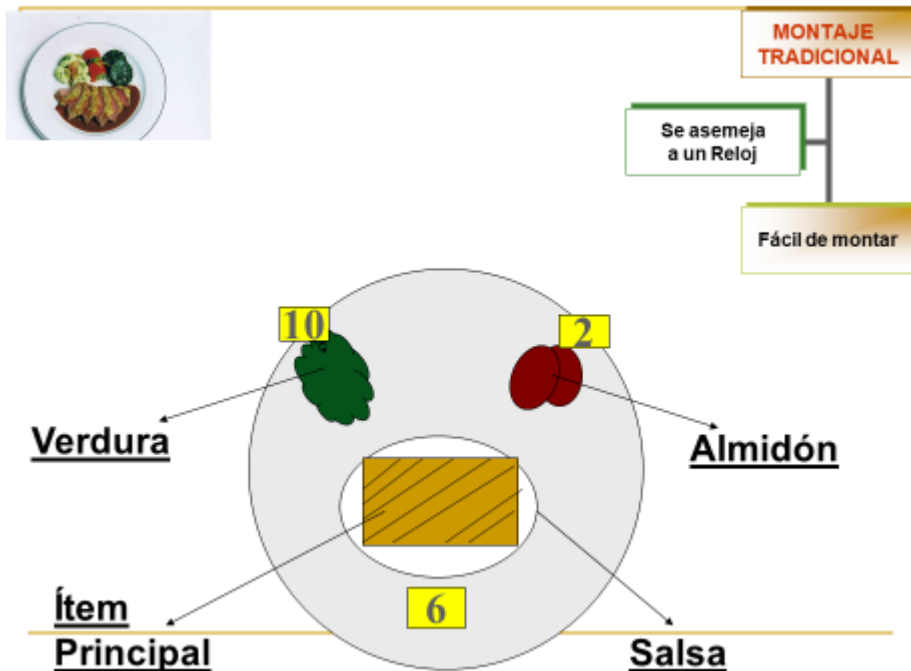
Aquel que elabora y realiza los alimentos de otras personas.

Definitivamente, para poder ejercer bien esta profesión hay que amarla, de lo contrario no es una profesión para cualquier persona.”



## Platos de Montaje Tradicional

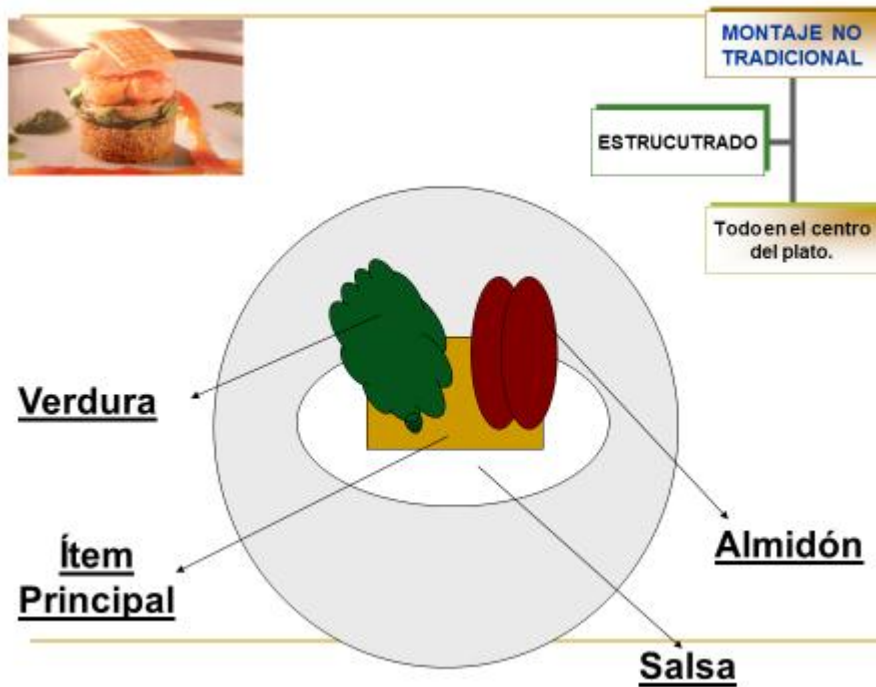
- No existe el uso de alturas en estos platos.
- Lo que importaba era la cantidad y el sabor.
- Los montajes son irregulares.
- Solo resaltan los ingredientes principales;  
*proteína, almidón, verduras y salsa*





## Platos de Montaje No Tradicional

- Aparece en Francia la Nouvelle Cuisine
- Nace en Chile la década de los ochenta.
- Se cuidan mas los detalles en la presentación del plato.
- Se achican las porciones y se juega mas con las salsas y aparecen elementos decorativos.





## **Platos de Montaje Tradicional**

- No existe el uso de alturas en estos platos.
- Lo que importaba era la cantidad y el sabor.
- Los montajes son irregulares.
- Solo resaltan los ingredientes principales;  
*proteína, almidón, verduras y salsa*



Visualice el siguiente video y responda las preguntas :

[https://www.youtube.com/watch?v=nYkhg\\_ID4nE](https://www.youtube.com/watch?v=nYkhg_ID4nE)

<https://www.youtube.com/watch?v=OHRjewe6Ldo>

1. ¿Para qué se utiliza la crocancia en un palto?
2. ¿Qué es salsear el plato?
3. ¿Qué es el carbohidrato según el montaje del plato?
4. ¿Qué es la proteína del plato?
5. ¿Qué entiende por altitud del plato según el video?
6. ¿Qué trasmite en el primer plato del 2° video?
7. ¿Cómo deben ser los acompañamientos de los platos según el 2° video?