



INSTITUTO SUPERIOR DE
ARTE CULINARIO
GUAYAQUIL

PRODUCCIÓN TÉCNICA DE COCINA

PROYECTO DE RESTAURANTE II

Periodo 2013 – 2

FECHA : 4 DE NOVIEMBRE
TEMA : LE MEILLEUR
HORARIO : 17:00 – 22:00
PROFESOR : CRISTIAN MORENO

El presente documento tiene como finalidad apoyar el proceso de desarrollo de la materia acorde al Modelo del Diseño Curricular del ISAC.

Todo Programa de asignatura es para favorecer el desarrollo de conocimientos, habilidades, y capacidades que les permita a nuestros estudiantes, una vez egresados desarrollar las competencias en el ámbito laboral.

El ISAC de acuerdo con el perfil de egreso de los estudiantes busca a desarrollar dichas competencias en la capacidad de movilizar y aplicar correctamente en un entorno laboral determinados recursos propios, habilidades, conocimientos, y actitudes para producir un resultado definido.

OBJETIVO DE LA MATERIA: En esta materia, los estudiantes realizan prácticas vivenciales, al crear, idear, preparar y servir un menú con platos de Cocina Internacional, en los que se refleja el uso adecuado de las técnicas y conocimientos adquiridos. De esta manera podemos verificar:

1. ¿Qué debe saber el alumno(a) para lograr los resultados del aprendizaje esperado?
2. ¿Qué debe saber hacer el alumno(a) para lograr los resultados del aprendizaje esperado?
3. ¿Qué debe saber ser el alumno(a) para lograr los resultados del aprendizaje esperado?

En este taller los alumnos serán supervisados en cada una de las etapas citadas y evaluados en el cumplimiento de cada uno de los procesos involucrados en ésta y su correcta culminación.

METODOLOGÍA APLICADA: con la metodología aplicada se busca establecer el ordenamiento lógico de los pasos necesarios a seguir para concretar de la manera



INSTITUTO SUPERIOR DE
ARTE CULINARIO
GUAYAQUIL

más eficaz posible el culminar con los objetivos. El desarrollo de nuestros procesos se logran llevar a cabo de una manera holística, multidisciplinaria, participativa e integral.

DESARROLLO DEL TEMA: El Tema para el servicio de esta clase es Gastronomía Internacional, la cual está compuesta por preparaciones a base de lomo, vegetales, camarón, lácteos.

Las técnicas y procesos de cada uno de estas preparaciones se la elaboran de acuerdo a la destreza adquirida por el alumno durante

PRODUCCIÓN TÉCNICA: Con este trabajo denominado "LE MEILLEUR" nuestros estudiantes aplican sus técnicas culinarias, presentes en los menús de cocinas Internacionales, banquetes, desempeñándose en dar un servicio con estándares de calidad más exigentes del mercado.

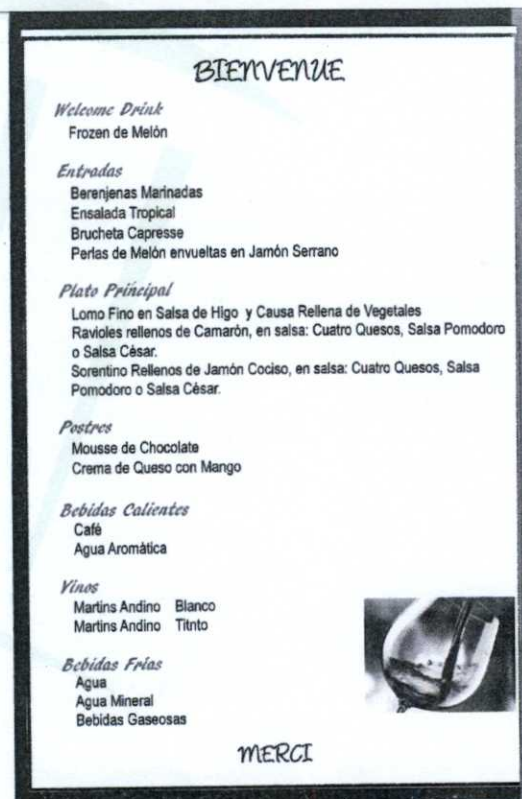
Dentro de su trabajo de producción técnica ellos son capaces de ofrecer una producción gastronómica innovadora y temática producto de su formación integral.

El menú con el que se conto fue el siguiente:

ENTRADAS : berenjenas marinadas / ensalada tropical / brochetas Capresse / pelus de melón envueltas en jamón serrano.

PLATO FUERTE : lomo fino en salsa de higo y causa rellena de vegetales / raviolos rellenos de camarón en salsa: cuatro quesos, salsa pomodoro

POSTRE : mousse de chocolate / crema de queso con mango





INSTITUTO SUPERIOR DE
ARTE CULINARIO
GUAYAQUIL

	Técnicas				
Descripción del Plato	Corte	Cocción	Tiempo de Preparación.	Producto Principal	Origen del Plato.
berenjenas marinadas	medium dice	marinado	2 horas	berenjenas	italiano
	Técnicas				
Descripción del Plato	Corte	Cocción	Tiempo de Preparación.	Producto Principal.	Origen del Plato.
ensalada tropical	Medium Dice, brunoise		30 minutos	frutas (piña)	español
	Técnicas				
Descripción del Plato	Corte	Cocción	Tiempo de Preparación.	Producto Principal.	Origen del Plato.
brocheta capresse	corte rodaja	marinado	30 minutos	tomate	italiano
	Técnicas				
Descripción del Plato	Corte	Cocción	Tiempo de Preparación.	Producto Principal.	Origen del Plato.
perlas de melón envueltas en jamón serrano	corte perlas y laminado		20 minutos	melón	italiano
	Técnicas				
Descripción del Plato	Corte	Cocción	Tiempo de Preparación.	Producto Principal.	Origen del Plato.
lomo fino en salsa de higos y causa rellena de vegetales	corte de lomo, dice, troceado y brunoise fino	horno, hervir,	2 hrs30 a 3 horas	lomo de res	italiano
	Técnicas				
Descripción del Plato	Corte	Cocción	Tiempo de Preparación.	Producto Principal.	Origen del Plato.
ravioles rellenos de camarón en salsa : pomodoro, queso o cesar	brunoise, corte batalla, juliana	salteado, hervido, guisado	2hrs a 3 hrs	harina(ravilis)	italiano
	Técnicas				
Descripción del Plato	Corte	Cocción	Tiempo de Preparación.	Producto Principal.	Origen del Plato.
Sorentinos rellenos de jamón cociso en salsa: cuatro quesos, salsa pomodoro o salsa cesar.	Medium Dice, juliana, brunoise y slice	Salteado, hervido. Guisado	2hrs a 3 hrs	harina(sorrentinos)	italiano
CONCLUSIÓN:	TECNICAS DE COCCIÓN	VARIEDAD DE PROTEÍNAS	GUARNICIONES	SUGERENCIAS:	
	salteado en salsa, guiso, hervido	carnicos, vegetales	hortalizas, salsas, brotes, hojas	tenemos que estar muy pendiente del lomo que este a término del comenzal primero sellandolo y cuidando las variantes peso y tamaño ante la exposicion al temperatura de 100 grados para evitar que pierda su jugo interior	
CONCLUSIÓN:	TECNICAS DE COCCIÓN	VARIEDAD DE PROTEÍNAS	GUARNICIONES	SUGERENCIAS:	
	marinado	res y vegetal	brotes, hortalizas	las berenjenas quedarian mejor laminadas y dejarlas marinar por 4 horas para que su textura sea mas delicada.	



INSTITUTO SUPERIOR DE
ARTE CULINARIO
GUAYAQUIL

❖ **LISTA DE ALUMNOS DE SEXTO SEMESTRE NOCTURNO**

ALVAREZ GUADALUPE DANIEL EZEQUIEL
APOLO RAMÍREZ DANILO VICENTE
BRAVO ESCOBAR CARLOS STEVEN
CALDERON DAVILA NATHALIA DEL ROCIO
GONZALEZ GUERRERO LUIS EDUARDO
GONZALEZ TCHISTYAKOV FELIX MIGUEL
GORDILLO LOPEZ ANDREA ELIZABETH
ITURRALDE NAVARRETE JOHANIE STEFANIE
JARRIN BRIONES VICTOR AUGUSTO
MANCHENO GRIJALVA ANDREA ELIZABETH
MENA GONZALEZ TANIA IVONNE
MONTERO LLAMUCA ENRIQUE FELIPE
MORALES LEÓN-HING MELINA RAQUEL
PAREJA ZAMBRANO TONY STEVEN
PEÑALOZA RIERA MAIRA KARINA
ROHDE ZEVALLOS CLAUDIA ANDREA
SAGUAY ESPINOZA MARIA JOSE
SÁNCHEZ MURILLO EVELYN GABRIELA
SUAREZ PELAEZ JOHANNES ALEXANDER

Cristian Moreno

Docente Responsable de la Producción Técnica