



Asignatura: Vocacional	
Docente: Aurora Ortega Herrera	Curso: Laboral 3 A
Objetivo de Aprendizaje: Conocer técnicas de cortes de las verduras.	
Contenido: Cortes de vegetales.	
Habilidad: Identificar diferentes tipos de cortes de vegetales, asociándolos a preparaciones de comida.	
Semana N°: 10 (lunes 01 al viernes 05 de junio)	

HORARIO SEMANAL SUGERIDO				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Vocacional 45 minutos	Vocacional 45 minutos	Social 20 minutos	Matemáticas 45 minutos	Social 20 minutos
Lenguaje 45 minutos	Matemáticas 45 minutos	Lenguaje 45 minutos	Educación Física 60 minutos	Vocacional Repaso de la semana

Es importante que se le haga una rutina de estudio para que el estudiante no se agobie y se canse.
Se sugiere considerar los días destacados para la realización de la guía. La supervisión, el apoyo, guía y orientación según sea el caso es primordial en el proceso de aprendizaje. Los estudiantes que no saben leer, ni escribir se les puede apoyar escribiendo sus respuestas.

En la clase de hoy conocerás los cortes de vegetales que son empleados en la cocina, en el caso de las verduras cortarlas al mismo tamaño, o muy similar, permiten que se puedan cocinar de manera uniforme; así mismo ayuda en la presentación del plato, siempre será más elegante y apetecible si todas las verduras están cortadas al mismo tamaño.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Antes de comenzar a ver los diferentes tipos de cortes es importante que observes un video que te enseñará a cómo utilizar un cuchillo.

<https://www.youtube.com/watch?v=z -MAI2svx8>

Los cuchillos que más se usan para los vegetales son los siguientes:

CUCHILLO PUNTILLA	CUCHILLO CEBOLLERO
	

Pasos que debes realizar antes de comenzar a cortar los vegetales.

1	Lavar y desinfectar los vegetales	
2	Tener un cuchillo bien afilado	
3	Usar una tabla sólo para vegetales	 <small>shutterstock.com • 228526792</small>



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

I. Observa el siguiente video en dónde explica los distintos tipos de cortes de los vegetales.

<https://www.youtube.com/watch?v=Z7SwhTZ5tOM>

a. ¿Conocías algún corte de los que observaste en el video? ¿Cuál?

b. Recuerda, en una carbonada ¿Cómo están cortados los vegetales?

A continuación, lee la siguiente información de los tipos de cortes de vegetales más utilizados en las preparaciones de comidas.

BRUNOISE

Es un corte que se realiza en dados uniformes, parejos de aproximadamente 1 o 2 milímetros de cada lado. Muy utilizado en todo tipo de verduras, especialmente útil para rellenos, pero también para otras muchas preparaciones.



JULIANA / PLUMA

Es una técnica culinaria que consiste en cortar las verduras en tiras alargadas y muy finas, con ayuda de un cuchillo, el grosor es de unos 3 milímetros con un largo de 5 a 7 centímetros.





MIREPOIX

Originalmente se aplicaba al corte de la cebolla, zanahoria y apio, ahora suele aplicarse a otras verduras. Se caracteriza por un corte fino y un poco más irregular, en torno a 1 centímetro.



BASTÓN /BATONETTE

Este corte tiene en torno a 6 o 7 centímetros de largo por 5 milímetros de ancho. Se utiliza principalmente en papas fritas y en otras verduras para guarnición.



JARDINERA

Es un tipo de corte destinado principalmente a obtener vegetales (papas, calabazas, zanahorias o nabos, entre otros) en forma de bastones de 4 cm de largo y de 4 x 4 mm de espesor.



MACEDONIA

Es una mezcla de muchos vegetales o frutas juntas cortadas en cubos. Se trata de cortar muchas verduras en cubos de 5mm.





CASCOS

Este corte generalmente se utiliza en papas, huevos duros y tomates. Como su mismo nombre lo dice es cortar en cuatro trozos a lo largo. Dependiendo del tamaño del ingrediente el número de gajos puede aumentar.



RONDEL

Es un tipo de corte con el que se obtienen rodajas rectas de unos 2 mm de grosor. Este corte está relacionado con el corte **Vichy**, con el que también se obtienen rodajas, pero de 2 o 3 vegetales u hortalizas alargadas y cilíndricas.



CHIFONAIDE

Es un corte muy fino aplicado por lo general a vegetales. Es más delgado o fino que el corte Juliana. Esta técnica culinaria se utiliza para cortar verduras de grandes hojas, como lechuga, espinacas, albahaca.



CHIPS

Se trata de tajadas redondas muy finas. Generalmente se usa en papas, camotes y plátanos. El corte es más parejo y preciso si se utiliza mandolina.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

II. Observa las siguientes preparaciones de comidas y une con el nombre del corte que se utilizó.



RONDELLE



CASCOS



BRUNOISE



BASTÓN



CHIPS



MACEDONIA



Resumen

Son innumerables los cortes de vegetales que existen en la cocina, los cuales son requeridos según lo que se va a preparar. Su importancia principal es que ayudan a:

- **La estética:** La uniformidad enamora a la vista. No es lo mismo ver una sopa con cortes uniformes de verduras, que ver la misma sopa, pero con medio pedazo de un tipo de verdura y 1/4 de otra diferente.
- **Tiempos de cocción:** Al ser los cortes uniformes, todos se cocerán de una manera pareja, evitando que te salgan pedazos más duros o blandos.

Autoevaluación

Lee los indicadores y luego marca con una x el Emoji que representa tú trabajo y aprendizaje.

Indicadores	Evaluación	
Tuve interés por la tarea		
Me esforcé para trabajar la guía		
Consulté cuando no comprendía la instrucción		
Completé todas las actividades.		
Fui ordenado/a para hacer la tarea		
Tuve el apoyo de alguien de la familia al realizar la tarea		
Logrado	Mas o menos logrado	No logrado