

Asignatura: **Área Vocacional**
Profesor: Evelyn Maturana C.
Curso: Laboral 3 E
Objetivo: Conocer diferentes tipos de cuchillos.
Contenido: Conocimiento de implementos de cocina
Habilidad: Aplicar conocimientos y técnicas
Guía de trabajo: N° 7 (desde el 11 al 15 de mayo)

Inicio...

Iniciamos esta nueva semana continuando desde casa, queriendo que sigas aprendiendo habilidades pre laborales, es por esta razón que podrás encontrar y reconocer en esta guía de estudio una herramienta muy utilizada por nosotros en el taller como es el **cuchillo**, con él realizamos múltiples cortes y es uno de los utensilios que provoca variados accidentes, por lo que es muy importante conocer técnicas de uso y normas de seguridad.

Observa el siguiente vídeo para introducirnos en el tema








Copia el URL en youtube:

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



Desarrollo...

1) Busca alguien que te ayude y lee los tipos de cuchillos que existen

Tipos de cuchillo y usos en la cocina	
	Cuchillo cocinero es el más práctico de todos porque, por su tamaño y diseño, es el que se adapta mejor a múltiples funciones: trocear, cortar, triturar (si usamos su cuchilla plana), etc. La hoja del chef's knife tiene una longitud de unos 20-25 cm. El mango está muy compensado y permite una perfecta y segura sujeción. La hoja de este cuchillo de cocina es ancha en su base y estrecha en la punta.
	Cuchillo jamonero Cuchillos de hoja larga, flexible y delgada, con filo liso. Se usa para cortar jamón y piezas grandes de carne.
	Cuchillo deshuesador Cuchillos de hoja delgada y curva con filo liso. Se usa para quitar los huesos de las piezas de carne.
	Cuchillo chuletero Cuchillos de hoja delgada pero fuerte. Se usa para cortar filetes, chuleta y carnes asadas.
	Cuchillo Santoku Cuchillos de hoja ancha y afilada con alveolos antiadherentes es multi-usos, se utiliza para preparar verdura, pescado y carne
	Cuchillo verduras Cuchillo pequeño de hoja fuerte y filo liso. Se usa para cortar y pelar verduras y frutas.
	Cuchillo panero Cuchillos de hoja larga y fuerte, con filo ondulado. Con dientes que rompen sin esfuerzo la corteza del pan.
	Cuchillo mondador Cuchillos pequeños y ligeros de punta aguda. Se usa para pelar frutas, verduras y tubérculos.

2) Busca en la sopa de letras el nombre de los cuchillos.

x	d	c	v	b	n	j	m	m	e	p	l
v	v	e	r	d	u	r	a	s	t	a	h
s	f	f	s	h	j	m	k	l	ñ	n	o
a	i	i	b	h	b	o	v	c	a	e	m
n	s	c	d	f	u	n	g	g	j	r	o
t	c	o	c	i	n	e	r	o	u	o	n
o	q	e	e	w	w	r	s	t	y	u	d
k	c	c	v	v	b	o	m	a	m	j	a
u	e	r	t	g	g	y	i	u	d	p	d
a	s	c	h	u	l	e	t	e	r	o	o
f	g	h	u	o	p	m	m	l	ñ	ñ	r

Partes del cuchillo y su función



Los primeros cuchillos constaban de dos partes principales, el mango y la hoja. Pero a medida que fueron surgiendo diferentes tipos de cuchillos agrupados según su uso y función, se crearon más partes complementarias. Algunas de éstas son:

- Punta
- Hoja
- Biseles
- Filo
- Canto o lomo
- Guarda manos
- Virola
- Cacha
- Remache
- Espiga o nervio
- Talón o base

Hoja

La hoja es lo principal para un cuchillo. Actualmente son elaboradas de hierro y acero inoxidable principalmente pero también se una la

cerámica como material alternativo ya que no necesita ser afilada regularmente pero su hoja es muy frágil.

Mango del cuchillo

Los mangos de los cuchillos son los que permiten sujetar los cuchillos. Su diseño debe ser ergonómico para que pueda adaptarse a la mano y lograr un equilibrio, tanto para estar quieto como para cuando se aplique una fuerza. Actualmente, El mango es elaborado en madera, plástico, fibra de carbono y el titanio.

Biseles

A los biseles lo componen las superficies que se estrechan desde el grosor total de la hoja hasta el filo.

Filo

El filo de los cuchillos depende del uso que le vas a dar. La finalidad de los filos es lograr un ángulo de corte correspondiente a la función del cuchillo ya que hay elementos que requieren un corte más fino (ángulo llano) debido a su precisión mientras que en otros se puede hacer un corte más sencillo (ángulo obtuso). Por ejemplo en la cultura japonesa, se usa un estilo beta-togi donde los filos comienzan en los biseles de la hoja y pueden ser planos, cóncavos o convexos dependiendo del perfil.

Como tomar correctamente un cuchillo?



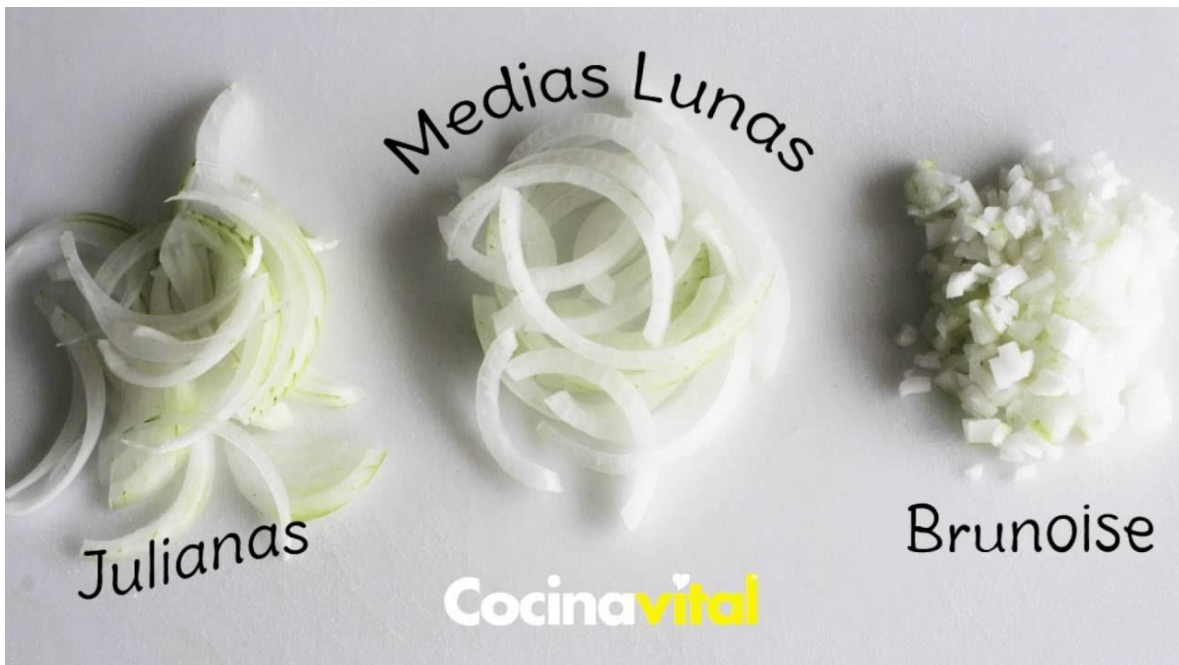
3) Observa los siguientes videos donde se muestran algunas técnicas de corte. Pega el URL en YouTube

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=d-5NYQKg5Qk>



URL: <https://www.youtube.com/watch?v=K9Ti2kkeJA0>





Como afilar un cuchillo

4) Observa el siguiente video donde se muestra como afilar un cuchillo. Pega el URL en YouTube

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=dULUI59Grtk>



Normas de seguridad al momento de utilizar un cuchillo

5) Observa el siguiente video donde se muestran normas de seguridad al momento de utilizar un cuchillo en la cocina. Pega el URL en YouTube

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=iYJ28v3bC-M>



Final...

Para terminar te dejo algunos utensilios que podrás utilizar en caso de que te cueste utilizar un cuchillo, son muy útiles y seguros

