

¿Qué es?

Ingredientes:

- 4 **pechugas** de pollo
- **Tomates** cherry
- 1 **pimiento** rojo
- 1 **cebolla**
- **Limón**
- **Perejil**
- Sal, pimienta y un diente de ajo

Brochetes de pollo con verduras



Preparación:

La preparación de estas brochetas es sencilla. Primero, cortas las pechugas **en dados** y dejar macerar en un recipiente junto con el limón exprimido, diente de ajo y perejil picados, la sal y pimienta. Después, **cortar las verduras en cuadrados** del mismo tamaño que los trozos de pollo, aproximadamente.

Después solo queda armar las brochetas alternando el pollo con las verduras. Para freír se puede hacer **a la plancha** con un poco de aceite o dejarlas 30 minutos **en el horno**, previamente calentado a 180°.

¿Qué es?



DR. FERNANDO ALONSO GUTIERREZ

Cirugía plástica

JESUS GONZALEZ AGUILAR

FECHA: 12/01/2011

1) KETOROLACO (NOMBRE COMERCIAL) TABLETAS 10 MG, TOMAR UNA TABLETA VIA ORAL CADA 8 HORAS POR TRES DÍAS.

2) Medidas generales:

- Abundantes líquidos
- Reposo absoluto (por 7 días)
- Evitar grasas e irritantes


Dr. Fernando Alonso

Nombre del médico

Firma

0123456789

Cedula profesional



¿Cuál será el
tema de esta
sesión?

LA RECETA



La receta

- Concepto
- Tipos

Concepto



- El concepto de receta tiene dos grandes acepciones: por un lado, la emplean médicos y pacientes para hacer mención a la prescripción de medicamentos y, por otra parte, en gastronomía representa los pasos a seguir para reproducir un determinado plato.

Tipos



- Receta médica
- Receta de cocina

TAJINE DE CORDERO CON VERDURAS

INGREDIENTES:

- * 1 pierna de cordero troceada
- * 1 calabacín
- * 2 zanahorias
- * 1 bote de garbanzos cocidos
- * 1 cebolla
- * 1 diente de ajo
- * Preparado para cuscús
- * Sal
- * Pimienta
- * Aceite de oliva virgen extra
- * 1 vaso pequeño de agua
- * 1 puñadito de sésamo



ELABORACIÓN:

Salpimentamos la carne y la doramos. La reservamos y en el mismo aceite pochamos la cebolla y el ajo e incorporamos la carne. Mezclamos el preparado de cuscús en el agua y lo añadimos a la cazuela. Removemos bien para incorporar el caldo y dejamos a fuego medio-bajo.


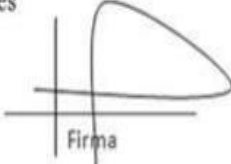
Pelamos las zanahorias y el calabacín y los cortamos en bastones. Colocamos los bastones en la cazuela como marcando las horas de un reloj y añadimos los garbanzos escurridos y espolvoreamos el sésamo.

Tapamos el tajine y lo dejamos a fuego suave durante unos 35-40 minutos. Corregimos el punto de sal y servimos acompañado de cuscús.

Receta médica

1. Concepto


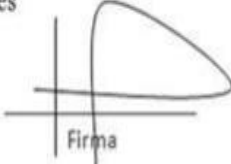
2. Estructura

	DR. FERNANDO ALONSO GUTIERREZ Cirugía plástica	
JESUS GONZALEZ AGUILAR	FECHA: 12/01/2011	
1) KETOROLACO (NOMBRE COMERCIAL) TABLETAS 10 MG, TOMAR UNA TABLETA VIA ORAL CADA 8 HORAS POR TRES DÍAS.		
2) Medidas generales:		
<ul style="list-style-type: none">• Abundantes líquidos• Reposo absoluto (por 7 días)• Evitar grasas e irritantes		
<u>Dr. Fernando Alonso</u> Nombre del médico	 Firma	<u>0123456789</u> Cedula profesional

Receta médica

Concepto

consiste en una indicación facultativa que el profesional de la salud deja por escrito a modo de constancia y referencia para la adquisición de medicamentos.

	DR. FERNANDO ALONSO GUTIERREZ Cirugía plástica	
JESUS GONZALEZ AGUILAR	FECHA: 12/01/2011	
1) KETOROLACO (NOMBRE COMERCIAL) TABLETAS 10 MG, TOMAR UNA TABLETA VIA ORAL CADA 8 HORAS POR TRES DÍAS.		
2) Medidas generales:		
<ul style="list-style-type: none">• Abundantes líquidos• Reposo absoluto (por 7 días)• Evitar grasas e irritantes		
<u>Dr. Fernando Alonso</u> Nombre del médico	 Firma	<u>0123456789</u> Cedula profesional

concepto

DR. NORMA _____ DE ABRADO _____
SISTEMA GENERAL
RUT: E. 40015 - R.C.M.: 4781
AVDA. EL DESCANSO - VILLA VIZCALLE
#15 F. 2. MAPU

Nº 403107

Fecha: _____

Nombre Paciente: _____

Edad: _____ RUT: _____ Ciudad: _____

Domicilio: _____

A/p. _____

ESTE MEDICAMENTO NO DEBE SER SUSTITUIDO

REPARTIDA EN: 10/11/2014 - 10/12/2014 - 10/12/2014 - 10/12/2014 - 10/12/2014

Se trata de un documento normalizado que el médico desarrolla cuando debe recomendar un remedio para que el paciente pueda conseguirlo en una farmacia.

Estructura de receta médica

- **1. Cuerpo**
- Es para entregar al farmacéutico.
- Contiene el nombre de los medicamentos a adquirir

Estructura de receta médica

2. Volante de instrucciones

Es para el paciente , donde el médico describe de qué forma deben ingerirse los medicamentos (cada cuántas horas, cuál es el máximo permitido por día, cómo actuar frente a potenciales efectos colaterales, etcétera).

La parte que corresponde a la prescripción se entregará en la farmacia

N°:  Ministerio de Salud Pública	
RECETARIO PARA MEDICAMENTOS ESTUPEFACIENTES Y PSICOTRÓPICOS	
<input type="checkbox"/> ES ESPECIALIZADO <input type="checkbox"/> ES GENERAL	
Clasificación / fecha	Indicaciones:
Ministerio de Salud Pública	
Nombre del Servicio de Salud	
Nombre genérico del medicamento y concentración	
Cantidad en letras y números	
Dosis	
Nombre del prescriptor / Especialidad	
C.O. del prescriptor	
Firma	
Sello	

Las indicaciones son para uso del paciente

Receta de cocina

□ Concepto

□ Estructura

Ingredientes:

- 4 **pechugas** de pollo
- **Tomates** cherry
- 1 **pimiento** rojo
- 1 **cebolla**
- **Limón**
- **Perejil**
- Sal, pimienta y un diente de ajo

Brochetes de pollo con verduras



Preparación:

La preparación de estas brochetas es sencilla. Primero, cortas las pechugas **en dados** y dejar macerar en un recipiente junto con el limón exprimido, diente de ajo y perejil picados, la sal y pimienta. Después, **cortar las verduras en cuadrados** del mismo tamaño que los trozos de pollo, aproximadamente.

Después solo queda armar las brochetas alternando el pollo con las verduras. Para freír se puede hacer **a la plancha** con un poco de aceite o dejarlas 30 minutos **en el horno**, previamente calentado a 180°.

Concepto

Es un texto instructivo que explica cómo se elabora un plato. Estos textos presentan una información objetiva y precisa.

Estructura

- Título de la receta
- Lista de ingredientes
- Instrucción de elaboración

Ejemplo:

Bizcocho de zanahoria



Ingredientes:

- *2 tazas de de zanahoria, peladas, cruda y ralladas*
- *2 tazas de harina preparada*
- *2 tazas de azúcar*


...

- *6 claras*
- *6 yemas*
- *1 cucharadita de canela en polvo*
- *4 cucharaditas de polvo de hornear,*
- *1/4 cucharadita de sal*
- *1 1/2 taza de aceite*

Preparación:

Mezcle el azúcar con la canela y el aceite. A parte bata las 6 claras a punto de nieve.

Agregue las 6 yemas y la zanahoria rallada a la mezcla del azúcar, canela y aceite.



*A parte cierna la harina con el
de hornear 2 veces e incorpórela
a la preparación de las yemas.
Al final incorpore las claras a
punto de nieve. Vacíe la
preparación a un molde
engrasado y hornee más o
menos 1/2 hora en horno
moderado.*