

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- OA 3, Elaborar productos de baja complejidad gastronómica utilizando equipos y utensilios para procesar las materias primas e insumos requeridos.
- OA 5, Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas de base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.
- 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. Identificar preparaciones básicas en cocina, tales como cortes y métodos de cocción.

MODULOS DE:

- BAJA COMPLEJIDAD
- BUFFET

ANALISIS DE VIDEOS

- En el siguiente caso ustedes deberán realizar un análisis del siguiente video, en el cual a través de su experiencia y lo visto en los otros videos (analizados).
- Observarán y enviarán al siguiente correo sus respuesta, TERCEROGASTROFERNANDOD@GMAIL.COM, siempre recordando que ustedes tiene la capacidad de ver lo que se les solicito. (entrega 30 de abril).
- Métodos de cocción (Conocer e identificar), cortes en cocina (identificar) y condimentos y especias (como ejemplo: pimienta, sal, ajo, ají color, etc.) trabajadas en las preparaciones.
- Recuerde que puede enviar sus respuestas en una imagen sacando foto del cuaderno, realizando un Word o PPT (PowerPoint). Como les salga más accesible a ustedes.
- Siempre recordando realizar cualquier pregunta o dudas que tengan al correo o al grupo de whatsapp del curso.

CORTES Y MÉTODOS DE COCCIÓN

Charquicán de cochayuyo

- https://www.youtube.com/watch?v=Acbp_jmBPbE
- CUADRO DE RESPUESTA ejemplo:

Métodos de cocción	Cortes en la cocina	Condimentos y especias
1.	1.	1.
2.	2.	2.

Pauta de cotejo

Descriptores	Deficiente (1 pto)	Regular (2 pto)	Bueno (3)	Muy bueno (4)
Reconoce algún método de cocción				
Maneja a lo menos 3 clases de especias o condimentos				
Identificar por lo menos 3 cortes en la cocina				