

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

SEMANA DEL 4 AL 8 DE MAYO

The background features a light purple-to-blue gradient. Scattered across the surface are numerous realistic water droplets of various sizes, some with highlights and shadows. In the center, there is a faint, large, light-colored circular graphic that resembles a stylized sun or a lens flare.

CORTES Y MÉTODOS DE COCCIÓN

ANÁLISIS DE VIDEO: “ARROLLADO DE HUASO”

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), MÁS LA MATERIA QUE TIENE USTED EN SU CUADERNO.
- 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 11 DE MAYO).
- 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.

ARROLLADO DE HUASO

- [HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=0DMNRAE09H0](https://www.youtube.com/watch?v=0DMNRAE09H0)
- 1. PREGUNTA:
• QUE ELEMENTO INDISPENSABLE TIENE LA CARNE PARA DAR RIGIDEZ A LA PREPARACIÓN “ARROLLADO”.
- 2. CUADRO DE RESPUESTA EJEMPLO:

| Métodos de cocción | Cortes en la cocina | Condimentos y especias |
|--------------------|---------------------|------------------------|
| 1. | 1. | 1. |
| 2. | 2. | 2. |
| 3. | 3. | 3. |
| 4. | 4. | 4. |