

# 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.

# 3°Medio

MODULOS DE:

- BAJA COMPLEJIDAD
- BUFFET

**SEMANA DEL 11 AL 15 DE MAYO**

# CORTES Y MÉTODOS DE COCCIÓN

ANÁLISIS DE VIDEO: "LONGANIZAS ARTESANALES"

# 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](mailto:TERCEROGASTROFERNANDOD@GMAIL.COM), SIEMPRE RECORDANDO QUE USTEDES TIENE LA CAPACIDAD DE VER LO QUE SE LES SOLICITO. (**ENTREGA 18 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.

# LONGANIZAS ARTESANALES

## 1. PREGUNTA:

- CUANTA CANTIDAD DE SAL ES X KILO DE CARNE PARA HACER LA “LONGANIZA ARTESANAL”.

## 2. PREGUNTA:

CUAL ES EL PORCENTAJE DE CARNE Y CUAL ES EL PORCENTAJE DE GRASA PARA REALIZAR UNA BUENA LONGANIZA.

[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH  
?V=O19XMXCBBX8](https://www.youtube.com/watch?v=O19XMXCBBX8)

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