

- ▶ 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.

## OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

# 3° Medio

MODULOS DE:

- ▶ BAJA COMPLEJIDAD
- ▶ BUFFET

**SEMANA DEL 18 AL 29 DE MAYO**



# CORTES Y MÉTODOS DE COCCIÓN

ANÁLISIS DE VIDEO: "POLLO FRITO CON SALSA DE MIEL"

- ▶ 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. Recuerden que ahora las preguntas que hagan será respondidas en el siguiente video para mayor interacción, **POR ESO NO OLVIDEN ENVIARA DUDAS Y PREGUNTAS EN LA FECHA ESTABLECIDA. (Entrega 22 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.

## ANALISIS DE VIDEOS

1. PREGUNTA:

- ▶ Que parte del pollo ocupa para realizar la preparación

2. pregunta:

- ▶ A que temperatura se realiza la fritura del pollo.

3. pregunta:

- ▶ De que parte de Chile, son estas papas nativas.

# POLLO FRITO CON SALSA DE MIEL

[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=Z12AXRMDOMI](https://www.youtube.com/watch?v=Z12AXRMDOMI)

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