

Objetivos DE aprendizaje

- OA 2, Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.
- ▶ OA 4, Introducir variaciones en las recetas de productos gastronómicos de la cocina básica y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.
- ▶ OA 5, Elaborar cartas y menús para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación del año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos.



Módulos de:
-Innovación y Cocina
Internacional.
-Menú y carta.

Análisis de casos prácticos

SEMANA DEL 4 AL 8 DE MAYO



Análisis de videos

- ▶ En el siguiente caso ustedes deberán realizar un análisis del siguiente video, en el cual a través de la experiencia, lo visto en clases (año pasado 2018) y por último en conversaciones o feedback tenidos anteriormente.
- ▶ Observarán y enviarán al siguiente correo sus respuesta, orojas@cev.coreduc.cl, 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 trabajadas en las preparaciones.
- ▶ Identificar algún error que ustedes consideren en la preparación o práctica de higienización.
- ▶ 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.

HAMBURGUESA. Como Hacer la mejor Hamburguesa, Receta del gran Sebastián Luco

- ▶ <https://www.youtube.com/watch?v=XBfBwAb56SY>
- ▶ CUADRO DE RESPUESTA ejemplo:

Métodos de cocción	Cortes en la cocina	Condimentos y especias	Identificación de error en los procedimientos
1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.
3.	3.	3.	3.

Pauta de cotejo

Descriptor	Deficiente (1 pto)	Regular (2 pto)	Bueno (3)	Muy Bueno (4)
Entrega la información solicitada por el profesor sobre los métodos de cocción				
Maneja a lo menos 4 clases de especias o condimentos				
Identificar por lo menos 4 cortes en la cocina				
Identifican algún error en la preparación				