


## 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](mailto: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

| Descriptorios  | Deficiente<br>(1 pto) | Regular<br>(2 pto) | Bueno<br>(3) | Muy<br>Bueno<br>(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                                      |                       |                    |              |                     |