

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 "RISOTTO TRADICIONAL DE ESPINACA"

SEMANA DEL 11 AL 15 DE MAYO

# Análisis del video

- 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 18 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.

# RISOTTO TRADICIONAL DE ESPINACA

- <https://www.youtube.com/watch?v=kaSobrQGjF8>
- CUADRO DE RESPUESTA ejemplo:

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