



4°Medio E

MÓDULOS DE:  
-INNOVACIÓN Y COCINA  
INTERNACIONAL.  
-MENÚ Y CARTA.

Análisis de casos prácticos “Charqui y beef jerky casero”  
**SEMANA DEL 01 AL 12 DE JUNIO**

# 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. Recuerden que ahora las preguntas que hagan será respondidas en el siguiente video para mayor interacción, POR ESO NO OLVIDEN ENVIAR SUS DUDAS O PREGUNTAS EN LA FECHA ESTABLECIDA (**Entrega 04 de junio**).
- 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.

# CHARKY Y JERKY

- <https://www.youtube.com/watch?v=VzyzGI9D940>
- 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.
4.	4.	4.	4.
5.	5.	5.	5.