

**MODULOS DE:
BAJA COMPLEJIDAD
BUFFET
HIGIENE**

SEMANA DEL 03 AL 07 DE AGOSTO



OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- 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.



ANALISIS DE VIDEO

-
- Observarán y enviarán al siguiente correo sus respuesta a classroom, por cualquier duda enviar un correo y preguntar en el grupo del curso a oscar.rojas@colegiofernandodearagon.cl, siempre recordando que ustedes tiene la capacidad de ver lo que se les solicito.
- 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). (siempre recordando que dentro de classroom se contesta)
- NO OLVIDAR QUE REFORZAREMOS TODO EN CLASES ONLINE.



CORTES, MÉTODOS DE COCCIÓN y AYUDA DE COCINA



ANALISIS DE VIDEO: Suprema a la plancha y Arroz Pilaf.

1. Suprema de pollo a la plancha

https://www.youtube.com/watch?v=KZ_vBt5bPko

2. Arroz pilaf

https://www.youtube.com/watch?v=JTs_b4tzacc

MÉTODOS DE COCCIÓN	INGREDIENTES	CORTES EN LA COCINA	CONDIMENTOS O ESPECIAS
1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.
3.	3.	3.	3.
4.	4.	4.	4.
5.	5.	5.	5.

