

**MODULOS DE:
BAJA COMPLEJIDAD
BUFFET
HIGIENE**

SEMANA DEL 21 AL 02 DE OCTUBRE

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

- ▶ En el siguiente caso ustedes deberán realizar un análisis del siguiente video, en el cual a través de su experiencia y lo visto en los otros videos (analizados).
- ▶ 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.
- ▶ (En este caso veremos y después haremos esta receta fácil para que ustedes puedan hacer en casa de una preparación en este caso es Brownie).
- ▶ Recuerde que puede enviar sus respuesta dentro de classroom.
- ▶ NO OLVIDAR QUE REFORZAREMOS TODO EN CLASES ONLINE.

CORTES, MÉTODOS DE COCCIÓN y AYUDA DE COCINA.

ANALISIS DE VIDEO: Fondo de vegetales derivado consomé Diablontina.

Receta de consomé Diablontina

<https://www.youtube.com/watch?v=EyicTJ5G9kg&feature=youtu.be> (copiar y pegar en youtube).

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.