

The background features a dark blue gradient with a starry space pattern. Overlaid on this are several technical diagrams, including circular gauges with numerical scales (40, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 240, 250, 260) and various circular arrows indicating rotation or flow. The text is presented in a clean, white, sans-serif font.

MODULOS DE:  
BAJA COMPLEJIDAD  
BUFFET  
HIGIENE

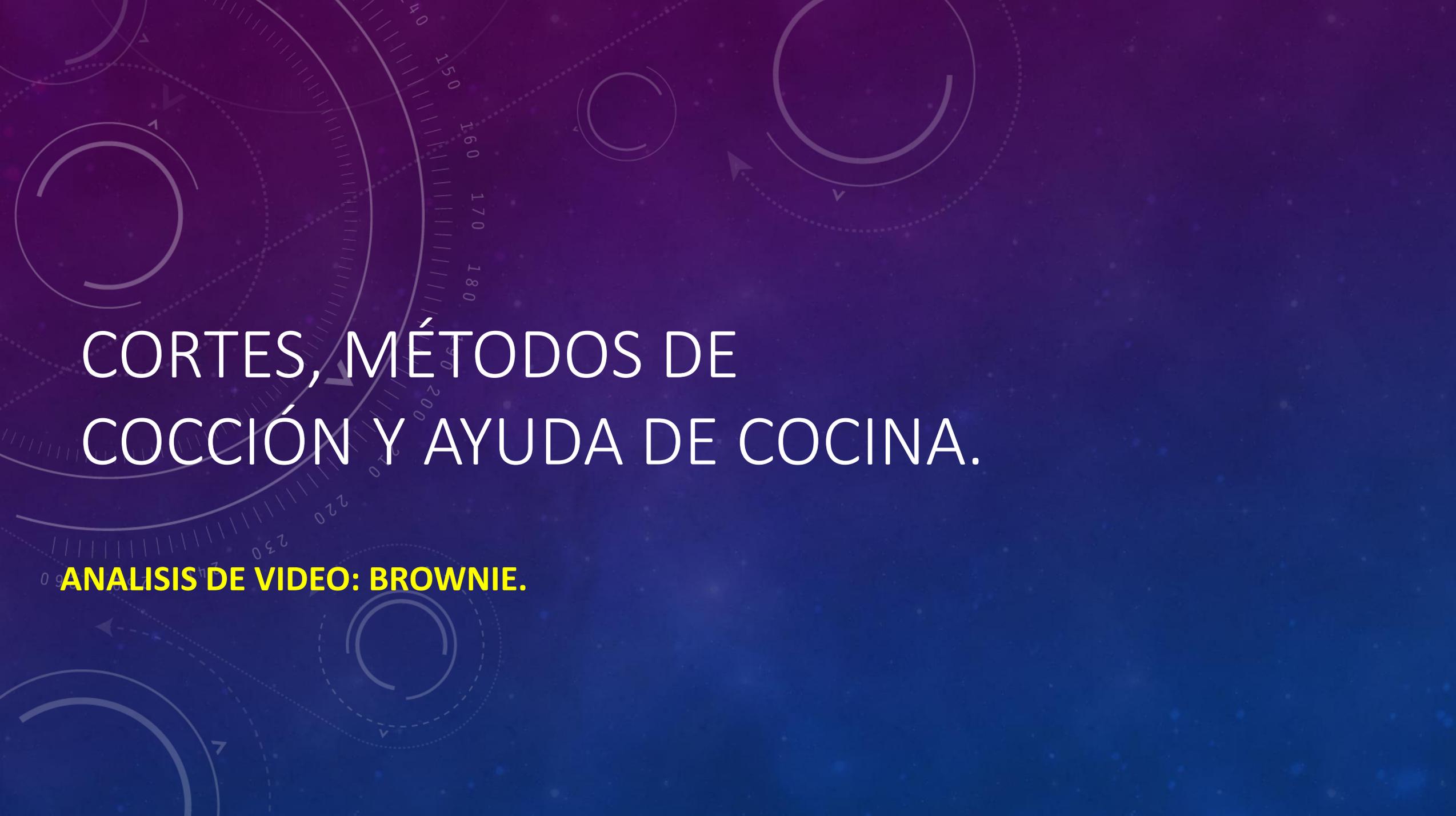
SEMANA DEL 31 AL 11 DE SEPTIEMBRE

# 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](mailto: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.**

The background features a dark blue gradient with faint, light-colored technical diagrams. These include circular gauges with numerical scales (40, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230) and various circular arrows indicating rotation or flow. The overall aesthetic is technical and scientific.

# CORTES, MÉTODOS DE COCCIÓN Y AYUDA DE COCINA.

**ANÁLISIS DE VIDEO: BROWNIE.**

# RECETA DE BROWNIE

[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=E7JJJCXBQ8](https://www.youtube.com/watch?v=E7JJJCXBQ8)

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.