

**MODULOS DE:
BAJA COMPLEJIDAD
BUFFET
HIGIENE**

SEMANA DEL 23 AL 04 DE DICIEMBRE

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.

ANÁLISIS DE VIDEO: RECETA DE ACELGAS A LA CREMA
(SALSA BLANCA)

RECETA DE ACELGAS A LA CREMA (SALSA BLANCA)

[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=IS-GLTLB5MC](https://www.youtube.com/watch?v=IS-GLTLB5MC)

| 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. |