**SESIÓN Nº4**

Conozcamos el correcto uso del cuchillo en la cocina

Procesa (pela, corta y porciona) la materia prima para elaborar entradas.

**Aprendizaje**

**Esperado**

**Criterios**

**De Evaluación**

Corta alimentos en diferentes formas, teniendo en cuenta su utilización y mediante la aplicación de métodos tradicionales y equipamiento manual y eléctrico.

Nombre:

Curso:

Fecha:

**ACTIVIDAD**

**¡Importante!**

**Antes de comenzar a desarrollar esta guía de auto aprendizaje, debes leer el material de apoyo que encontrarás adjunto. Este material será revisado, aclarando tus dudas durante la primera clase virtual.**

1.-Lea atentamente la información encontrada en el material de apoyo y destaca las ideas principales.Además, registra las preguntas o dudas que tengas para luego compartirlas con el profesor en la clase virtual o por correo electrónico.

**2.- ¿Por qué se deben siempre utilizar los cuchillos bien afilados?**

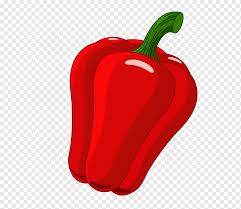
|  |  |
| --- | --- |
| **CUCHILLOS AFILADOS** | **CUCHILLOS SIN FILO** |
|  |  |

**3.- Encierra en un círculo los elementos que necesitarías para cortar un pimentón.**









**4.- Nombre 4 precauciones que debe tener siempre que va a utilizar un cuchillo.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5.- Explica la técnica de “Caída Libre y Punto Pivote” en el uso del cuchillo.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**6.- Escriba el nombre y las principales características de cada cuchillo (esta información la encontraras en los videos).**

|  |  |
| --- | --- |
| **IMAGEN DEL CUCHILLO** | **NOMBRE Y CARACTERÍSTICAS DEL CUCHILLO** |
| cuchi.jpg |  |
| punti.jpg |  |
| serru.jpg |  |

**7.- Elija los siguientes alimentos para practicar con el cuchillo.**



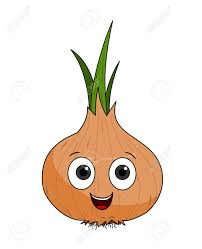
1. **1 Papa**

* Lave la papa
* Pele la papa
* Ponga un paño húmedo en la mesa
* Sobre el paño ponga la tabla para cortar que tenga en su casa.
* Realice el corte “*brunoise” y “pamentier”.*



1. **1 Zanahoria**

* Lave la zanahoria
* Pele la zanahoria
* Ponga un paño húmedo en la mesa
* Sobre el paño ponga la tabla para cortar que tenga en su casa.
* Realice el corte “*Vicky” y “juliana”.*

1. **1 Cebolla**

* Lave la cebolla
* Pele la cebolla
* Ponga un paño húmedo en la mesa
* Sobre el paño ponga la tabla para cortar que tenga en su casa.
* Realice el corte “*brunoise” y “pluma”.*

**8.- Grabe un video realizando el trabajo del ítem anterior para cada una de las verduras anteriormente nombradas (papa, zanahoria, cebolla) de 1 minuto como máximo de tiempo. (Si tiene mayor tiempo no se puede enviar por correo o whatssap), donde se evaluará el tipo de corte, la forma de manipular el cuchillo, etc.**