 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**TALLER DE GASTRONOMÍA**

**Segundo medio**

**María Antonieta Rivera Berrios**

**[antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl](mailto:antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl)** [**antonierb11@gmail.com**](mailto:antonierb11@gmail.com)

**Puedes enviar a cualquiera de estos correos, selecciona uno**

**Nombre del alumno:**

**Fecha: del 07 al 11 de Septiembre**

**OA: Elaborar preparaciones básicas de la cocina internacional.**

**Objetivo clase: observar y ejecutar técnicas de torneados de verduras**

**Actividades: Observar video, aplicar movimiento del cuchillo torneador, enviar un pequeño video explicando su torneado no más de 2 minutos al correo**

[**antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl**](mailto:antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl)

<https://youtu.be/e3FuTG1y5I4> practica torneado con 7 caras en huevos

<https://youtu.be/e47BC81QxI8> practica en papas

**TICKET DE SALIDA: (lo responden sólo los estudiantes que retiran guías impresas)**

**Explicar en qué consiste la técnicas de torneados de verduras**