|  |
| --- |
|  Liceo José Victorino Lastarria  RancaguaFormando Técnicos para el Mañana  Unidad Técnico PedagógicaELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDADPROFESOR: NICOLAS NEIRA SALAS. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Objetivo del Aprendizaje N° 3**Elaborar productos de baja complejidad gastronómica utilizando equipos y utensilios para procesar las materias primas e insumos requeridos. | PUNTAJE IDEAL: pts.10 pts. | PUNTAJE LOGRADO | NOTA: |
| **OBJETIVO:** Aplicar técnicas básicas de cocina en la realización de un fondo  |
| **FECHA:** semana del 25 al 29 de Mayo | **CURSO:**  3°B |

**ESPERANDO QUE TODOS SE ENCUENTREN BIEN JUNTO A SUS FAMILIAS Y SERES QUERIDOS Y PODAMOS SALIR ADELANTE PARA VERNOS LUEGO Y ASI PODER APRENDER Y COCINAR, LES MANDO UN ABRAZO PARA TODOS.**

**ACTIVIDAD:**

1. Lean las guías anteriores de fondos y ayudas de cocinas
2. **Realice en su casa 2 fondos** a su elección en los cuales debe mostrar un video haciendo bouquet garnie, mirepoix, sachet aromático dorando los huesos, etc según corresponda.

NOTA IMPORTANTE EL VIDEO NO DEBE DURAR MAS DE 3 MIN Y DEBE CAPTAR EL INICIO ( MISE EN PLACE) LA REDUCCION ( MOSTRAR EL PROCESO DE REDUCCION) Y EL PRODUCTO FINAL ( UNA VEZ QUE ESTE TERMINADO Y LISTO PARA ENVASAR)

ENVIAR EL VIDEO AL +56 9 79495441 Y DE MISMA MANERA LAS DUDAS Y CONSULTAS AL CORREO: **nicolas.neira@liceo-victorinolastarria.c****l**