 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**GUÍA DE TRABAJO N°6: PREPARACION, DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET**

**Docente:** Paz Gaete P

**Fecha**: semana del 04 AL 08 de mayo

**OA**: 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.

**OBJETIVO DE LA CLASE**: identificar distintas entradas según sus características y composición

**CONTENIDO**: entradas

**ACTIVIDAD:**

1. Revise el link <https://youtu.be/GG-o8MPBmoY> <https://youtu.be/weTrmS3GhxQ> <https://youtu.be/vimwhauvoJg> <https://youtu.be/5TpSA9k8_hM>
2. Conteste las siguientes preguntas

## Luego envié este trabajo solicitado a los correos según correspondapazgaetepina73@gmail.com sandradiazbaeza@gmail.com

1. **IMPORTANTE**: esta es una evaluación formativa.

**Cuestionario:**

1. ¿Explique cual es la importancia de las entradas?
2. ¿En el orden del servicio de la comida, que lugar ocupan las entradas? Explique brevemente.
3. ¿Qué elementos podemos considerar en el montaje de platos de una entrada? Por ejemplo, una salsa, mencione 3.
4. ¿Indique 5 entradas, aparte de las mostradas en los links?
5. Investigue y explique brevemente 2 entradas calientes.

**Animo los invito a contestar estas preguntas: ¡ustedes pueden!!!!!!**