 Liceo José Victorino Lastarria



Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**PREPARACION, DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET**

**GUÍA DE TRABAJO N°7:**

**Docente:** Paz Gaete P

**Fecha**: semana del 11 AL 15 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 distintos platos principales según sus características y composición

**CONTENIDO**: Platos Principales

**ACTIVIDAD: Revise los siguientes links, deshuesado de pollo, recetas de platos principales a base de pollo. Luego conteste las preguntas.**

1. <https://youtu.be/b-YFAaBRPp4>
2. <https://youtu.be/5DwrMtqQPwE>
3. <https://youtu.be/rKyV22enUsE>
4. Conteste las siguientes preguntas

Luego envié este trabajo solicitado a los correos según corresponda [pazgaetepina73@gmail.com](mailto:pazgaetepina73@gmail.com) sandradiazbaeza@gmail.com

5- **IMPORTANTE**: esta es una evaluación formativa.

Cuestionario:

1. ¿Explique qué función cumplen los platos principales dentro de un menú?
2. ¿En el orden del servicio de la comida, que lugar ocupan los platos principales? Explique brevemente.
3. ¿Qué importancia tiene la proteína en este caso el pollo dentro de la confección del plato principal?
4. ¿Indique 4 platos principales a base de pollo, aparte de las mostradas en los links?
5. Investigue y explique brevemente 2 Platos principales a base de pollo.

¡¡¡¡¡ANIMO, LOS INVITO A CONTESTAR ESTE TRABAJO!!!!!