 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**PREPARACION, DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET**

**Docente:** Paz Gaete P

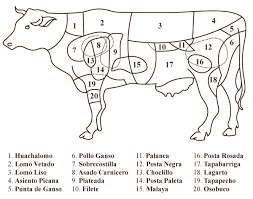
**Fecha**: semana del 22 AL 29 de mayo

**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; vacuno

**ACTIVIDAD:**

1. **observe la imagen y los cortes**

1. **Revise el siguiente link, en este video encontraras los cortes del vacuno;** <https://youtu.be/_hr6YBWeS_c>
2. **Revise las siguientes recetas de vacuno internacionales**

<https://youtu.be/TAhXoQvCdRM> : filete Mignon

<https://youtu.be/LNOeBpxmKcg> : lomo saltado

<https://youtu.be/dAHLvTdYJP8> : solomillo Wellington = filete

1. Luego de observar y revisar el material, se solicita que investigue el origen y la historia de estas tres recetas, y con esta información realice la redacción breve de una de ellas; para ello seleccione una de estas tres recetas, busque información adicional, organice la información, realice un borrador, revíselo y corrija. finalmente elabore la redacción del texto en un máximo de 150 palabras.

<https://youtu.be/pJPm2CGTPgc> : video explicativo, de cómo redactar brevemente.

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

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

NO TE RINDAS. A REDACTAR

SÓLO SE APRENDE REDACTANDO.

 MIENTRAS MÁS PRÁCTICA TENGAS, MEJOR LO HARÁS…