 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**GUÍA DE TRABAJO A DISTANCIA innovación y cocina internacional IV A**

**Profesara: SANDRA DIAZ BAEZA**

**Fecha: Semana del 16 al 20 Marzo de 2020**

**Semana del 23 al 27 de Marzode 2020**

**OA:** Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.

**OBJETIVODE LAS CLASES**: Investiga sobre las características culinarias de países como Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, considerando las tradiciones culinarias de cada región

**ACTIVIDAD:** Clasifica los productos propios de la cocina de países tales como; Perú, participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo

<https://www.gediscovery.edu.pe/blog/influencias-historicas-gastronomia-peruana/>

<https://youtu.be/26UIaDSJMIo>

<https://youtu.be/O4PazojS82Y>

<https://youtu.be/nH5BBfEJDHU>

AQUÍ LES DEJO ALGUNOS LINKS DE REFERENCIA QUE LES AYUDARAN EN SU INVESTIGACION

Deberás crear un “ensayo” de la manera que más te acomode según tus habilidades y gustos, puede ser un informe escrito, un power point o un video donde me explicaras:’

1.- ¿qué ingredientes son la base principal de la gastronomía peruana

2.- ¿cuáles son sus preparaciones más famosas

3.-¿a qué se debe la influencia china en su comida

4.-¿ qué es la comida chifa

5.- que fue lo que más te gusto o llamo la atención de esta cocina

Este trabajo se realizara de manera individual y lo deberá enviar al siguiente correo electrónico para revisión y evaluación: sandradiazbaeza74@gmail.com

TRABAJE A CONCIENCIA PARA OBTENER BUENOS RESULTADOS

EXITO