 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

Innovación y cocina internacional

CUARTO A

Semana del 30 de marzo al 03 de abril

OA: Prepara productos gastronómicos básicos de gastronomía internacional de países como Peru, Mexico, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.

Objetivo de la clase: Identifica características culinarias de países como Peru, etc, considerando las tradiciones culinarias de cada región.

Actividad: Identifica los platos propios de la cocina de Perú participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo. Envía respuestas la correo:sandradiazbaeza@hotmail.com

<https://www.gediscovery.edu.pe/blog/gastronomia-peruana-tres-regiones/>

Según lo visto en las guías 1 y 2 ubique los siguientes platos en el mapa de Perú.

* Ceviche
* Pollo a la brasa
* Causa rellena
* Papa a la huancaína
* Ají de gallina
* Anticuchos de corazón
* Lomo saltado
* Cuy chactado
* Carapulcra
* Rocoto relleno
* Arroz chaufa peruano
* Tamales