 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

 Innovación y cocina internacional

CUARTO A

(Adaptada)

|  |
| --- |
| **Nombre Profesora**: Sandra Díaz**Semana del 30 de marzo al 03 de abril** |
| **OA**: Prepara productos gastronómicos básicos de gastronomía internacional de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad. |
| **Objetivo de la clase:** Identifica características culinarias de países como Perú, 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 |

 **Copia estos links en tu buscador y observa.**

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

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

<https://youtu.be/O4PazojS82Y>

<https://youtu.be/nH5BBfEJDHU>

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

**ACTIVIDAD**

**Según lo observado, 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

