 Liceo José Victorino Lastarria



Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**INNOVACION EN COCINA INTERNACIONAL**

**4ºA Mención Cocina**

Semana del 25 al 29 de Mayo

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

**Objetivo de la clase: Elabora platos de la cocina internacional de mayor presencia en Chile, como México, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con los estándares de calidad, realizando las tareas de forma prolija, haciendo uso eficiente de los insumos y disponer de los desechos de forma responsable.**

**ACTIVIDAD:**

Identifica platos propios de la cocina de México, participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo.

Vea los siguientes tutoriales con recetas típicas mexicanas y realice la ficha técnica de cada receta

1.- ceviche acapulqueño:

<https://youtu.be/BctLcf2MHjk>

2.- Guacamole:

<https://youtu.be/2aPqEAE2jGE>

3.- Elote:

<https://youtu.be/qmmzZmRJVME>

En uno de estos 3 links hay un(a) cocinero(a) que realiza acciones inseguras y tiene malas prácticas, describa cuales son

Enviar la guía desarrollada al correo de la profesora Sandra Díaz Baeza

Al correo [sandradiazbaeza74@gmail.com](mailto:sandradiazbaeza74@gmail.com)

BUEN TRABAJO ¡!