 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

INNOVACION EN COCINA INTERNACIONAL

4ºA Mención Cocina

Guía semana del 22 al 26 de Junio del 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.

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. Usted tiene formatos de fichas técnicas.

1.- Plátanos flameados con tequila

<https://youtu.be/OxzylT50y1g>

2.- Buñuelos de rodilla

<https://youtu.be/AsZhhtgdoIU>

3.-Jericallas

<https://youtu.be/UntYKEtHw9c>

Enviar la guía desarrollada a la profesora Sandra Díaz Baeza

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

Buena suerte y buen trabajo ¡!!