 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

INNOVACION Y COCINA INTERNACIONAL

4ºA Mención Cocina

Guía semana del 17 al 21 de Agosto 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: Elaborar platos de la cocina internacional de mayor presencia en Chile, como Italia, 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: Vea los siguientes tutoriales con recetas típicas italianas y realice la ficha técnica de cada una de las recetas:

1.- Pasta a la Norma:

<https://youtu.be/M6HyFuTvYV0>

2.- Spaguetti a la Carbonara :

<https://youtu.be/OIs9tgALGNU>

3.- Spaguetti alle Vongole :

<https://youtu.be/bC94CUCmuoY>

Ticket de salida (Sólo para los que retiran guías impresas)

¿ Que diferencias hay entre las pastas chilenas y las Italianas?

Enviar fichas técnicas a la profesora Sandra Díaz Baeza

Al correo [sandra.diaz@liceo-victorinolastarria.cl](mailto:sandra.diaz@liceo-victorinolastarria.cl)

Buena suerte y buen trabajo!!!