 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**NNOVACION EN COCINA INTERNACIONAL**

4ºA Mención Cocina

Guía semana del 07 al 11 de Septiembre 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: Identifica platos propios de la cocina de Italia, participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo.

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

1.- Osobuco Milanés:

<https://youtu.be/nOsNDA8bO3k>

2.- Saltimboca a la romana:

<https://youtu.be/tz0R6UqBD0o>

3.-Envoltinis de pollo a la Mediterránea:

<https://youtu.be/dGgA9uptR2I>

Ticket de salida (Lo responden sólo los estudiantes que retiran guías impresas): **¿Qué son los secondi piatti para los Italianos?**

Enviar la guía desarrollada a la profesora Sandra Díaz Baeza

Al correo sandra.diaz@liceo-victorinolastarria.cl

Buena Suerte y buen trabajo!!!