

TRABAJOS DE INVESTIGACION, PPT,
ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA

Profesor a cargo MARIO OROSTICA T.

Modulo:

INNOVACION DE LA COCINA INTERNACIONAL (I.C.I)

Enviar a correo del docente:

Profesor.gastronomia.mot@gmail.com

INSTRUCCIONES:

Visualizar clase expositiva, poniendo énfasis en las técnicas de preparación

OBJETIVO:

- Elaborar plato típico de la gastronomía Italiana, aplicando técnicas de cocción, higiene y presentación en todo el proceso productivo.

Elabora platos de la cocina internacional de mayor presencia en Chile, como México, China, Perú, Japón, Francia e Italia, considerenado 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.

Objetivos de aprendizaje genéricos: B.C.I

ACTIVIDAD

Los estudiantes verán el video de la clase expositiva, profesor demuestra que la preparación se puede realizar con un tipo de arroz distinto al explicado en el video. Se invita a los estudiantes a elaborar esta preparación en sus hogares, siempre y cuando cuenten con las condiciones necesarias para realizar dicha actividad.