**OCTUBRE**



COLEGIO PROVIDENCIA

JUSTO DONOSO 420 – LA SERENA

Congregación Hermanas de la Providencia

**Tercero Medio B, Preparación, Diseño y Montaje de buffet**

**Bernardita Barraza Rojas, Guía Nº 8**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad: Técnicas de elaboración de Guarniciones para Buffet.** | Nº de lista: | Fecha: |
| Nombre completo de la alumna: | **Gastronomía** | 3ºB |
| **Objetivo:** Identificar diferentes tipos de productos y recetas que sirven de acompañamiento o guarniciones en platos para buffet. | Puntaje:30 | Nota: |
| **Indicaciones**  .-Enviar a correo electrónico:  bernardita.[barraza@colegioprovidencialaserena.cl](mailto:barraza@colegioprovidencialaserena.cl)  .-El formato para entrega de la información es en Word.  .-Realice el informe escrito con letra arial (12)  .-Fundamente muy bien sus respuestas  .-Respete espacios y márgenes.  .-Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes.  .-Te puedes apoyar por los siguientes **LINK…**  **a.-Técnicas de cocina.cl**  **b.-Guarniciones** | | |

|  |
| --- |
| **Preguntas puntaje** |

|  |  |
| --- | --- |
| **1.-** Nombre y defina los métodos de cocción de alimentos | 5 ptos |
| **2.-**.Describa al menos 2 recetas completas de variedades de bocadillos a base de verduras. | 10 ptos |
| **3.-** Elabore un programa simple de cocina para un buffet de navidad. | 5 ptos |
| **4**.- Inserte imágenes y escriba 2 recetas de productos cárneos rellenos. | 10 ptos |