

Colegio Américo Vespucio

Dpto. Gastronomía

2020

**Guía de Autoaprendizaje**

**ASIGNATURA: Preparación, diseño y montaje de buffet**

**CONTENIDO: “Torneado de verduras”**

**Tercero Medio**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nombre** | **Curso** | **Fecha** |
|  | \_\_\_\_ | \_\_\_\_\_/\_\_\_\_/ 2020 |

|  |
| --- |
| **OA 7:** Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos, de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado.**AE 1.-** Planifica la decoración y presentación de productos, considerando las técnicas culinarias, los tiempos de preparación y el tipo de servicio solicitado |

**INSTRUCCIONES GENERALES: LEA ATENTAMENTE EL CONTENIDO DEL TEXTO, REALICE EL TORNEADO , SACAR FOTOS PEGAR EN WORD** **juan.ferrada@****colegioamericovespucio.cl 1 de junio 23:59 HORAS.**

|  |
| --- |
| **I.- Observe el siguiente Video en youtube de torneado de Zanahorias****1.- Practique la técnica****2.- Cuando la hayas dominado, grabe un video con tu celular (Guarde este video)****Envíelo a juan\_ferrada2@hotmail.com**<https://www.youtube.com/watch?v=QZxvP5xnh94> |