

EJEMPLOS

Platos con alimentos de mi región

Arequipa: Ocopa arequipeña; Cusco: chicharrón cusqueño, Apurímac: estofado de gallina; Ica: carapulca chinchana; Amazonas: juane de yuca; Arequipa: rocoto relleno; Cajamarca: manjar blanco; Junín: cuy colorado; La Libertad: shambar; Lambayeque: humitas; Lima: lomo saltado; etc.

ESTOFADO DE GALLINA



OCOPA AREQUIPEÑA



JUANE DE YUCA



MANJAR BLANCO



LOMO SALTADO



SHAMBAR



LAMBAYEQUE

ARROZ CON PATO



HUMITAS



CUY COLORADO



CARAPULCRA CHINCHANA



CHICHARRÓN CUSQUEÑO





Exposición Feria de Alimentos

By: Lic. Christian Tello Macavilca



3°-B

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Puntaje máximo	Puntaje alcanzado
Presentación personal pertinente para la actividad, pulcritud, gorro, mascarilla y guantes.	2	
Habla y responde preguntas con voz fuerte, entonación clara y con dominio de sí.	2	
El plato preparado evidencia responsabilidad y organización del equipo, así como un buen nivel de indagación: ingredientes, preparación y valor nutritivo del plato.	5	
El panel informativo presenta información sistematizada : esquemas, organizadores, tablas, imágenes, etc.	4	
Utiliza la matriz del proyecto UVE de GowIn para explicar los procesos seguidos en la elaboración del prototipo biotecnológico (yogur kéfir).	4	
El tríptico presenta los ingredientes y preparación de los platos típicos.	3	
TOTAL	20	