Unidad 1 – Actividad 2

Técnicas Culinarias

Wilfred Barrera Álvarez

Ángela Vanessa Vara Arias

José Vargas

Presentado a:

Orlando Ernesto Rodríguez Argaez

Fundación Universitaria San Mateo

Gastronomía Virtual

Programa Técnica Profesional en Operación Gastronómica y de Bebidas

Bogotá, Colombia

2018

**-**Cómo mínimo, deberá desarrollar las siguientes categorías:

1. Historia de la cocina (pueden dividirla por épocas).
2. Organización de la cocina: áreas de trabajo y  brigadas.
3. Vocabulario técnico de cocina (incluyendo imágenes de cada palabra).

Una vez finalizado el  Blog, el estudiante coordinador llevará el enlace del Blog al foro para ser evaluado por el docente tutor.

**R/:**

Link del blog

<https://tecnicasculinariasunidad1.blogspot.com/>