 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**MODULO COCINA CHILENA**

**María Antonieta Rivera Berrios**

**antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl**

**4 año A gastronomía**

**Guía de aprendizaje sumativa**

**(semana del 30 de marzo al 03 abril)**

**Nombre alumno:**

**OA: LEER, INVESTIGAR SOBRE LA VARIEDAD DE PLATOS DE LA COCINA CHILENA DE PREPARACION RAPIDA O LENTA, DE ACUERDO A GUSTOS, COSTUMBRES Y TRADICIONES CULINARIAS DE LAS DIVERSAS ZONAS DEL PAIS.**

**Objetivo de actividad: Investigar sobre productos característicos de la zona norte de chile desde los primeros habitantes hasta nuestros días, los platos más representativos con sus tradiciones y costumbres.**

**Actividad: confeccionar una carta menú**

**Mostrar en fotografías el avance del trabajo y luego el producto final enviar al correo**

**Actividad**

**Confeccionar de acuerdo a lo analizado la clase anterior una carta menú que contenga las siguientes características básicas.**

**-Platos representativos de la zona norte**

**- 5 entradas,**

**- 5 platos principales**

**- 5 postres originarios del norte de chile**

**- relatar costumbres y tradiciones de esta zona, las que deben estar explicitas en el menú del restaurante.**