 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**

**Nombre del alumno:**

**4 año A gastronomía**

**Guía de aprendizaje**

**(Semana del 27 al 1de mayo)**

**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: una vez confeccionada las recetas estándar o fichas técnicas, seleccione una de las recetas y debe explicar cómo es su preparación con vocabulario técnico como si le estuviera entregando instrucciones a su equipo de cocina, esto lo puede realizar haciendo un video de usted dando las instrucciones a su equipo de trabajo, con ejemplos en fotografías o relatando como lo hizo, las que deben ser enviadas al correo de la proefesora.**

**La finalidad es observar la aplicación de vocabulario técnico y la claridad que usted tiene para realizar los pasos procedimentales.**