 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 formativa**

**Fecha: del 11 al 15 de mayo**

**OA:** Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, propias de la zona norte centro y sur del país aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.

**Objetivo clase:** observar una preparación tradicional del norte de chile y completar ficha técnica.

**Actividades: observar en youtube:**

* [**https://youtu.be/nLjow8vryys**](https://youtu.be/nLjow8vryys)
* [**https://youtu.be/-CaipltQ2kg**](https://youtu.be/-CaipltQ2kg)

1. **Una de las preparaciones más típicas del norte de nuestro país, luego traspasas a ficha técnica.**
2. **Confeccionar un portafolio con toda la materia que hemos ido pasando incluyendo las recetas tuyas y las enviadas.**

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



**Menú zona norte de chile CALAPURCA / KALAPURKA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de la preparación:**  | **Porción** | **T°** | **Fotografía del plato**  |
| **Puntos críticos** |
| **Ingredientes** | **Unidad**  | **cantidad** |  | **Mise en place** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Procedimiento****1.****2.****3.****4.****5.****6.****7.****8.****9.****10.****11-****12.** |