 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 PAIS APLICANDO LA HIGIENE Y LOS ESTÁNDADES 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) **una de las preparaciones más típicas del norte de nuestro país, luego traspasas a ficha técnica, 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.** |