 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**MODULO COCINA CHILENA**

**4 año A gastronomía**

**Guía de aprendizaje formativa**

**Nombre del alumno: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Fecha:** del 25 al 29 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 ESTÁNDARES DE CALIDAD REQUERIDOS

**Objetivo clase:** Observar la aplicación de vocabulario técnico y realizar los pasos procedimentales de la preparación de Perol de Mariscos.

**Profesora:** María Antonieta Rivera Berrios

**Puedes enviar a cualquiera de estos correos, selecciona uno.**

**antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl****antonierb11@gmail.com**

**Actividades:** observar en YouTube: <https://youtu.be/bcdJ-4opSEI> <https://youtu.be/xzNo6vcEEnY> Te invito a ver dos preparaciones y si tienes la posibilidad a cocinar una de las preparaciones más típicas del norte de nuestro país sería muy provechoso para ti, luego traspasa a ficha técnica, incorpórala a tu portafolio, La finalidad es observar la aplicación de vocabulario técnico y la claridad que usted tiene para realizar los pasos procedimentales.

* **COMENTA BREVEMENTE A QUE TE RECUERDA ESTA PREPARACION TAN TRADICIONAL DEL NORTE**

**Menú zona norte de chile PEROL DE MARISCOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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.** |