

 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**MODULO COCINA CHILENA**

**María Antonieta Rivera Berrios**

**Nombre del alumno:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_4 año A gastronomía**

**Guía de aprendizaje formativa**

**Fecha: del 30 de Junio al 03 de julio**

**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: observa y ejecuta técnicas para realizar preparación del caldillo de congrio, preparación tradicional del centro de chile, traspasa a ficha técnica e incorpórala al portafolio que has ido confeccionando.**

**Actividades: Presta atención a las preparaciones que te comparto en youtube:** [**https://youtu.be/CwkBDEeTiLk**](https://youtu.be/CwkBDEeTiLk)**,** [**https://youtu.be/oEtUUWKtDWM**](https://youtu.be/oEtUUWKtDWM)**, ojala tengas la oportunidad o posibilidad de cocinar, siguiendo las instrucciones del video, en caso de que cocines, puedes dejar las evidencias en fotografías a continuación de las fichas técnicas, no te olvides redactar utilizando vocabulario técnico. Envía tus evidencias a los correos:** **antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl** **O** **antonierb11@gmail.com**

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

**CALDILLO DE CONGRIO**

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