

 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 29 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 ESTÁNDADES 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**](mailto:antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl)

[**antonierb11@gmail.com**](mailto: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.** | | | | | |