 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

 **COCINA CHILENA**

**4 año A gastronomía**

**Guía de aprendizaje formativa**

**Semana del 27 al 31 de Julio**

**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: Preparar sopa de mariscos, paila marina, preparación tradicional del centro de chile.**

**Actividades: Presta atención a las preparaciones que te comparto en youtube:** [**https://youtu.be/JM8f9KsneZ4**](https://youtu.be/JM8f9KsneZ4) **paila marina,** [**https://youtu.be/LS82b8nAybc**](https://youtu.be/LS82b8nAybc) **sopa de mariscos,** [**https://youtu.be/WVj3AlZ4iok**](https://youtu.be/WVj3AlZ4iok) **paila marina preparada por un mexicano ojala tengas la oportunidad o posibilidad de cocinar, siguiendo las instrucciones del video, en caso de que cocines, puedes dejar las evidencias en fotografías y enviarlas a mi correo, de lo contrario sólo enviar las fichas técnicas, no te olvides redactar utilizando vocabulario técnico.**

**antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl**

**antonierb11@gmail.com**

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

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