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

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