 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: Semana del 17 al 21 de agosto**

OA: Elaborar preparaciones de la cocina tradicional chilena, propias de la zona norte, centro y sur del país aplicando la higiene e y los estándares de calidad requeridos

Objetivo clase: Observar y ejecuta técnicas para realizar preparación de caldillo de congrio, preparación tradicional del centro de chile.

Actividades: Busca el poema de Pablo Neruda “Oda Al Caldillo de Congrio” copiar a mano y anexar junto con la ficha técnica de la misma preparación que a continuación te comparto:

[**https://youtu.be/U4WQU9snnhs**](https://youtu.be/U4WQU9snnhs) **PLATO CON HISTORIA**

[**https://youtu.be/xgcL-Y\_2V9E**](https://youtu.be/xgcL-Y_2V9E)

[**https://youtu.be/oEtUUWKtDWM**](https://youtu.be/oEtUUWKtDWM)

**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.** |

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

**antonierb11@gmail.com**

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