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

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

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