 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**MODULO COCINA CHILENA**

**María Antonieta Rivera Berrios**

**antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl****antonierb11@gmail.com**

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

**Nombre del alumno: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso: 4° A**

**Semana del 7 al 11 de Septiembre**

**OA: Elaborar preparaciones de la cocina tradicional, propias de la zona norte, centro y sur de nuestro país, aplicando higiene y estándares de calidad**

**Objetivo clase: Diferenciar entre la preparación de una cazuela de invierno y la de verano**

**Actividades: Ejecutar técnicas de preparación de cazuela de invierno, analizar diferentes características comparándola con la que se hace habitualmente en el verano, completar ficha técnica de ambas preparaciones.**

[**https://youtu.be/82\_j\_B65PTI**](https://youtu.be/82_j_B65PTI) **cazuela de cerdo con chuchoca**

[**https://youtu.be/8vmrozxI4Dw**](https://youtu.be/8vmrozxI4Dw) **cazuela de ave**

**TICKET DE SALIDA: (Sólo lo contestan los estudiantes que retiran guías impresas. Explica la diferencia principal de estas DOS PREPARACIONES y porque crees tú que una es de invierno y la otra se hace en verano.**

**Cazuela de …………………….**

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