 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**](mailto:antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl)[**antonierb11@gmail.com**](mailto: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.** | | | | | |