

MÓDULO: COCINA CHILENA

CLASE 6 08/04/20

OBJETIVO DE APRENDIZAJE (OA 1):

Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.

APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):

Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y la estacionalidad.

OBJETIVO DE LA CLASE:

Identificar técnicas de producción en la cocina chilena.

INTRUCCIONES:

1. **Ver video y analizar**, al momento de volver realizaremos las técnicas en clases prácticas.
2. Escribir las dudas y enviar correo al profesor (4egastronomiacefa@gmail.com)
3. **Realizar actividad en sus cuadernos y enviar al correo** cpousagastro@Gmail.com

Analiza los siguientes videos e identifica las técnicas de procesos de elaboración y los errores que se den (métodos de cocción, ayudas de cocina, manejo de los cuchillos, etc) e identifica características de la gastronomía chilena (nómbrenlas y expliquen):

- <https://www.youtube.com/watch?v=-s6YbcSTwxQ>
- <https://www.youtube.com/watch?v=IrdIP0UtZE4>