

MÓDULO: COCINA CHILENA

CLASE 10 – 11

18 al 29/05/20

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 (cpousagastro@gmail.com)
3. **Realizar actividad en sus cuadernos y enviar al correo cpousagastro@gmail.com**
4. **FECHA DE ENTREGA 29/05/20**

Analiza el siguiente video 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 (nómbralas y explíquen), Toda la explicación debe ser con términos técnicos (no sólo es una opinión personal):

Arrollado de huaso

- <https://www.youtube.com/watch?v=kObYYB07L4A>