

# MÓDULO: COCINA CHILENA

## CLASE 14 – 15

## 15 al 26/06/20

### **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](mailto:cpousagastro@gmail.com) )
3. **Realizar actividad en sus cuadernos y enviar al correo [cpousagastro@gmail.com](mailto:cpousagastro@gmail.com)**
4. **FECHA DE ENTREGA 26/06/20**

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):

Cazuela de vacuno:

- <https://www.youtube.com/watch?v=d6nXcyGGVqE>