

**MÓDULOS
PRÁCTICOS,
ESPECIALIDAD DE
GASTRONOMÍA 4^º
MEDIO**

CLASE 16 – 17

06 al 17/07/20

MÓDULOS PRÁCTICOS, ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA 4° MEDIO

CLASE 16 – 17

06 al 17/07/20

MÓDULOS: COCINA CHILENA – INNOVACIÓN Y COCINA INTERNACIONAL – ELABORACIÓN DE MENÚ Y CARTA

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, cocina internacional.

Identificar técnicas de menú (elaboraciones) en una carta

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 17/07/20**

Analiza el siguiente video e identifica las técnicas de procesos de elaboración y los errores que se den (métodos de cocción, ayudas de cocina, etc) e identifica características de la gastronomía chilena, cocina internacional e innovación (nómbrenlas y expliquen) con términos técnicos (no sólo es una opinión personal), además llene el cuadro:

- Porotos con rienda y longaniza:

<https://www.youtube.com/watch?v=8dytbyLwYl4>

- Pebre y derivados (mote, palta, semilla, queso de cabra y ají verde)

<https://www.youtube.com/watch?v=T-VHnUIUTR8>

Desarrollo del análisis:

Métodos de cocción	Cortes en la cocina	Condimentos o especias	Ayudas de cocina	Protocolos de Higiene en cocina
1.	1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.	2.
3.	3.	3.	3.	3.
4.	4.	4.	4.	4.
5.	5.	5.	5.	5.