

**MÓDULOS  
PRÁCTICOS,  
ESPECIALIDAD DE  
GASTRONOMÍA 4<sup>º</sup>  
MEDIO**

**ACTIVIDAD 2 CLASSROOM 03 al 14/08/20**

# MÓDULOS PRÁCTICOS, ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA 4° MEDIO

## ACTIVIDAD 2 CLASSROOM 03 al 14/08/20

**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 vía classroom, de no tener acceso puede realizarlas al correo [carlos.pousa@colegiofernandodearagon.cl](mailto:carlos.pousa@colegiofernandodearagon.cl)
3. Realizar actividad y enviar por classroom
4. **FECHA DE ENTREGA 14/08/20**

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:

- Suprema Cordon Bleu:

<https://www.youtube.com/watch?v=Kkj4xb6DZ1I>

- Papas a la crema

<https://www.youtube.com/watch?v=Haz7DLfuXq0>

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.