-Utiliza recetas tradicionales para que el producto satisfaga las expectativas del cliente.

-Obtiene los productos típicos de la zona, aplicando las técnicas de la cocina tradicional del norte, centro y sur del país, en la elaboración de platos de consumo diario y platos para celebraciones.

-Condimenta los alimentos que correspondan, empleando los aliños tradicionales de la gastronomía criolla y aplicando los métodos de cocción más representativos de cada sector.

-Decora y presenta los platos, respetando sus características y temperaturas originales.

**Criterios**

**De**

**Evaluación**

Prepara platos de distintas zonas de Chile, respetando las características y costumbres de cada lugar.

**Aprendizaje**

**Esperado**

Elaboremos platos típicos de chile, de acuerdo a su zona geográfica

**SESIÓN Nº2**

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión**

Reconoce e identifica chef y restaurantes resaltando sus principales aspectos.

**Apuntes**

Lea atentamente los siguientes apuntes y destaque las ideas más importantes.

**Los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica 2019 son...**

Por 7 años consecutivos se ha celebrado la gastronomía de **México, Colombia, Argentina, Perú, Chile, Brasil, Panamá, Uruguay y más países**, quienes han demostrado que en estas entidades el talento es nato y traspasa fronteras al contar restaurantes de gran calidad. Esta noche se presentó la lista de los **50 Mejores Restaurantes de Latinoamérica 2019** (Latin America’s 50 Best Restaurants), la cual se llevó a cabo por vez primera en Buenos Aires, Argentina, en una gala donde la Usina del Arte fungió como centro principal para reunir a los máximos referentes de la cocina a nivel mundial.

Esta edición de la reunión anual más importante de la comunidad gastronómica celebra la tradición de **América Latina** que no solo se centra en sus sabores, sino que va más allá en sus colores, calidez, sus personajes, la innovación y más factores que ponen en alto a la región.

**Maido de Lima, Perú**, quien los dos últimos años se coronó en la primera posición, **este 2019 vuelve a repetir**. El chef Mitsuharu Tsumura, un referente de la cocina peruana, es considerado el Mejor Restaurante de Latinoamérica, quien en su discurso no se olvidó de cada una de las personas que está detrás y no es visible, pero sin ellos no se lograría la hospitalidad que ofrecen que como resultado es la sonrisa de los clientes.

**Maido** se caracteriza por ser un restaurante que fusiona perfectamente la gastronomía peruana y japonesa, mejor conocida como cocina nikkei.

## Estos son los primeros 10 mejores restaurantes de Latinoamérica 2019:

1. **Maido, Lima, Perú**
2. **Central, Lima Perú**
3. **Pujol, Ciudad de México, México**
4. **Don Julio, Buenos Aires, Argentina**
5. **Boragó, Santiago, Chile**
6. **A Casa do Porco, São Paulo, Brasil**
7. **El Chato, Bogotá, Colombia**
8. **Leo, Bogotá, Colombia**
9. **Osso, Lima, Perú**
10. **D.O.M., São Paulo, Brasil**

**Actividad**

1.- Selección 3 de los restaurantes que aparecen en la lista seleccionados como los mejores de Latinoamérica.

2.- Investiga a cargo de que Chef se encuentra cada uno de los restaurantes seleccionados.

3.- Realiza una pequeña biografía de cada uno de los chef.