PLATOS TÍPICOS

**SESIÓN Nº1**

**Criterios**

**De**

**Evaluación**

**Aprendizaje**

**Esperado**

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

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

-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.

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión**

Reconoce e identifica chef y restaurantes resaltando aspectos históricos relevantes y valorando el aporte a la cocina nacional, de acuerdo a la literatura vigente.

**APUNTES**

Lea atentamente el capítulo 1 del libro: “apuntes para la historia de la cocina chilena”. Eugenio Pereira Salas 1977.

<http://www.memoriachilena.gob.cl/archivos2/pdfs/MC0006512.pdf>

****

**Actividad Nº1**

Luego de su lectura e investigación complete el siguiente recuadro.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Número | Insumos básicos conocidos | Técnicas tradicionales conocidas. Nacionales e internacionales | Nombre de preparaciones solo escuchadas jamás probadas | Insumo básico cocinado en su casa | Preparaciones que incluyan insumos y técnicas antiguas |
| **1** |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |  |

**P.D:** Al enviar su trabajo terminado identifique el módulo o asignatura, su nombre y curso.

Dirigir el correo a: letyfauprofe@gmail.com