

Módulo: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD

Nivel: TERCERO MEDIO

1. Se ha planteado que la gastronomía es una relación entre las personas y su alimentación, considerando sus tradiciones culinarias y las recetas de un lugar. Considerando esas características, ejemplifique una zona del país (norte, centro, sur o insular) nombrando sus costumbres, platos típicos (mínimo 5), productos típicos.
2. Busque una receta que tenga alguna historia en su elaboración de la cocina chilena.
3. Explique los 5 principios básicos de los tipos de corte.
4. Pregunte a algún familiar o conocido que cocine, la receta de las empanadas de pino y carbonada
 - i. Anote los ingredientes opcional el gramaje (cantidad)
 - ii. Identifique los cortes que se aplica en cada una de las preparaciones (vistos en guía n°3)
 - iii. Clasifique los utensilios utilizados en cada receta, según visto en guía n°2.