GUIA N°1 **COCINA CHILENA 4° B**

**Profesora: Carol Rodríguez** Nombre de la alumna: N° Lista PTJE:37/ Nota:Objetivo: Conoce la gastronomía Chilena, identificando la cultura alimentaria. **Instrucciones**: Investigar la cocina típica chilena destacando su cultura y tradición. Esta guía será evaluada con nota sumativa, una vez desarrollada debes enviarla al siguiente correo electrónico: **carol.rodriguezv@colegioprovidencialaserena.cl**

**I-Desarrollo**

**1-Describe correctamente un resumen de la gastronomía y cultura enfocada en la zona sur de Chile (3pts. ocho líneas, 3pts. desarrollo del tema, 2pts. redacción, total 8 puntos)**

|  |
| --- |
| **La Cocina del Sur de Chile:**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**II-Definir conceptos Gastronómicos**

**1-Menciona, defina y ejemplifique el uso de siete productos típicos de la zona sur de Chile (2 pts. c/u tota 14 puntos)**

**a-**

**b-**

**c-**

**d-**

**e-**

**f-**

**g-**

**III-Planificación (5 pts. c/u total 15 puntos)**

**1-Planificar un menú de la gastronomía Mapuche.**

Entrada:

Plato de fondo:

Postre:

**2-Describa tres recetas de postres típicos de la zona sur de Chile.**

**3-Describa correctamente el proceso de preparación del cordero Magallánico.**