**GUIA N°4**  **COCINA CHILENA 4° B**

**Profesora: Carol Rodríguez** Nombre de la alumna: Fecha: Ptj.:56/ Nota **Objetivo:** Identificar productos típicos de la Cocina Criolla. **Instrucciones**: Investigar Los diversos productos de la Cocina Criolla,. Esta guía será evaluada por lo cual, una vez desarrollada debes enviarla al siguiente correo [**carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl**](mailto:carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl) **puedes buscar información en Gastronomía de Chile o en https://m.notimerica.com**

**I- Desarrollo de Cuestionario (2pts.c/u total 12puntos)**

1-¿A que llamamos Cocina criolla?

2-¿En que época comienza a adquirir refinamiento?

3-Menciona dos preparaciones a base de lúcuma.

4-Cuales son los pueblos originarios que se destacan en la cocina Criolla.

5-Cual es el origen del maíz y de la papa.

6-Que productos alimentarios, son representativos del Altiplano.

**II-Completa según corresponda con los platos y cultivos originarios de la cocina Criolla de (5 pts. c/u total 15 puntos)**

1-Los Andes:

2-Chiloé:

3-La Serena:

**III-Ejemplifique correctamente tres platos de cada una de la gastronomía autóctona y con identidad de las siguientes zonas de Chile (5pts.c/u total 15 puntos)**

**1-Zona Norte:**

**2-Zona Centro:**

**3-Zona Sur:**

**IV- Desarrolla un resumen sobre la historia de la Cocina Criolla (3pts ocho líneas, 8 pts. contenido, 3 pts. redacción, Total 14 puntos)**