



COLEGIO PROVIDENCIA

JUSTO DONOSO 420 – LA SERENA

Congregación Hermanas de la Providencia

Cuarto Medio B, Innovación y Cocina Internacional

Bernardita Barraza Rojas, Guía N° 4

Unidad: Cocina Francesa	N° de lista:	Fecha:
Nombre completo de la alumna:	Gastronomía	3°B
Objetivo: Identificar y diferenciar características de productos y recetas de la cocina Francesa.	Puntaje:57	Nota:

Indicaciones

.-Enviar a correo electrónico:

bernardita.barraza@colegioprovidencialaserena.cl

.-El formato para entrega de la información es en Word.

.-Realice el informe escrito con letra arial (12)

.-Procure la formalidad y calidad de las guías.

.-Respete espacios y márgenes.

.-Puede ser apoyado con esquemas, mapas conceptuales e imágenes.

.-Te puedes apoyar por los siguientes **LINK...**

a.-Cocina Francesa.cl

b.-Youtube

1.- Nombra las principales fuentes económicas en cuanto a ...(gastronomía, turismo y hotelería de Francia) 3 planas de su hoja (15puntos)

2.- Realiza en Word un recetario didáctico y motivador con al menos 6 recetas típicas de Francia.(12 puntos)

3.- ¿Porque se dice que Francia es la capital Mundial del arte culinario? (5 puntos)

4.- **Visualice la película “ La cocinera del Presidente” (25 puntos)**

a.-Nombre los personajes importantes que aparecen en la película

b.-¿Cuál es la importancia de las trufa en la película?

c.-Realicen un listado con los hechos más relevantes de la película.

d.-¿Qué fue lo que aprendiste? (comenta)

E.- ¿Qué actividad se realiza en la cocina?

F.- ¿Cuál es la gran inspiración?

G.- ¿En ½ plana de la hoja describe un segundo final para la película.

H.- ¿Cuál es la frase más importante la cocinera del presidente y que valores inculca?

I.- ¿Qué se dice del protocolo?