GUÍA N° 3 “TECNOLOGÍA Y PRÁCTICA” 2° A

Nombre de la alumna: N/L: Puntaje: 46 NOTA: Objetivo: Conocer las diferentes preparaciones y productos típicos de la cocina nacional.

**Instrucciones**: Investigar los productos típicos de nuestra zona y país, ejemplificando algunas recetas tradicionales. Una vez desarrollada la debe enviar al siguiente correo: **carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl**

**Puede buscar más información en** [**www.chilenacocina.com**](http://www.chilenacocina.com)

**I- Investigar las características de los siguientes productos (2ptsc/u, total 18)**

1-Papas:

2-Lechugas:

3-Paltas:

4-Ajos:

5-Aji, verde:

6-Cochayuyo:

7-Perejil:

8-Mandarinas:

9-Frutillas:

**II-Ejemplificar en el siguiente cuadro el nombre de una receta con el producto que aparece en la columna 1. (2pts c/ actitud, total 12Puntos)**

|  |  |
| --- | --- |
| **1-Producto** | **2-Receta** |
| Chirimoyas |  |
| Reineta |  |
| Coliflor |  |
| Tomates |  |
| Acelga |  |
| Zapallo |  |

**III-Desarrollo de preguntas (2 pts. c/u total 16 puntos)**

1-¿Qué productos son representativos de la cocina Chilena?, mencione tres.

2-Nombre dos preparaciones a base de mariscos.

3-¿De qué manera se puede utilizar la papaya en una preparación?

4-¿Qué características deben tener las verduras al momento de comprarlas?

5-Mencione tres ingredientes base para la preparación de la leche asada.

6-¿En qué zona de nuestro país se elabora el queso de cabra?

7-Describe los ingredientes para preparar un pebre

8-Mencione cuatro preparaciones típicas que se consumen para Fiestas Patrias.