**GUIA N°6** **COCINA CHILENA 4° B**

**Profesora: Carol Rodríguez** Nombre de la alumna: Fecha: Ptj.:57/ Nota **Objetivo:** Investigar la gastronomía típica de la zona norte de Chile. **Instrucciones**: Investigar la gastronomía y los productos típicos de la zona norte de nuestro país. 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** <https://elviajerofeliz.com/comida-tipica-de-chile/>

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

1-¿A que llamamos Cocina con identidad gastronómica?

2-¿Qué productos del mar son típicos de la zona norte de Chile?, menciona cinco.

3-Describe brevemente la preparación de la quínoa en versión dulce y salada.

4-¿Cuáles son los productos agrícolas típicos de la zona norte?, nombra seis.

5-¿Que platos se pueden elaborar con la papa chuño? nombra tres.

6-Menciona seis platos representativos de la gastronomía de la zona norte de Chile.

**II-Describe brevemente cinco ingredientes base de los siguientes platos de la zona norte de Chile (5 pts. c/u total 15 puntos)**

1-Chairo:

2-Pataska:

3-Kalapurca:

**III-Investiga y escribe correctamente la preparación de los siguientes platos de la zona norte de Chile.(4pts.c/u total 16 puntos)**

**1-Machas a la parmesana:**

**2-Pulpo al olivo:**

**3-Picante de guatitas:**

**4-Ostiones al pil pil:**

**IV- Desarrolla un resumen sobre la Elaboración del Aceite de Oliva (3pts ocho líneas, 8 pts. contenido, 3 pts. redacción, Total 14 puntos)**