**GUÍA N° 2** “TECNOLOGÍA Y PRÁCTICA – GASTRONOMÍA 2° B

Nombre de la alumna: Fecha: Puntaje:41/ NOTA:

Unidad: introducción a la cocina nacional, gastronomía. **Instrucciones**: Investigar productos utilizados en la cocina chilena. Esta guía será evaluada, por lo cual una vez desarrollada la debes enviar al siguiente correo: **carol.rodriguez@colegioprovidencialaserena.cl****, puedes buscar información en https://es.mwikipedia.org>wiki>Gastronomia**

**I-Desarrollar las siguientes preguntas (2ptsc/u, total 8 puntos)**

1-¿Cuáles son los productos típicos de nuestra región?, mencione cinco

2-Nombre tres preparaciones a base de pescado.

3-Que platos podemos elaborar con el choclo, mencione tres.

4-¿Cuáles serían las preparaciones que se consumían en tiempos de la colonia?

**II-Menciona cinco productos tradicionales de las zonas de chile: ( 1 pto.. c/u , total 15 Puntos)**

1-Zona Norte:

2-Zona Centro:

3-Zona Sur:

**III-Investiga y describe una receta típica con un plato de fondo y un postre (5pts. c/u total 10 puntos).**

**IV-Desarrollo de conceptos ( 2pts.c/u total 8 puntos)**

1-Mariscos:

2-Hortalizas:

3-Tradición:

4-Gastronómico: