**Guía Formativa N° 2 Módulo Cocina Chilena de GAST 4° Medio**

|  |
| --- |
| **\*Esta guía tiene un 60% de exigencia”**  **L : 60 a 100% de logro**  **NL: menos del 60% de logro** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Puntaje Obtenido** | **L** | **NL** |
|  |  |  |

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha:**  25 de mayo del 2020

**Objetivo de Aprendizaje: reconocer preparaciones gastronómicas típicas Nacionales**

|  |
| --- |
| **Instrucciones para los/las estudiantes:**   * Lee atentamente cada pregunta y responde en el espacio dado/ o selecciona respuesta según corresponda. * Si tienes alguna ,consulta en el Texto de la asignatura (o digital en [www.curriculum](http://www.curriculum) línea.cl. * Continúa revisando la página del Colegio para que continúes desarrollando nuevas actividades y revises tus avances. |

I Elaborar una lista de preparaciones y productos de la zona Norte de Chile ( 2 puntos cada uno)

Habilidad : Definir / Seleccionar

II. 10 ingredientes .

III. 10 Preparaciones gastronómicas.

**Hoja de Respuesta GUIA 2 COCINA CHILENA.**

**10 .INGREDIENTES.**

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

**10.PREPARACIONES GASTRONOMICAS.**

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

**Guía Formativa N° 2 Módulo :Elaboración de Bebidas de GAST 4° Medio**

|  |
| --- |
| **\*Esta guía tiene un 60% de exigencia”**  **L : 60 a 100% de logro**  **NL: menos del 60% de logro** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Puntaje Obtenido** | **L** | **NL** |
|  |  |  |

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha: 25** de Mayo del 2020

**Objetivo de Aprendizaje:** Seleccionar preparaciones gastronómicas

|  |
| --- |
| **Instrucciones para los/las estudiantes:**   * Lee atentamente cada pregunta y responde en el espacio dado/ o selecciona respuesta según corresponda. * Si tienes alguna ,consulta en el Texto de la asignatura (o digital en [www.curriculum](http://www.curriculum) línea.cl. * Continúa revisando la página del Colegio para que continúes desarrollando nuevas actividades y revises tus avances. |

I.- Escribe el concepto que corresponda ( 2 puntos cada uno)

Habilidad : Definir / Seleccionar

II. Elaborar un listado de licores Internacional que se encuentran en el mercado Nacional.

III. Minimo 10 y que se ingredientes se utilizan para su elaboración.

Hoja de Respuesta GUIA 2 ELABORACION DE BEBIDAS

10 .LICORES INTERNACIONALES Y SU PRINCIPAL INGREDIENTE.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

**Guía Formativa N° 2 Módulo Cocina Internacional de GAST 4° Medio**

|  |
| --- |
| **\*Esta guía tiene un 60% de exigencia”**  **L : 60 a 100% de logro**  **NL: menos del 60% de logro** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Puntaje Obtenido** | **L** | **NL** |
|  |  |  |

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha: 25** de Mayo del 2020

**Objetivo de Aprendizaje:** Identificar condimentos utilizados en gastronomía

|  |
| --- |
| **Instrucciones para los/las estudiantes:**   * Lee atentamente cada pregunta y responde en el espacio dado/ o selecciona respuesta según corresponda. * Si tienes alguna ,consulta en el Texto de la asignatura (o digital en [www.curriculum](http://www.curriculum) línea.cl. * Continúa revisando la página del Colegio para que continúes desarrollando nuevas actividades y revises tus avances. |

I.- Item de Completación: Escribe el concepto que corresponda ( … puntos cada uno)

Habilidad : Definir / Seleccionar

II.Elaborar un listado de condimentos y especias utilizados en la gastronomía internacional.

III.10 especias y 10 condimentos.

Hoja de respuesta Guia 2 Cocina Internacional.

A)10 Condimentos.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

B)10 Especias.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.