**Guía Formativa N° 3 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:**  22 de junio 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 centro de Chile ( 2 puntos cada uno)

Habilidad : Definir / Seleccionar

II. 10 ingredientes .

III. 10 Preparaciones gastronómicas.

**Hoja de Respuesta GUIA 3 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° 3 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: 22** de junio 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 cervezas Internacionales que se encuentran en el mercado Nacional.

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

Hoja de Respuesta GUIA 3 ELABORACION DE BEBIDAS

10 .CERVEZAS INTERNACIONALES Y SU PRINCIPAL INGREDIENTE.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

**Guía Formativa N° 3 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: 22** de JUNIO 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 FINAS HIERBAS y Aceites utilizados en la gastronomía internacional.

III.10 especias y 5 tipos de Aceites.

Hoja de respuesta Guia 3 Cocina Internacional.

A)10 Finas Hierbas.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

B)5 Aceites.

1.

2.

3.

4.

5.

**Guía Formativa N° 3 Módulo Cocina Baja Complejidad de GAST 3° 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:**  22 de junio del 2020

**Objetivo de Aprendizaje:** Identificar ingredientes básicos de la cocina Nacional

|  |
| --- |
| **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 ( 2 puntos cada uno)

Habilidad : Definir / Seleccionar

II. Elaborar un Listado de 10 especias utilizadas en la cocina Nacional.

Hoja de Respuestas Guía 3 Cocina de Baja Complejidad.

I.10 Especias.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

**Guía Formativa N° 3 Módulo Comedores de GAST 3° 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:**  22 de junio del 2020

**Objetivo de Aprendizaje:** Reconocer Utensilios utilizados en Servicio de Comedores

|  |
| --- |
| **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 ( 2 puntos cada uno)

Habilidad : Definir / Seleccionar

II.Elaborar un listado de 5 MANTELES utilizados en el servicio de Comedores.

Hoja de Respuestas Guía 3 Servicio de Comedores.

I.5 Manteles Utilizados en SERVICIO DE COMEDORES.

1.

2.

3.

4.

5.

**Guía Formativa N° 3 Módulo Recepción y Almacenaje de GAST 3° 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: 22** de junio del 2020

**Objetivo de Aprendizaje:** Seleccionar Materias Primas

|  |
| --- |
| **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 ( 2 puntos cada uno)

Habilidad : Definir / Seleccionar

II. Seleccionan 10 preparaciones gastronómicas utilizando carne de pollo.

Hoja de respuestas Guía 3 Recepción y Almacenaje.

I. 10 Preparaciones Gastronómicas Utilizando Carne de Pollo.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

**Guía Formativa N° 3 Módulo Higiene Elab de Alimentos de GAST 3° 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:**  22 de junio del 2020

**Objetivo de Aprendizaje: Seleccionar y reconocer medidas de prevencion en la elab. De Alimentos**

|  |
| --- |
| **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 ( 2 puntos cada uno)

Habilidad : Definir / Seleccionar

II. Seleccionar 5 Medidas de prevención de riesgos de accidentes Personal del manipulador de Alimentos.