

1. Cocina chilena

INTRODUCCIÓN

En los últimos años, los cocineros y las cocineras nacionales se han dedicado a rescatar, valorizar y proyectar la gastronomía nacional. Nuestro país necesita cada vez más cocineros y cocineras cultos, que tengan los fundamentos para seguir potenciando las expresiones gastronómicas regionales distribuidas a lo largo del país. Por lo tanto, los aprendizajes que se espera que los y las estudiantes desarrollen, deben ir más allá de la receta e incluir un fundamento histórico y de contexto que les permita ampliar el conocimiento y desarrollar el afecto a los productos y recetas nacionales.

Al término del módulo, de 228 horas pedagógicas, se pretende que los y las estudiantes conozcan y elaboraren diferentes platos de la cocina chilena, e identifiquen su evolución histórica y las etapas, desde las épocas precolombina, mestiza y republicana hasta la actualidad.

Además, se busca que sean capaces de identificar los equipos, utensilios, materias primas y formas de elaboración de las diversas preparaciones de las cocinas chilenas y de aplicar distintas técnicas que se han utilizado en nuestra cocina a lo largo de la historia.

La metodología aplicada en las clases es demostrativa y participativa; demostrativa por parte de la o el docente o cocineros invitados, que son referentes nacionales por trabajar por la cocina chilena; y participativa porque los y las estudiantes deberán realizar las preparaciones en grupos, contextualizando su lugar de origen, época o momento en que surge.

Asimismo, se pretende que los y las estudiantes comprendan y sean conscientes de los riesgos que existen por acciones o condiciones inseguras del lugar de trabajo, y que desarrollen la capacidad de trabajar en equipo.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 1 · COCINA CHILENA	228 HORAS	CUARTO MEDIO
----------------------------------	-----------	--------------

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD

OA 1

Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.

APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS
1. Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y la estacionalidad.	1.1 Clasifica ingredientes y utensilios tradicionales de la cocina chilena, considerando la evolución histórica de la cocina.	C
	1.2 Selecciona y clasifica ingredientes típicos de la cocina chilena de las distintas zonas del país.	C
2. Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	2.1 Elabora platos de la cocina tradicional chilena, considerando las características propias del territorio.	B C I K
	2.2 Aplica técnicas de higiene en todas las etapas del proceso, realizando un trabajo prolijo y cumpliendo con los estándares de calidad.	B C I K
	2.3 Organiza funciones y tareas a desarrollar por cada participante, para no interferir en el trabajo de otros.	B C I K

1.

APRENDIZAJES ESPERADOS		CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS			
3.	Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, de las distintas zonas del país, considerando los requerimientos de alimentación saludable, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	3.1	Investiga los requerimientos de una alimentación saludable, considerando las necesidades nutricionales propias de nuestro país.	A	B	C
				H	I	K
		3.2	Prepara platos típicos de la cocina chilena, utilizando alimentos de características saludables, aplicando las normas de higiene.	A	B	C
				H	I	K

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Cocina chilena
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Ingredientes tradicionales chilenos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
1. Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y la estacionalidad.	1.1 Clasifica ingredientes y utensilios tradicionales de la cocina chilena, considerando la evolución histórica de la cocina. 1.2 Selecciona y clasifica ingredientes típicos de la cocina chilena de las distintas zonas del país.
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Charla de experto con guía de trabajo

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Docente:

- › Gestiona la visita de un especialista en el área.
- › Elabora una guía para el registro de la información recabada por los y las estudiantes en la charla. La guía debe considerar los siguientes temas: etapas de la cocina chilena, característica de cada una de las etapas (productos, técnicas y preparaciones) y análisis reflexivo del legado de cada una de las etapas a la cocina actual.
- › Elabora una pauta de evaluación.

Recursos:

- › Listado con nombres de especialistas para la charla (cocineros, investigadores, docentes, antropólogos, etc.).
- › Sala multiuso.
- › Documentación para elaborar la guía de trabajo.

1.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Presenta la actividad a realizar y entrega la guía a sus estudiantes.› Presenta al o la especialista, quien realiza su charla.› El o la especialista señala los hitos más relevantes, los alimentos, las influencias y tipos de preparaciones más utilizados de cada etapa. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Escuchan activamente la charla realizada por la o el especialista, en la se abordarán las etapas de la evolución de la cocina chilena, desde la época precolombina, mestiza, republicana y hasta la actualidad.› Realizan consultas y aportes sobre lo presentado por el o la especialista.› Una vez finalizada la charla, responden la guía entregada por el o la docente, la cual será parte de una evaluación formativa. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Especialista para la charla.› Sala multiuso.› Guía de trabajo.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› En un plenario, conversan sobre los aspectos más destacados de la presentación de la o el especialista, dando cuenta de lo que más les llamó la atención, las cosas que no sabían y lo que les resultaba familiar. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Realiza síntesis y destaca los aspectos más relevantes.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Cocina chilena
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Platos chilenos por zonas
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
2. Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	2.1 Elabora platos de la cocina tradicional chilena, considerando las características propias del territorio.
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Trabajo de investigación
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD	Docente: <ul style="list-style-type: none"> › Presenta un mapa de Chile dividido de acuerdo a temas gastronómicos. › Elabora una pauta con la estructura de la investigación. › Construye un instrumento de evaluación. Recursos: <ul style="list-style-type: none"> › Mapa de Chile. › Sala de computación con conexión a internet.

1.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Da instrucciones sobre el trabajo a realizar y entrega la pauta con la estructura de la investigación que deben llevar a cabo sus estudiantes.› Solicita a sus estudiantes que se organicen en grupos de trabajo de acuerdo a los siguientes territorios:<ul style="list-style-type: none">- Territorio 1: Arica / Iquique / Antofagasta.- Territorio 2: Copiapó / La Serena.- Territorio 3: Valparaíso.- Territorio 4: Santiago.- Territorio 5: Rancagua / Talca.- Territorio 6: Chillán / Concepción.- Territorio 7: Temuco.- Territorio 8: Valdivia / Osorno.- Territorio 9: Puerto Varas / Puerto Montt.- Territorio 10: Chiloé.- Territorio 11: Patagonia.- Territorio 12: Rapa Nui. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Se dividen en grupos para investigar las preparaciones típicas (técnicas-producto), ubicarlas geográficamente dentro del territorio asignado e identificar si corresponden a cordillera, costa, altiplano, centro, urbano, rural.› Ejecutan el trabajo solicitado.› Elaboran una presentación de su trabajo de investigación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Mapa de Chile.› Sala de computación con conexión a internet.› Pauta con estructura de la investigación.› Instrumento de evaluación.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› En grupos, presentan los resultados de su investigación y van construyendo colectivamente un mapa gastronómico de Chile.› Participan en un plenario en el que buscan similitudes, diferencias y especificidades de cada zona. <p>Docentes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Realiza un cierre destacando los temas de la diversidad de la gastronomía chilena.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Cocina chilena
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR
<p>1. Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y la estacionalidad.</p>	<p>1.1 Clasifica ingredientes y utensilios tradicionales de la cocina chilena, considerando la evolución histórica de la cocina.</p> <p>1.2 Selecciona y clasifica ingredientes típicos de la cocina chilena de las distintas zonas del país.</p>	<p>C Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p>
<h3>Selección de cómo evaluar</h3>		
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS	
<p>La actividad se efectúa al término de la charla de un especialista, donde el grupo de estudiantes escuchará atentamente al expositor, manteniendo una actitud participativa, haciendo preguntas y realizando aportes. Luego deberán responder a una guía entregada por el o la docente.</p>	<p>Prueba de conocimientos sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Etapas de la cocina chilena. › Característica de cada una de las etapas (productos, técnicas y preparaciones). › Legado de cada una de las etapas hacia la cocina actual. 	

1.

BIBLIOGRAFÍA

Fantini, J. F. (2010). *Gastronomía patagonia chilena: Región de Magallanes*. Santiago de Chile: Gourmet Patagonia.

Bibliográfica Internacional. (1993). *Gran libro de la cocina chilena*. Santiago de Chile: Autor.

Marín, V. R. (1994). *Chilenos cocinando a la chilena: Conversaciones gastronómicas*. Santiago de Chile: R. Marín Vivado.

Montecino, A. S. (2005). *La olla deleitosa: Cocinas mestizas de Chile*. Santiago de Chile: Catalonia.

Santa, C. S. L. (1998). *La buena mano*. Santiago de Chile: Aguilar Chilena de Ediciones.

Sitios web y enlaces recomendados

Wikipedia. (2014). *Gastronomía en Chile*.

Recuperado de: http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Chile

Pro Chile. (2014). *Sabores de Chile para el mundo*.

Recuperado de: http://www.minrel.gob.cl/minrel/site/artic/20100901/asocfile/20100901081452/extractos_sabores_spa_ing.pdf

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).

