**Orientaciones para trabajo semanal**

**a distancia**

|  |
| --- |
| **Profesor/ a: Adolfo Precht** |
| **Teléfono: 984299174 Correo: aprecht@mlbombal.cl** |
| **Asignatura: Cocina Chilena Curso: 4 A Semana:5.10.2020** |
| **Unidad: Conocer cocina Chilena Zona NORTE** |
| **Objetivo de la Clase: Conocer cocina típica de zona Norte** |
| **Indicaciones para el trabajo del estudiante:** |
| **Vea los PPT y los videos de las primeras 4 clases para responder y enviar por correo del profesor Precht.**  **Guía de trabajo:**  **1.- ¿Cuáles son los pueblos originarios de la zona norte?**  **2.- ¿Por qué se mezcla la comida del norte de Chile con la del sur de Perú?**  **3.- ¿Cuáles son los productos agropecuarios que marcan la comida nortina?**  **4.-¿Qué características tiene el ceviche chileno?**  **5.-¿Cómo se clasifican los pescados?**  **6.-¿Qué tipos de carne son las más características de la zona norte?**  **7.-¿Qué sándwich recomendaría para alguien que quiere degustar algo típico del norte?**  **8.-¿Cómo se clasifican los aceites de oliva?** |