



Centro de  
Desarrollo para  
la Educación Media  
INACAP



FORMACIÓN CONTINUA DE  
DOCENTES Y DIRECTIVOS  
DE EDUCACIÓN MEDIA



# GASTRONOMÍA

C O C I N A   C H I L E N A

*MENCIÓN / COCINA*



4°  
MEDIO

## EQUIPO RESPONSABLE

**Rafael Alberto Reyes Parada**

Especialista Técnico, Docente Área de Hotelería, Turismo y Gastronomía INACAP Talca

**Mario Ruiz Castro**

Director del Centro de Desarrollo para la Educación Media INACAP

**Andrés Moya Dimter**

Coordinador Pedagógico del Centro de Desarrollo para la Educación Media INACAP

**Natalia Rivera Córdova**

Coordinadora Metodológica Programa de Apoyo a la Implementación Curricular

**Edición**

Jorge González Moller

**Diagramación**

Eduardo Correa Arias

---

**Centro de Desarrollo para la Educación Media, CEDEM  
Dirección de Relaciones Educación Media  
Vicerrectoría de Vinculación con el Medio y Comunicaciones**

**Universidad Tecnológica de Chile INACAP  
Av. Vitacura 10.151, Vitacura, Santiago-Chile  
*www.inacap.cl/cedem*  
*cedem@inacap.cl***

**Ediciones INACAP**

**ISBN**

**Impreso: 978-956-8336-83-7**

**Ebook: 978-956-8336-84-4**





## ÍNDICE

PRESENTACIÓN.	5
PLANIFICACIÓN SUGERIDA.	6
Sesión N° 1 - Inducción a la cocina chilena, chef y restaurant destacados	14
Sesión N° 2 - La cultura azteca como influencia gastronómica americana	17
Sesión N° 3 - La cocina incaica, su influencia y legado en el territorio chileno	20
Sesión N° 4 - Productos tradicionales e introducidos en la gastronomía chilena	23
Sesión N° 5 - Productos base de la alimentación chilena, por zona geográfica	26
Sesión N° 6 - Pueblos originarios y su alimentación según hábitat	29
Sesión N° 7 - La influencia de inmigrantes en la cocina chilena	32
Sesión N° 8 - Inmigrantes y la importancia de su cocina en Chile	35
Sesión N° 9 - Zonas gastronómicas chilenas e insumos endémicos	38
Sesión N° 10 - Tipos de cocina chilena	41
Sesión N° 11 - Cocina nortina tradicional	44
Sesión N° 12 - Cocina nortina "menu del norte de Chile"	46
Sesión N° 13 - Dulces postres y bebestibles tradicionales del norte de Chile"	49
Sesión N° 14 - Entradas tradicionales de la zona central Chile	52
Sesión N° 15 - Platos principales de la zona central	55
Sesión N° 16 - Dulces, postres y bebestibles tradicionales de la zona centro de Chile	58
Sesión N° 17 - Entradas y preparaciones tradicionales del sur de Chile	61
Sesión N° 18 - Platos principales de la zona sur de Chile	64
Sesión N° 19 - Cocina zona sur postres y bebestibles	67
Sesión N° 20 - Cocina insular Isla de Pascua y Juan Fernández	69
Sesión N° 21 - Cocina chilena sandwich tradicional y saludables	71
Sesión N° 22 - Cocina chilena diaria saludable	73
Sesión N° 23 - Elaboraciones saludables, según estacionalidad y zona	75
Sesión N° 24 - Cocina chilena	77
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.	80



## PRESENTACIÓN

Estimado Docente:

El material que usted tiene en sus manos es fruto de un arduo trabajo de un grupo de profesionales del área de educación y gastronomía, quienes nos dimos a la tarea de crear un texto de apoyo para esta especialidad en el nivel de educación media técnico profesional.

Para Chile es necesario e importante desarrollarse de forma coherente y constante en calidad, justicia y equidad de la educación, desde este punto de vista, el profesor tiene un rol de líder gracias al desenvolvimiento de su labor en el día a día, sabiendo el objetivo de crear aprendizajes significativos en sus alumnos, valorando las distintas capacidades que estos poseen y desarrollando actitudes que lo harán seres humanos integrales. De esta forma y, a través de diversas estrategias didácticas y pedagógicas, debe fomentar la adquisición y desarrollo de todas las herramientas cognitivas y valóricas necesarias para vivir y superar todos desafíos posibles presentados en las prácticas y futuros desenvolvimientos laborales.

La especialidad de Gastronomía ha ido ganando espacio no solo como una buena herramienta laboral, sino también como un arte, a través de la cual es posible expresar la riqueza de un pueblo. Es por esa razón que la Cocina Chilena no solo genera un aprendizaje en los estudiantes, sino también refuerza su sentido de pertenencia a la tierra y sus tradiciones.

Por lo anterior resulta fundamental lograr que los estudiantes conozcan de primera mano los productos endémicos de su zona y el docente refuerce con prácticas pedagógicas adecuadas, el conocimiento de la idiosincrasia de su tierra, de tal forma que el aprendiz construya un conocimiento firme de sus raíces, pudiendo a partir de aquello conocer y valorar su entorno, interpretando antiguas tradiciones gastronómicas. Esperamos que lo vertido en este manual le sea de utilidad y venga a ser una puerta para el desarrollo de nuevas y buenas prácticas docentes que continúen posicionando la educación técnico profesional como la base fundamental del sistema de educación en nuestro país.



PROGRAMA DE APOYO  
A LA IMPLEMENTACIÓN  
CURRICULAR

## PLANIFICACIÓN SUGERIDA

El módulo de Cocina Chilena contempla un trabajo de 220 horas para la mención de Cocina de la especialidad de Gastronomía, al término de este módulo, se espera que los y las estudiantes conozcan y elaboren diferentes platos de la cocina chilena e identifiquen su evolución histórica y las etapas, desde las épocas precolombina, mestiza y republicana hasta la actualidad (Ministerio de Educación, 2015, p. 110)

Sesión N° 1	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Inducción a la cocina Chilena, chef y restaurant destacados	Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.	Reconoce e identifica chef y restaurantes resaltando aspectos históricos relevantes y valorando el aporte a la cocina nacional, de acuerdo a la literatura vigente.	4 Horas pedagógicas
Sesión N° 2	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Las culturas Aztecas y mayas, como influencia gastronómica Americana	Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.	<p>Reconoce la importancia de la cultura azteca en la cocina Latinoamericana, a través de avances y métodos culinarios utilizados hasta el día de hoy.</p> <p>Identifica la importancia de la agricultura en el crecimiento de un pueblo por medio de técnicas avanzadas de cultivos, de acuerdo a la literatura vigente.</p> <p>Define y explica el uso y características del equipamiento gastronómico tradicional y actual de la cultura azteca, de acuerdo a la literatura vigente.</p>	4 Horas pedagógicas
Sesión N° 3	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
La cocina Incaica, influencia y legado en el territorio chileno	Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.	Investiga la influencia Incaica, en la cocina tradicional chilena, por medio de preparaciones, utensilios y técnicas, recogidas por los pueblos chilenos.	4 Horas pedagógicas



## PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 4	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Productos Tradicionales de la gastronomía chilena	Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.	Define y diferencia las cualidades de los insumos, endémicos e introducidos considerando, las zonas de cultivo, el origen y estacionalidad de ellos.	4 Horas pedagógicas
Sesión N° 5	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Productos base de la alimentación chilena, por zona geográfica	Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.	Describe la importancia alimentaria que poseen los insumos originarios de Chile desde el punto de vista histórico.	4 Horas pedagógicas
Sesión N° 6	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Pueblos originarios Chilenos y su alimentación según hábitat	Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.	Identifica el territorio y las características de los pueblos originarios chilenos según sus costumbres, productos y características de alimentación, basándose en aspectos relevantes como zona de biohabitabilidad, sistema de vida y técnicas de conservación.	4 Horas pedagógicas
Sesión N° 7	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
La influencia de inmigrantes en la cocina chilena	Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.	Describe los pro y contra de la llegada de los conquistadores y la influencia ejercida por ellos desde la agricultura hasta las técnicas de cocción y conservación.	4 Horas pedagógicas

## PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 8	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Inmigrantes y la importancia de su cocina en Chile	Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.	Reconoce costumbres gastronómicas adquiridas identificando preparaciones criollas, típicas y extranjeras a través de menú nacionales.	4 Horas pedagógicas
Sesión N° 9	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Zonas gastronómicas chilenas e insumos endémicos	Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.	Reconoce y clasifica productos y preparaciones nacionales considerando las zonas de país y la estacionalidad.	6 Horas pedagógicas
Sesión N° 10	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Tipos de cocina chilena	Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.	Promueve la difusión de la cocina nacional y sus productos considerando las zonas geográficas de Chile.	4 Horas pedagógicas
Sesión N° 11	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Cocina nortina tradicional	Elabora preparaciones de la cocina tradicional, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	Reconoce e identifica las características de la cocina nortina y sus insumos considerando las características geográficas y la estacionalidad.  Elabora entradas frías y calientes característica de la cocina nortina aplicando RSA.	4 Horas pedagógicas

## PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 12	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Cocina nortina "Menú del norte de Chile"	Elabora preparaciones de la cocina tradicional, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	<p>Reconoce e identifica insumos de los valles interiores del Norte, comprendiendo la influencia de la caraváneros en la disponibilidad de alimentos, según estacionalidad y zona geográfica.</p> <p>Elabora preparaciones de platos principales en base a mariscos, almidones y carnes de Gibier, según norma RSA.</p>	4 Horas pedagógicas
Sesión N° 13	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Dulces, postres y bebestibles tradicionales del norte de Chile	Elabora preparaciones de la cocina tradicional, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	<p>Identifica características únicas de la cocina ancestral nortina y su influencia agropecuaria y gastronómica como también insumos propios, manejando conocimiento teórico de cada uno de ellos, según literatura vigente.</p> <p>Elabora preparaciones enfocadas en postres típicos aplicando normas de higiene según RSA.</p>	4 Horas pedagógicas

## PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 14	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Entradas tradicionales de la zona central de Chile	Elabora preparaciones de la cocina tradicional, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	Identifica insumos y características únicas de la cocina central y sus influencias agropecuarias y gastronómicas según literatura vigente.  Elabora preparaciones enfocadas en entradas típicas de la zona central aplicar normas de higiene, según RSA.	4 Horas pedagógicas
Sesión N° 15	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Platos principales de la zona central de Chile	Elabora preparaciones de la cocina tradicional, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	Elabora preparaciones enfocadas en platos principales de zona costera, valles e interior aplicando RSA.	4 Horas pedagógicas
Sesión N° 16	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Dulces, postres y bebestibles tradicionales de la zona centro de Chile	Elabora preparaciones de la cocina tradicional, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	Elabora preparaciones enfocadas en postres típicos de la zona central, tomando en cuenta la cocina ancestral e influencia de migrantes, aplicando RSA.	4 Horas pedagógicas

## PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 17	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Entradas y preparaciones tradicionales del sur de Chile	Elabora preparaciones de la cocina tradicional, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	Identifica insumos y características únicas de la cocina del sur de Chile y sus influencias en cocina salada provenientes de inmigrantes y pueblos aborígenes según literatura vigente.  Elabora preparaciones enfocadas en entradas típicas de la zona sur aplicando normas de higiene, según RSA.	4 Horas pedagógicas

Sesión N° 18	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Platos principales de la zona sur de Chile	Elabora preparaciones de la cocina tradicional, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	Elabora preparaciones enfocadas en platos típicos calientes de la zona sur, aplicando RSA pertinente.	4 Horas pedagógicas

Sesión N° 19	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Cocina zona sur postres y bebestibles	Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, de las distintas zonas del país, considerando los requerimientos de alimentación saludable, aplicando las normativas de higiene y estándares de calidad pertinentes.	Identifica productos de uso diario saludables evaluando el aporte proteico en las preparaciones típicas saludables, siendo capaz de identificar y elaborar preparaciones frías y calientes aplicando normas de higiene según RSA chilena.	4 Horas pedagógicas

## PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 20	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Cocina Insular Isla de Pascua y Juan Fernández	Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, de las distintas zonas del país, considerando los requerimientos de alimentación saludable, aplicando las normativas de higiene y estándares de calidad pertinentes.	<p>Investiga e identifica productos de uso diario, saludables, reconociendo el aporte calórico saludable apropiado para la zona insular a través de la literatura vigente.</p> <p>Identifica y promueve el uso de insumos típicos elaborando preparaciones de principales con técnicas ancestrales, aplicando normas de higiene según RSA.</p>	4 Horas pedagógicas
Sesión N° 21	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Cocina Chilena Sandwich tradicional y saludables	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.	Identifica y promueve productos de uso diario e insumos típicos, con aporte calórico saludable requeridos para cada sándwich, reconociendo, enumerando y elaborando preparaciones, principales saludables aplicando normas de higiene según RSA.	4 Horas pedagógicas
Sesión N° 22	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Cocina Chilena diaria Saludable	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.	<p>Investiga los requerimientos saludables apropiados de la cocina chilena según literatura vigente.</p> <p>Elabora platos saludables de la cocina chilena de uso diario, aplicando normas de higiene según RSA.</p>	4 Horas pedagógicas

## PLANIFICACIÓN SUGERIDA

Sesión N° 23	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Elaboraciones Saludables, según estacionalidad y zona	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.	<p>Reconoce factibilidad de alimentación saludable según estacionalidad zona geográfica.</p> <p>Identifica productos de uso diario de aporte calórico saludable, promoviendo con ello el uso de insumos típicos a través de la literatura vigente.</p> <p>Elabora preparaciones saludables aplicando normas de higiene según RSA.</p>	4 Horas pedagógicas

Sesión N° 24	Aprendizaje Esperado De la Especialidad	Objetivo de la Sesión	Tiempo Estimado
Cocina Chilena de vanguardia	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.	<p>Investiga y promueve los aportes nutricionales y el uso de insumos típicos de la cocina de vanguardia a través de la literatura vigente.</p> <p>Elabora platos de la cocina chilena de vanguardia aplicando normas de higiene según</p>	6 Horas pedagógicas

**SESIÓN Nº 1****INDUCCIÓN A LA COCINA CHILENA, CHEF Y RESTAURANT DESTACADOS****APRENDIZAJE ESPERADO**

Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

**Presentación:**

Clase teórica cuyo objetivo principal la introducción del estudiante al conocimiento histórico-gastronómico. Para ello los objetivos de aprendizaje están enfocados en demostrar la base y evolución que posee la gastronomía preferentemente en nuestro país.

Dentro de las actividades a realizar, está el análisis de los aspectos históricos relevantes en los inicios de la gastronomía mundial y chilena, basándonos en literatura referente al tema. También se revisa y analiza la evolución de la cocina profesional chilena, dando a conocer los cimientos profesionales de ella, los personajes destacados tanto nacionales como extranjeros, sus aportes y la profesionalización de este oficio.

**Recomendaciones Metodológicas:**

Considerando que es la clase inicial, presente y dé la bienvenida al curso, socializando los lineamientos generales y el cronograma, a fin de que los estudiantes tengan presente lo que se pretende lograr. También es importante destacar las evaluaciones que están planificadas para el semestre y las ponderaciones correspondientes, incluyendo la importancia de la participación en clases.

Para poder cumplir con todas las actividades propuestas, es fundamental que vele por la participación de todos los estudiantes en los momentos establecidos.

Guíe al curso en la actividad de investigación que ha de desarrollarse durante la sesión, ya sea en un laboratorio de computación o biblioteca, previa entrega de la pauta de trabajo a realizar y colocando en marcha el ítem a investigar.

Durante el tiempo que dure la investigación, sobre los chef y restaurantes chilenos, ha de estar atento a dudas y consultas de los alumnos referentes a tipos de cocina, características de los productos y aporte. También debe aportar particularidades que motiven a los estudiantes a continuar investigando.

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:**

- Reconoce e identifica chef y restaurantes resaltando aspectos históricos relevantes y valorando el aporte a la cocina nacional, de acuerdo a la literatura vigente.





## ACTIVIDAD DE INICIO

*tiempo 30 minutos aproximado*

Realice una inducción sobre la gastronomía chilena y mundial, entregando algunas pinceladas antropológicas sobre la evolución humana a partir del conocimiento histórico sobre semillas, la domesticación de animales y el uso cotidiano del fuego, tanto en territorios que ahora son Chile como en el resto del mundo. Señale como influyó aquello en la gastronomía y técnicas asociadas y como se mantiene mucho de esa época en la actualidad.

Se ha de recomendar tomar apuntes. A los estudiantes se les entrega el Mapa de localización de revolución agrícola y un Resumen del mismo tema.

A partir de lo anterior el estudiante trabaja en una hoja de vaciado (hoja de actividad 1.0).

Para el cierre de esta clase se recomienda hacer un repaso de información orientado a que el estudiante asocie acciones pretéritas de la gastronomía y/o agricultura con hechos que ve en su cotidianidad (ejemplo, el uso del fuego para hacer un asado, el uso de los huevos y la leche como alimentos de excelencia nutricional, etc.).



## ACTIVIDAD - N° 1.1

*tiempo 60 minutos aproximado*

Los alumnos investigan en el Laboratorio de Computación sobre la evolución de la cocina chilena desde sus inicios hasta profesionalizarse, las cocinas influyentes, la importancia del chef y restaurantes destacados en los inicios.

Dé a conocer los cimientos profesionales de nuestra cocina, los personajes más importantes nacionales y extranjeros, sus aportes y la profesionalización de nuestro oficio.

- Los comienzos de la cocina Hispano-Aborígen
- Como base de esta clase, tendremos lo mencionado por Eugenio Pereira (1977), en el Capítulo 1 de su libro Apuntes para la Historia de la Cocina Chilena (Ver Anexo Complementario 1.0)
- Chef que formaron la cocina chilena, destacándose a René Acklin y Guillermo Rodríguez. (Ver hoja de actividad 1.1)



## ACTIVIDAD - N° 1.2

*tiempo 60 minutos aproximado*

En grupos, los alumnos generan la investigación sobre cocineros y restaurantes chilenos posicionados entre los mejores de América, implementando dinámicas de presentación culinaria de cada restaurant.

Solicite a los estudiantes trabajar la información en la hoja de actividad 1.1



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 30 minutos aproximado*

Cierre la clase reiterando la importancia del conocimiento adquirido por medio de la investigación y lo destacable de la teoría y aporte cultural de la gastronomía.

Una vez recopilada la información, genere un plenario y reparta hojas de vaciado (Hoja de actividad 1.2) en forma aleatoria a los estudiantes. Propicie y medie un debate sobre las técnicas, preparaciones y costumbres que se aprecian en la Hoja de Vaciado recibida.

Entregue información sobre la sesión número 24, la cual tiene como objetivo la realización de un buffet por parte de los alumnos

### MATERIALES

- Mapa de Chile regional
- Sala de computación
- Hoja de actividad 1.0 (Desarrollo de la agricultura y gastronomía)
- Pauta de Investigación 1.1 "Desarrollo de la cocina Chilena"
- Hoja de actividad 1.2 "Plenario, Resumen de Aprendizaje"

## SESIÓN N° 2

### LA CULTURA AZTECA COMO INFLUENCIA GASTRONÓMICA AMERICANA

#### APRENDIZAJE ESPERADO

Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

#### Presentación:

Segunda sesión teórica que tiene como objetivo introducir a los estudiantes en el conocimiento general con respecto a la influencia generada por las culturas más importantes de América Latina.

Los estudiantes son capaces de enumerar y describir los pueblos, sus técnicas de cultivo, domesticación de animales e insumos.

En general, la finalidad de esta clase es que el estudiante logre describir las complejas y desarrolladas tradiciones culinarias americanas prehispánicas.

#### Recomendaciones Metodológicas:

Inicie la clase haciendo un recordatorio del módulo anterior, articulando la información para dar inicio a esta. Es esencial que logre la participación de todos los estudiantes a través de preguntas dirigidas para que ellos enumeren, identifiquen y describan los aprendizajes esperados del módulo 1, generando las actividades descritas y motivando a la investigación.

Se recomienda que vuelva sobre sus propios conocimientos respecto del tema, considerando la nueva información y teorías antropológicas que se han desarrollado sobre las culturas americanas. Además, es importante que se apoye en material audiovisual que permita a los estudiantes comprender acabadamente los conceptos y definiciones, considerándolos como saberes que deben tener desde la educación media, pero que posiblemente no fueron orientadas hacia la comprensión de la producción alimentaria y el desarrollo gastronómico.

#### Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Reconoce la importancia de la cultura azteca en la cocina Latinoamericana, a través de avances y métodos culinarios utilizados hasta el día de hoy.
- Identifica la importancia de la agricultura en el crecimiento de un pueblo por medio de técnicas avanzadas de cultivos, de acuerdo a la literatura vigente.
- Define y explica el uso y características del equipamiento gastronómico tradicional y actual de la cultura azteca, de acuerdo a la literatura vigente.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 30 minutos aproximado*

Esta actividad es importante pues es el sustrato en que se asientan los conocimientos prácticos que se entregan en los módulos siguientes. Explique las teorías del poblamiento americano (Instituto Geográfico Militar, 2000) orientándolas a la comprensión del desarrollo de la sociedad americana, la alimentación básica prehispánica de la civilización Azteca y el cambio radical con la colonización (Barros, 2002). También en cómo los alimentos originarios de América impactaron en Europa, incluyendo los alimentos y técnicas de los colonizadores españoles, ingleses, franceses y los holandeses (Ver hoja de apunte 2.0 Presentación PPT Pueblos Americanos)

**ACTIVIDAD - N° 2.1***tiempo 60 minutos aproximado*

Esta actividad está destinada a comprender el desarrollo de la agricultura en América. Explique la importancia de tecnologías de cultivo tales como las chinampas o jardines flotantes, las terrazas incas y otras (Ver Anexo Complementario 2.1 Las Chinampas aztecas). Señale cómo estos saberes se fueron traspasando de una civilización a otra, beneficiando la diversidad de productos a cultivar.

También investigue sobre utensilios y equipamiento prehispánico, tanto en las civilizaciones mesoamericanas como en las del extremo sur del continente. Los alumnos realizan una búsqueda y descripción de imágenes referentes a los utensilios, generando un archivo. A esta actividad se le puede otorgar puntaje que es sumativo para notas posteriores. (Ver Hoja de Apunte 2.1 Presentación PPT Imperios Americanos; Aztecas y el maíz y anexo complementario 2.1.1 "Origen del maíz")

Trabajo grupal: Ficha de información sobre equipamiento tradicional (Hoja de actividad 2.1)

**ACTIVIDAD - N° 2.2***tiempo 60 minutos aproximado*

A lo largo de la expansión de las culturas americanas, se desarrollaron preparaciones, técnicas de elaboración y conservación que se utilizan –iguales o similares- hasta el día de hoy, y que es necesario aprender y comprender para la correcta argumentación a la hora de desarrollar un menú con influencia de los pueblos originarios de Mesoamérica quienes daban, por ejemplo, mucha importancia al maíz como alimento principal.

Es importante poner en valor y demostrar la importancia e influencia del pueblo azteca en la cultura mexicana hasta nuestros días y como ella se fue traspasando a otras culturas mediante el comercio y la invasión y sometimiento. Indique a los estudiantes trabajar la hoja de actividad 2.2



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 30 minutos aproximado*

Puede realizar las siguientes interrogantes enfocadas a la evaluación de lo aprehendido en la sesión:

- ¿Cuál sería, para ustedes, la importancia religiosa y gastronómica de la milpa?
- Argumente a favor o en contra la siguiente frase “La alimentación Azteca, se mantiene en gran medida en la comida diaria mexicana”

### MATERIALES

- Hoja de actividad 2.1
- Hoja de actividad 2.2
- Hoja de apunte 2.1 Las Chinampas aztecas
- Presentación PPT Imperios Americanos; Aztecas y el maíz
- Anexo Complementario 2.1.1 titulado “Origen del maíz
- Anexo Complementario 2.2 Mapas (Pueblos indígenas; consulta y territorio)

**SESIÓN N° 3****LA COCINA INCAICA, SU INFLUENCIA Y LEGADO EN EL TERRITORIO CHILENO****APRENDIZAJE ESPERADO**

Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

**Presentación:**

En esta sesión los estudiantes conocen la importancia de la civilización inca en el territorio que hoy ocupa Chile, la cual se evidencia en preparaciones, técnicas y artefactos de uso común hasta nuestros días. Esta clase es importante pues sienta los precedentes sobre los cuales se desarrolló la cocina chilena antigua y cómo fueron influenciados nuestros pueblos originarios.

**Recomendaciones Metodológicas:**

Se recomienda que haga un resumen al comenzar la clase, integrando los aprendizajes esperados de los otros módulos teóricos con este, generando una trama de influencias en que el alumno pueda comprender la sustentación de nuestra cultura gastronómica.

Es fundamental que vele por la participación de los alumnos, integrando a aquellos más descendidos. De esta manera, se busca lograr un aprendizaje homogéneo en el grupo curso.

Se recomienda que guíe en la actividad de investigación solicitada con anterioridad, entregando la pauta de trabajo a realizar y colocando en marcha el ítem a investigar.

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:**

- Investiga la influencia Incaica en la cocina tradicional chilena por medio de preparaciones, utensilios y técnicas, recogidas por los pueblos originarios chilenos.



## ACTIVIDAD DE INICIO

*tiempo 30 minutos aproximado*

En esta actividad realice una introducción sobre el pueblo Inca, partiendo desde los territorios que habitaban, tecnologías usadas y productos claves -papa, maíz y quínoa. Señale que la herencia Inca definió en gran medida la alimentación de nuestros pueblos originarios de norte a sur. Además, de acuerdo a sus condiciones de biohabitabilidad, los mismos pueblos fueron adaptando sus necesidades de alimento (Olivas, 2015) (Ver Hoja de Apunte 2.0 Pueblos Americanos).

Ponga énfasis en dar a conocer la importancia de la Quino o Kingua, pseudo-cereal que formaba parte de la alimentación diaria y que hoy se erige como un súper alimento.

Para realizar la actividad, puede apoyarse en:

- Hoja de actividad 3.0 "La Quínoa versus cereales"
- Hoja de apunte 3.0 (PPT La Quínoa)



## ACTIVIDAD - N° 3.1

*tiempo 70 minutos aproximado*

El presente módulo está orientado a profundizar sobre la cultura gastronómica Inca, el nombre de sus comidas y bebidas más populares. (Ver hoja de actividad 3.1 "Preparaciones Tradicionales")

Entregue material impreso para que los alumnos en grupos investiguen sobre las preparaciones tradicionales incas y las interpretaciones de ella en nuestra cultura nortina. (Hoja de actividad 3.1.1)

Genere una instancia de verbalizaciones de saberes por medio de la información recopilada por los alumnos, logrando la homogeneización de los aprendizajes y una efectiva retroalimentación.



## ACTIVIDAD - N° 3.2

*tiempo 70 minutos aproximado*

Inicie la clase con una reflexión sobre la alimentación actual, para luego articularla con una línea de tiempo reversa llegando a generar una introducción sobre las teorías del origen de la papa, sus características, métodos de conservación y su proceso, el cual hizo que pasara a formar parte de la alimentación de todos los pueblos americanos, siendo utilizada en preparaciones dulces y saladas, complejas y sencillas, convirtiéndose en un alimento presente en lo cotidiano de nuestra alimentación.

También haga una breve reseña sobre la clasificación científica de la papa (*solanum tuberosum*) y las diferencias con otras "papas" que podrían ser similares como la yuca o el topinambur. Es importante destacar que las semillas transgénicas han aportado nuevas características a este antiguo alimento (Giaconi, 1995).

Para realizar la actividad puede apoyarse en:

- Información obtenida del CIP (s.f.) (centro internacional de la papa, Perú) Recuperado de [http://fci.uib.es/digitalAssets/177/177040\\_peru.pdf](http://fci.uib.es/digitalAssets/177/177040_peru.pdf)
- José Tormo (s.f.) La alimentación entre los Incas Recuperado de <https://sites.google.com/site/historiaalimentacion/la-alimentacin-en-los-inca>



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 10 minutos aproximado*

Realice las siguientes preguntas a los alumnos, pidiendo que argumenten:

- ¿Creen ustedes que la papa puede haber sido convertida en moneda de cambio para los pueblos originarios?
- ¿Cuántos tipos de papas hay y cuáles son los que se cultivan hoy en Chile?

Este cuestionario verbal tiene por finalidad que los estudiantes evidencien lo aprendido en la sesión y aclara aspectos esenciales en la comprensión de la cocina inca. Basándonos en sus alimentos básicos y técnicas de cultivo.

### MATERIALES

- Hoja de actividad 3.0 "La Quínoa versus cereales"
- Hoja de apunte 3.0 (PPT La Quínoa)
- Hoja de actividad 3.1
- Hoja de actividad 3.1.1
- Anexo Complementario 2.2 Mapas (Pueblos indígenas; consulta y territorio)
- Hoja de Apunte 2.0 (Pueblos Americanos)



## SESIÓN N° 4

### PRODUCTOS TRADICIONALES E INTRODUCIDOS EN LA GASTRONOMÍA CHILENA

#### APRENDIZAJE ESPERADO

Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

#### Presentación:

Este módulo busca que los estudiantes conozcan los insumos alimenticios nativos y los introducidos por los conquistadores españoles en Chile, que están a disposición cotidianamente, pero deben reconocer la estacionalidad natural en ellos, algo que se ha olvidado gracias a las nuevas tecnologías pero que en la línea de la cocina consiente, hay que respetar.

También deben reconocer la forma de su cultivo, las zonas geográficas naturales para ellos y, en el caso de los productos introducidos, su adaptación a las zonas geográficas chilenas, señalando cual es el uso más común que se les da.

Se recomienda que se apoye profusamente en el material audiovisual que se indica para estos módulos, motivando a los estudiantes a tomar apuntes libres con la finalidad de reforzar el tema.

#### Recomendaciones Metodológicas:

En esta ocasión vuelva sobre las sesiones pasadas, buscando que los alumnos vinculen los conocimientos adquiridos, clasificando y relacionando platos y técnicas que conoce con lo que han aprendido. Es importante que los estudiantes puedan relatar, a partir de los productos, una historia de la cocina latinoamericana.

---

#### Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Define y diferencia las cualidades de los insumos, endémicos e introducidos considerando, las zonas de cultivo, el origen y estacionalidad de ellos.



## ACTIVIDAD DE INICIO

*tiempo 30 minutos aproximado*

Esta actividad es de tipo expositiva, en la cual se hace un relato respecto de la llegada de los conquistadores españoles y el impacto cultural que aquello originó no tan solo en términos territoriales, sino también en la introducción de elementos desconocidos para los habitantes de la América precolombina. Los alumnos analizan la llegada de los conquistadores españoles y el impacto en nuestros pueblos originarios con la introducción de los sistemas de cultivo y productos foráneos como arma de conquista (Civitello, 2011) (Ver Hoja de actividad 4.0).

En este módulo también conocen, aprenden y son capaces de identificar insumos tradicionales del territorio chileno, sistemas de cultivo y/o recolección, características organolépticas y sus usos. Es importante que se apoye en las herramientas complementarias, considerando la variedad de productos. Esto es fundamental para la buena comprensión de la cocina chilena tradicional, en todas sus zonas geográficas.

Para realizar la actividad puede apoyarse en:

- FAO (2005) Cultura y alimentación pueblos Indígenas de Chile. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-ah612s.pdf>
- Consejo Nacional de la cultura y las Artes (2014) El Arca del gusto, catalogo. Recuperado de <http://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2014/12/arca-del-gusto.pdf>



## ACTIVIDAD - N° 4.1

*tiempo 70 minutos aproximado*

En esta actividad, haga una exposición para la investigación a realizar por los alumnos, refiriéndose al mestizaje gastronómico propendido por la Conquista europea. Puede partir por la identificación de insumos y preparaciones que se inician desde esta incorporación. El trabajo ha de ser grupal y evidenciarse en él.

Paralelo a ello se realiza un vaciado de información grupal con respecto a insumos característicos y tradicionales de la zona habitada por los estudiantes, ya sea por conocimiento directo o por traspaso de información de boca en boca. (Ver hoja de actividad 4.0.)



## ACTIVIDAD - N° 4.2

*tiempo 70 minutos aproximado*

Esta actividad es una investigación que se realiza en el Laboratorio de Computación y consiste en construir un mapa de Chile que refleje los insumos alimentarios (ya sean de origen vegetal, animal, cárnicos de crianza o Gibier) existentes hace 100 años además de los actuales. Señale también que estos productos actuales se producen gracias a la introducción de tecnologías de producción y mejoras genéticas que posibilitan obtener en zonas específicas habitadas. Esta información tiene mucha importancia para comprender los procesos antropológicos que ha vivido en ser humano además del impacto de la tecnología, causantes de la modificación las costumbres alimenticias de los grupos humanos.



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 10 minutos aproximado*

Al cierre de la sesión recapitule sobre los temas tratados, destacando la notable diferencia entre la disponibilidad de productos alimentarios al inicio de la Conquista, en el siglo pasado y hoy, motivando a que los estudiantes continúen investigando sobre el tema y las tecnologías que se aplican a la producción de alimentos.

### MATERIALES

- Hoja de actividad 4.0

**SESIÓN Nº 5**

PRODUCTOS BASE DE LA ALIMENTACIÓN CHILENA, POR ZONA GEOGRÁFICA

**APRENDIZAJE ESPERADO**

Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL***Presentación:**

El propósito de esta sesión es identificar, reconocer y describir las zonas geográficas chilenas, con los hitos de sus paisajes naturales y detalles particulares, los insumos más característicos y las fechas de cosecha o extracción de ellos. Además, reconocer y describir los insumos de nuestra cocina.

Es importante que destaque la importancia de estos saberes en todo momento, señalando que son la base para comprender las particularidades de las gastronomías regionales.

**Recomendaciones Metodológicas:**

Es recomendable que vele por la participación activa de todos los estudiantes, propendiendo el diálogo e intercambio de información entre pares.

Los estudiantes deben tener claridad sobre las zonas geográficas, por lo que se recomienda se apoye en material visual para las explicaciones pertinentes. Para lo anterior prepare una exposición didáctica destacando las zonas geográficas continentales e insulares, con puntos o hitos de referencia y destacando las particularidades que la geografía aporta a la gastronomía.

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:**

- Describe la importancia alimentaria que poseen los insumos originarios de Chile desde el punto de vista histórico.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 30 minutos aproximado*

Realice una inducción con respecto a la clase anterior, revitalizando lo aprendido y dando curso a la información que se entrega en esta sesión.

Efectúe una exposición referente a la clasificación por zonas de los alimentos en nuestro territorio. Las zonas a saber son: norte, centro, sur y territorio insular.

**ACTIVIDAD - N° 5.1***tiempo 60 minutos aproximado*

Zona norte: se dispone la información referente a los insumos que poseen los valles interiores y la zona costera, haciendo alusión a la riqueza que tienen nuestros valles, tanto en productos endémicos como introducidos (Barraza, 2010).

Zona centro: Exponga todos los insumos por clasificación que se encuentran en la zona central de nuestro país, dividiendo en insumos precordilleranos, valles transversales y zona costera, poniendo énfasis en la riqueza hortofrutícola de esta zona, debido a los productos introducidos que generan las mayores exportaciones en nuestro país.

Para realizar la actividad puede apoyarse en:

- Anexo complementario 5.1 "Arca del gusto, catálogo alimentario patrimonial"
- Manzur (2016) Patrimonio alimentario de Chile: productos y preparaciones de la Región del Biobío. Recuperado de <http://www.fia.cl/wp-content/uploads/2018/03/Inventario-Patrimonio-Biob%C3%ADo-FIA.pdf>
- Cornejo, A. (2016) Patrimonio alimentario de Chile: productos y preparaciones de la Región de Valparaíso. Recuperado de [http://www.fia.cl/download/estudiosfia/serie\\_patrimonio\\_alimentario\\_de\\_chile/Inventario%20Patrimonio%20Valpara%C3%ADso%20FIA.pdf](http://www.fia.cl/download/estudiosfia/serie_patrimonio_alimentario_de_chile/Inventario%20Patrimonio%20Valpara%C3%ADso%20FIA.pdf)

**ACTIVIDAD - N° 5.2***tiempo 70 minutos aproximado*

Zona sur: Debido a la riqueza de esta zona extrema del continente, es importante dar énfasis en la riqueza de esta vasta y desconocida zona de nuestro territorio, haciendo hincapié en la variedad de productos de recolección tanto salvajes, como aves y presas menores y marinos.

Insular: Las islas de Pascua, Juan Fernández y especialmente Isla de Chiloé, poseen una riqueza y variedad de insumos que las hacen íconos a nivel mundial. Esta diversidad es la que ha de destacarse y poner en valor.



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 20 minutos aproximado*

---

Debe recapitular, efectuando una retroalimentación referente a la riqueza gastronómica que posee cada una de las regiones de nuestro país, aclarando dudas a los alumnos.

Utilizando el material audiovisual entregado, propicie un diálogo en el cual se hagan preguntas dirigidas a evidenciar la apropiación de saberes que logran los estudiantes.

### MATERIALES

- Mapa Chile regional
- Anexo complementario 5.1 Arca del gusto, catálogo alimentario patrimonial

## SESIÓN N° 6

### PUEBLOS ORIGINARIOS CHILENOS Y SU ALIMENTACIÓN SEGÚN HÁBITAT

#### APRENDIZAJE ESPERADO

Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

#### Presentación:

El propósito de esta sesión teórica es que el alumno logre comprender la influencia que las condiciones geográficas han tenido para el desarrollo gastronómico de nuestras culturas.

Valorar la diversidad cultural en nuestro país evidenciada en preparaciones, insumos y técnicas desarrolladas por nuestros pueblos originarios, que en muchos casos, se mantienen hasta hoy y han permeado nuestra sociedad. Por último, la contemplación de la herencia cultural de estos productos originarios debe ser un aspecto a respetar para todos.

#### Recomendaciones Metodológicas:

Motive la participación de todos los estudiantes y el cumplimiento de los tiempos de estimados para los análisis.

Se recomienda utilizar gráficos para analizar cada pueblo originario y luego presentar las comparaciones entre ellos, creando un mapa conceptual o mental de los pueblos, su ubicación geográfica, características socioculturales, técnicas, insumos y platos destacados.

Debe propiciar el diálogo entre pares, que permita verbalizar las opiniones sobre la influencia en nuestra gastronomía vista desde la permeabilización desde los pueblos originarios hacia nuestra sociedad actual.

#### Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Identifica el territorio y las características de los pueblos originarios chilenos según sus costumbres, productos y características de alimentación, basándose en aspectos relevantes como zona de biohabitabilidad, sistema de vida y técnicas de conservación.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 30 minutos aproximado*

Inicie la sesión recapitulando la clase anterior, a manera de prólogo para los contenidos a presentar. Comience con la presentación de los pueblos originarios de la zona norte, Aymaras y Diaguitas, dando a conocer su alimentación, métodos de conservación y técnicas de recolección de alimentos. El estudiante debe tomar apuntes en la hoja de actividad 6.0.

Para realizar la actividad puede apoyarse en:

- FAO (2005) Cultura y alimentación pueblos Indígenas de Chile. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-ah612s.pdf>

**ACTIVIDAD - N° 6.1***tiempo 60 minutos aproximado*

En esta clase se estudian los pueblos originarios de la zona central: Mapuches, en general, identificando sus nombres y particularidades de acuerdo a la zona geográfica, sus zonas de confort, técnicas de subsistencia, sistemas de vida, alimentación y productos. Es importante hacer la diferenciación territorial del pueblo mapuche pues ésta es la que aporta su particularidad.

Para realizar la actividad puede apoyarse en:

- Peralta, C. & Thomet, M. (2015) Patrimonio culinario y alimentario Mapuche
- Video N° 1 Pueblos Indígenas de Chile <https://www.youtube.com/watch?v=m5dw3130C5I>

**ACTIVIDAD - N° 6.2***tiempo 60 minutos aproximado*

Se presentan los pueblos originarios de la zona extrema sur, utilizando recursos audiovisuales para entregar información referida a su sistema de vida, el tipo de alimentación que desarrollaron, sus técnicas e insumos utilizados en una zona de clima hostil.

- Video N° 2 Pueblos originarios de Chile. Zona sur <https://www.youtube.com/watch?v=A7fzxFmu3Nc>





## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 30 minutos aproximado*

Realice un plenario al término de sesión, entrelazando la información y demostrando la diferencia notoria que tienen cada una de las zonas alimentarias en nuestro territorio.

Es propicio generar una articulación entre la sesión 5 y la presente, reiterando las características de las zonas geográficas de nuestro país y el influjo que éstas otorgan al desarrollo de nuestras culturas.

### MATERIALES

- Video 1 YoEstudio (2013 Junio 25) Pueblos Indigenas de Chile [archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=m5dw3130C5I>
- Video 2 gsilvaw (2014 Abril 10) Pueblos originarios de Chile. Zona Sur [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=A7fzxFmu3Nc>
- Hoja de Actividad 6.0

**SESIÓN Nº 7****LA INFLUENCIA DE INMIGRANTES EN LA COCINA CHILENA****APRENDIZAJE ESPERADO**

Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

**Presentación:**

El propósito de esta sesión es que los estudiantes sean capaces de identificar las culturas europeas que llegaron con motivo de la colonización española (portugueses, franceses y españoles de distintos puntos de ella), reconociendo y describiendo las influencias, particularmente gastronómicas, identificables en Latinoamérica hasta hoy, haciendo hincapié en las nuevas técnicas de cocción, conservación y en la introducción de productos nuevos.

**Recomendaciones Metodológicas:**

Al inicio de la clase active los conocimientos previos con un resumen. La actividad que se indica es la exposición sobre las diferentes influencias que ha vivido América Latina con motivo de la Conquista, y como, al vincularse con diferentes pueblos originarios, fueron creando una cocina con características únicas. Es recomendable que tenga en cuenta la posibilidad de que algunos alumnos no tengan en mente el mapa geográfico universal, conocimiento que es básico, por lo que dispondrá un mapamundi en el salón, en torno al cual gira la explicación. Para lo anterior, prepare una exposición didáctica destacando las zonas geográficas a las cuales llegaron en forma más directa estas influencias, con puntos o hitos de referencia y destacando las particularidades que la geografía aporta a la gastronomía.

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:**

- Describe los pro y contra de la llegada de los conquistadores y la influencia ejercida por ellos desde la agricultura hasta las técnicas de cocción y conservación.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 20 minutos aproximado*

Realice una inducción con respecto a la clase anterior, revitalizando lo aprendido y dando curso a la información que se entrega en esta sesión. Esta actividad ha de realizarse en el Laboratorio de Computación (ver hoja de actividad 7.0). Los estudiantes analizan el Mapa de Conquista Europea, distinguiendo las regiones de América conquistadas por españoles, portugueses, franceses e ingleses y las características de la alimentación de esos países.

Efectúe una exposición referente a la llegada de cada una de la influencias en Latinoamérica, exponiendo la importancia de sus saberes introducidos a los pueblos originarios y la toma de estas costumbres hasta el día de hoy.

**ACTIVIDAD - N° 7.1***tiempo 90 minutos aproximado*

Esta actividad busca lograr que los estudiantes conozcan otros procesos de mestizaje, en este caso, el de la invasión árabe en el sur de España y cómo esta transculturización llegó a América, en donde se patentaron como propias de españoles. Los estudiantes trabajan en el Laboratorio de Computación, buscando las características de la gastronomía árabe y morisca. Debe aclarar la diferencia entre ambas, mencionando su masificación en América, tomando como ejemplo el uso de los dulces, frituras, métodos de conservación y técnicas de elaboración.

Recomiende poner como ejemplo el caso de la sopaipilla, clásica masa frita, dulce o salada, que se cocina en toda América del Sur y que llega de Valencia, España, en donde se le llama "sopaipa", siendo un alimento de las clases sociales más descendidas. Motive a los estudiantes a descubrir otras similitudes entre la cocina mozárabe y la chilena.

**ACTIVIDAD - N° 7.2***tiempo 60 minutos aproximado*

En esta clase se analiza específicamente la tradición gastronómica de España, sus costumbres, técnicas culinarias e insumos transmitidos a la cocina latinoamericana. Proponga una actividad de investigación libre, en grupos, durante 30 minutos, manteniendo como norte descubrir las características de las zonas geográficas de España y las influencias que ha tenido desde otras tradiciones tales como la árabe en el sur y los descendientes de los celtas, galeses y sajones en los territorios del norte, describiendo la importancia que tiene hasta el día de hoy cada uno de los aportes efectuados culinariamente por los inmigrantes españoles. Se recomienda basarse en el libro *Cuisine and Culture* (Civitello, 2011).

Concluida la etapa investigativa, pida a los líderes de grupo que socialicen los descubrimientos realizados, incentivando al diálogo, haciendo que los estudiantes logren establecer los puntos comunes entre las gastronomías analizadas y vayan descubriendo cómo se gesta el patrimonio inmaterial gastronómico y cómo éste está siempre en cambio.



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 10 minutos aproximado*

---

Con la finalidad de lograr la aprehensión de los saberes analizados, invite a los estudiantes a comentar de qué forma el mestizaje cultural es un proceso permanente y cómo podemos ir uniando los episodios prehispánicos, de la conquista, la colonia y la actualidad por medio del análisis de técnicas, alimentos, insumos de todo tipo. Este diálogo ha de ser dinámico y participativo, por lo que el tutor deberá estar atento a integrar a todos los estudiantes.

**SESIÓN N° 8****INMIGRANTES Y LA IMPORTANCIA DE SU COCINA EN CHILE****APRENDIZAJE ESPERADO**

Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

**Presentación:**

Este módulo tiene por finalidad hacer que los estudiantes reconozcan los elementos de la cocina chilena, devengada de las influencias externas e internas de los pueblos que fueron conviviendo por centurias dando origen a una cocina criolla. Este es un concepto que deben comprender y reconocer a través de insumos y técnicas en la preparación de ellas, tanto en la cocina tradicional como las preparaciones más contemporáneas, producto de la introducción de nuevas materias, adoptadas por la cotidianidad de la alimentación.

Se busca destacar la importancia de las inmigraciones contemporáneas y la influencia que han ejercido sobre nuestra cocina.

**Recomendaciones Metodológicas:**

Como una forma de complementar el aprendizaje esperado, trabaje con Hojas de Apuntes, la cual puede interrelacionarse a fin de tener un aprendizaje más significativo, construyendo su propio conocimiento a través de esta ficha didáctica.

Como se ha reiterado, invite siempre a los estudiantes a continuar la investigación posterior a la clase, explorando, estudiando y conociendo las bases de nuestra gastronomía, explicando que solo así se puede obtener un bagaje cultural pertinente, enriquecedor de su labor gastronómica.

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:**

- Reconoce costumbres gastronómicas adquiridas identificando preparaciones criollas, típicas y extranjeras a través de menú nacionales.



## ACTIVIDAD DE INICIO

*tiempo 20 minutos aproximado*

Realice una presentación audiovisual, entramando con los saberes aprendidos en las unidades anteriores, la influencia específica entregada por los inmigrantes. Esos contenidos han de ser soporte para el análisis de las influencias más contemporáneas en nuestro territorio, particularmente los alemanes en la Región de los Lagos y Los Ríos y los italianos en la Provincia de Malleco. Deben comentarse sus aportes tanto socioculturales y las dificultades que pudieran haber superado, relacionadas por la alimentación clima, lengua, etc.

Materializar principalmente los aportes efectuados por los inmigrantes (Hoja de actividad 8.0)



## ACTIVIDAD - N° 8.1

*tiempo 90 minutos aproximado*

Profundice en los aportes culinarios entregados por los inmigrantes en la cultura chilena, sumando a la actividad anterior. Enfatique en la importancia que tuvieron en el crecimiento y desarrollo de las zonas geográficas en las cuales se asentaron.

Para realizar la actividad puede apoyarse en:

- Biblioteca Nacional de Chile. (2018). Punta Arenas y la economía magallánica (1848-1950). Recuperado de <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-784.html>
- Carozzi (1988) Carozzi 90 años, Recuperado de: <http://www.memoriachilena.cl/archivos2/pdfs/MC0037090.pdf>
- Estrada, B. (2006). La colectividad británica en Valparaíso durante la primera mitad del siglo XX Recuperado de: [http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0717-71942006000100003](http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-71942006000100003)



## ACTIVIDAD - N° 8.2

*tiempo 60 minutos aproximado*

Se trabaja la cocina criolla típica actual de nuestro país, con los aportes recibidos de las diferentes etnias, las cuales modificaron las preparaciones originarias y dieron vida a la mezcla de conocimientos e insumos.

Promueva la investigación de los alumnos en cuanto a las preparaciones que se generaron a través de esta simbiosis. Hoja de actividad 8.2



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 10 minutos aproximado*

El dialogo participativo ha de ser eje fundamental de este cierre de sesión. Inste a los estudiantes a compartir lo apuntado en las Hojas entregadas para ello, compartiendo los descubrimientos y propendiendo el dialogo a partir de preguntas tales como:

- ¿Cree Ud. Que el hecho de que América y en particular Chile, haya sido conquistado / habitado por diferentes países, influye en las diferencias culturales y gastronómicas chilenas ?
- ¿Qué otros ejemplos de influencias culturales, a nivel mundial, puede identificar?

### MATERIALES

- Hoja de actividad 8.0
- Hoja de actividad 8.2

**SESIÓN N° 9****ZONAS GASTRONÓMICAS CHILENAS E INSUMOS ENDÉMICOS****APRENDIZAJE ESPERADO**

Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.

*DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

**Presentación:**

Debido a la larga extensión de Chile, desde el Trópico de Capricornio al Círculo Polar Antártico, se pueden encontrar en su territorio diversos climas, cambiantes topografías y variados accidentes geográficos, que de alguna forma determinan vastas regiones naturales. Estas comparten condiciones biogeográficas, hidrológicas y vegetacionales muy similares, pero sin límites fijos o absolutos pues entre cada una se produce una transición gradual.

Las regiones naturales chilenas se caracterizan por un clima, relieve y suelo específico, todo ello asociado a personas que han habitado esos espacios, acomodándose a sus realidades y dejando perdurables huellas en tradiciones y costumbres. Esta riqueza de diversidad cultural y natural ha dado vida a una cocina cotidiana y vigente, una cocina de saberes y prácticas que reflejan la savia de cada región (INACAP, 2015).

Esta última cita refleja el espíritu de esta sesión el cual busca presentar a los estudiantes la diversidad de productos alimenticios en toda la zona del país. El territorio es tan diverso en materia prima alimentaria que cada región y macrozonas tienen una cultura e identidad gastronómica propia.

Estas son clases teóricas que son de suma importancia para el acrecentamiento del bagaje de los estudiantes, ya que la

alimentación para los pueblos ancestrales no tiene solo un fin alimentario, sino una dimensión geográfica y religioso espiritual que debe ser conocida por quienes se desempeñan en el área gastronómica. Es importante que, para ganar en dinamismo, se apoye en los múltiples recursos audiovisuales, entre los cuales se recomiendan algunos

**Recomendaciones Metodológicas:**

Será pertinente que pregunte si dentro de su grupo curso hay alumnos provenientes de alguna etnia o estudiantes de otras regiones y zonas geográficas y si es posible que ellos socialicen su patrimonio cultural inmaterial relacionado con la alimentación.

A partir de aquello debe ir entramando un relato que una los saberes ya impartidos, con la nueva información respecto de las zonas geográficas y la geografía humana para comprender cómo se construyeron las preparaciones de cada pueblo originario.

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:**

- Reconoce y clasifica productos y preparaciones nacionales considerando las zonas de país y la estacionalidad.





## ACTIVIDAD DE INICIO

*tiempo 30 minutos aproximado*

Esta actividad comienza por analizar el mapa geográfico y económico de Chile, sus zonas naturales, sus características demográficas y los pueblos que allí habitaban (esta viene a ser la continuidad de la Clases 6 ya que al observar las zonas geográficas y los pueblos que la habitaron, será contextualizado la información sobre preparaciones típicas). La finalidad es que el alumnos identifiquen las zonas productivas en asociación a las gastronómicas, implementando un catastro de los insumos encontrados en ella, por esto es recomendable que se inicie la clase con una Lluvia de Saberes que evidencien qué es lo que sabe el estudiante, a partir de preguntas como “¿Qué se produce en el Norte?, ¿En qué lugar hay más disponibilidad de frutas y verduras?, etc. Esta clase utiliza la hoja de actividad 9.0.

Apóyese también en el siguiente video.

- Video N° 3 Mi Geografía Las zonas geográficas de Chile y sus características  
<https://www.youtube.com/watch?v=vrEXuqOB8lc>



## ACTIVIDAD - N° 9.1

*tiempo 70 minutos aproximado*

### ZONA NORTE GRANDE

En esta región del extremo norte del país hasta el río Copiapó, se encuentra uno de los desiertos más áridos del planeta: el desierto de Atacama. Comprende un extenso territorio costero, junto a pampas desérticas y cordilleras altiplánicas de alturas irregulares. La zona presenta temperaturas altas y escasas precipitaciones, que dan vida a una vegetación resistente a la falta de agua. El territorio altiplánico recibe cambios bruscos de temperatura, altas en el día y bajas en la noche, que permite conservar la papa por muchos años en forma de chuño, como la carne de auquénido en forma de charqui (INACAP, 2015)

Los productos presentados a continuación no son exclusivos de esta zona de Chile, sino que se destacan por su importante producción y significativo consumo regional que se asocian a la región. (Ver hoja de actividad 9.1 y 9.1.1)



## ACTIVIDAD - N° 9.2

*tiempo 70 minutos aproximado*

### ZONA NORTE CHICO

Esta región, entre los ríos Copiapó y Aconcagua, se caracteriza por sus valles transversales que dan origen al cultivo de vides, hortalizas primerizas y frutas muy particulares como la papaya y la chirimoya. Famoso es su turístico desierto florido cuando de sus suelos áridos, debido a una escasa lluvia, nacen flores de mil colores en la primavera. Esta región ha sido guardiana de recetas coloniales sobretodo de la cocina dulce; en La Serena, famosas son sus tradicionales tortas así como los confites y conservas (INACAP, 2015).

Destaque las características de esta zona, y utilice la hoja de actividad 9.2 como material de apoyo para destacar los productos y elementos propios de las diferentes ciudades (Ver hoja de actividad 9.2)



## ACTIVIDAD - N° 9.3

*tiempo 70 minutos aproximado*

### ZONA CENTRO SUR

Esta región comprendida entre los ríos Aconcagua y Biobío, ha sido históricamente, la principal zona del país y con mayor número de habitantes. Concentra el mayor porcentaje de la productividad económica del país, debido a su favorable clima mediterráneo. En esta zona se encuentran las tres principales urbes del país: Santiago, Valparaíso y Concepción. Su clima mediterráneo favorece muchos y variados cultivos destacando cereales como el trigo y el maíz y el arroz. Famosa es la fruta de esta región, destacándose la uva de mesa, cerezas, duraznos, almendras, ciruelas, etc. al igual que las hortalizas, como cebollas, ajos, papas, tomates, etc. La masa ganadera la componen porcinos, bovinos y ovinos, lo que permite la existencia de lecherías y plantas faenadoras. En el ámbito agro-pecuario, la capacidad productiva de la Zona Central en esta materia, ha incentivado una activa agroindustria, dedicada a la elaboración de alimentos, lácteos, conservas y productos de molinería entre otros. Es importante destacar que las viñas son un importante recurso de la zona y la producción de vino es una de las más importantes a nivel nacional. Su gastronomía se caracteriza por estar ligada al campo chileno y dan vida a lo que se ha llamado la “cocina huasa” (INACAP, 2015). (Ver hoja de actividad 9.3)

Destaque las características de esta zona, y utilice la hoja de actividad 9.3 como material de apoyo para destacar los productos y elementos propios de las diferentes ciudades.



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 30 minutos aproximado*

Al terminar la clase se realiza un gran resumen de lo pasado, partiendo por el aspecto geográfico general para ir deviniendo en lo particular de cada zona y sus productos. Este diálogo ha de ser participativo, motivando a los estudiantes a que hagan sus apuntes y socialicen experiencias particulares sobre las temáticas tratadas

### MATERIALES

- Video 3 Hola soy chileno (2016 octubre 10) Mi Geografía Las zonas geográficas de Chile y sus característica [Archivo de video] Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=vrEXuqOB8lc>
- Hoja de actividad 9.0
- Hoja de actividad 9.1
- Hoja de actividad 9.1.1
- Hoja de actividad 9.2
- Hoja de actividad 9.3

## SESIÓN N° 10

### TIPOS DE COCINA CHILENA

#### APRENDIZAJE ESPERADO

Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena considerando las zonas del país y la estacionalidad.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

### Presentación:

Las actividades presentes en esta sesión, tiene como relación el trabajo con el momento anterior, en donde se destacaron las características y biodiversidad de cada zona de nuestro país. Puede utilizar la siguiente cita como introducción y referencia respecto a las principales características naturales de nuestra región.

Debido a la larga extensión de Chile, desde el Trópico de Capricornio al Círculo Polar Antártico, se pueden encontrar en su territorio diversos climas, cambiantes topografías y variados accidentes geográficos, que de alguna forma determinan vastas regiones naturales. Estas comparten condiciones biogeográficas, hidrológicas y vegetacionales muy similares, pero sin límites fijos o absolutos pues entre cada una se produce una transición gradual.

Las regiones naturales chilenas se caracterizan por un clima, relieve y suelo específico, todo ello asociado a personas que han habitado esos espacios, acomodándose a sus realidades y dejando perdurables huellas de tradiciones y costumbres. Esta riqueza de diversidad cultural y natural ha dado vida a una cocina cotidiana y vigente, una cocina de saberes y prácticas que reflejan la savia de cada región. (INACAP, 2015)

### Recomendaciones Metodológicas:

Sesión 100% teórica, que requiere dinamismo, ya sea a través de lluvia de conceptos y socialización de experiencias individuales y saberes transmitidos familiarmente. Es necesario resaltar que la alimentación de los pueblos ancestrales no tiene solo un fin alimentario, sino una dimensión geográfica, religiosa y espiritual, la cual debe ser conocida por quienes se desempeñan en el área gastronómica.

### Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Promueve la difusión de la cocina nacional y sus productos considerando las zonas geográficas de Chile.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 30 minutos aproximado***ZONA SUR**

Continuando con la sesión anterior, utilizando los mapas que se encuentran en los anexos de este material, trabaje las características de cada zona. Utilice la hoja de actividad 10.0 en donde aparece el mapa de la zona sur junto con las principales características de los ingredientes, alimentos y uso culinario proveniente de esa zona.

Esta región comprendida hasta el Golfo de Corcovado y el río Palena, es considerada altamente atractiva por su rica gama de paisajes, climas, alturas, bosques, lagos, ríos y montañas. El clima es más húmedo con lluvias abundantes; el relieve cordillerano se transforma en una sucesión de espectaculares volcanes con bosques milenarios. En esta zona se encuentra el corazón de la raza originaria chilena: los mapuches, llamados araucanos por los españoles, que tenían en la araucaria (*Araucaria Araucana*) una rica fuente de alimento en su fruto: el pehuén o piñón. La gastronomía regional, sobre todo la pastelería, lleva un marcado sello germánico gracias a la inmigración alemana del siglo XIX (INACAP, 2015). (Ver hoja de actividad 10.0)

**ACTIVIDAD - N° 10.1***tiempo 70 minutos aproximado***ZONA AUSTRAL**

La más alejada y distante, comprendida hasta el Polo Sur, es una zona de gran belleza por su salvaje y accidentada geografía, así como de importantes desafíos para el ser humano por sus enormes masas de hielo y bosques prístinos majestuosos. Las planicies magallánicas proveen de alimento natural para el ganado ovino, además de ofrecer una interesante flora y fauna autóctona que aumenta el magnetismo de esta Patagonia chilena, cercana al Polo. La importante inmigración croata a la zona ha aportado sabrosas recetas a la gastronomía regional (INACAP, 2015). (Ver hoja de actividad 10.1)

**ACTIVIDAD - N° 10.2***tiempo 70 minutos aproximado*

Incorpore, por medio de la materia de clases anteriores referentes a la cocina patagónica con influencias croata. Revise la historia de su llegada a Chile y como combinaron sus recetas patrimoniales con los productos de los cuales disponían, creando platos criollos.



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 10 minutos aproximado*

Realice preguntas dirigidas sobre lo presentado en esta clase, realizando retroalimentación con los alumnos:

- ¿Qué pueden haber sido las principales influencias de la cocina chilena?
- ¿Existe identidad gastronómica en Chile?
- ¿Cuáles son los principales platos según cada zona geográfica?

### MATERIALES

- Hoja de actividad 10.0
- Hoja de Actividad 10.1

**SESIÓN N° 11****COCINA NORTINA TRADICIONAL****APRENDIZAJE ESPERADO**

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.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

**Presentación:**

Clases de tipo cocina nortina tradicional en las cuales se genera la instancia donde el alumno aprende de manera práctica las técnicas tradicionales de la zona norte de Chile, acentuando el uso de insumos, técnicas e historia de nuestra cultura.

En estas clases de comienza con una inducción teórico práctico por parte del docente, donde enseña la elaboración, una vez terminado este proceso los alumnos comenzaran el trabajo grupal dirigidos por el chef.

**Recomendaciones Metodológicas:**

Los alumnos trabajan en grupos, se dividirá el grupo curso en 4, cada uno elabora las 3 preparaciones anexadas. Todo bajo la supervisión de usted, generando las instancias de consultas del estudiante durante el proceso de trabajo.

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:**

- Reconoce e identifica las características de la cocina nortina y sus insumos considerando las características geográficas y la estacionalidad.
- Elabora entradas frías y calientes característica de la cocina nortina aplicando RSA.



## ACTIVIDAD DE INICIO

*tiempo 30 minutos aproximado*

Presentar al alumno las técnicas y elaboración tradicionales del norte de Chile, haciendo referencia a los insumos locales, tanto de la zona costera y valles interiores. Entregue al alumno la información clave para comprender la influencia de la civilización Inca en el norte de nuestro territorio, reflejada en la elaboración típica de la zona.

Para esto genere la T.A (técnicas aplicadas, demuestra la forma ideal de realizar las preparaciones)



## ACTIVIDAD - N° 11.1

*tiempo 90 minutos aproximado*

Permita la elaboración por parte de cada grupo de las 3 preparaciones, montaje y degustación de platos típicos de la zona norte, donde se incluyen insumos endémicos y tradicionales del norte de nuestro territorio, incorporando técnicas de cocción y conservación únicas en nuestro país. (Ver hoja de actividad 11.1)

Debe estar atento a inquietudes y problemáticas referente a las técnicas solicitadas al alumno.

- Plato 1 Chuño Phuti
- Plato 2 Picante de conejo
- Plato 3 Calapurca



## ACTIVIDAD - N° 11.2

*tiempo 45 minutos aproximado*

Ordene un aseo y achique de talleres, respetando normas sanitarias vigentes en el RSA chileno. Para esto se respeta lo solicitado en la ficha de recepción de aseo y mantenimiento de equipos, de esta forma el alumno se le entrega la responsabilidad de orden, seguridad y procesos finales en la cocina. (Ver hoja de actividad 11.2)



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 15 minutos aproximado*

Retroalimente aclarando dudas con respecto a técnicas e historia de las elaboraciones, así como de normas de conservación tradicionales características del norte de nuestro país.

### MATERIALES

- Equipamiento mínimo requerido según decreto 77-2016
- Hoja de Actividad 11.1
- Hoja de Actividad 11.2

**SESIÓN N° 12****COCINA NORTINA “MENÚ DEL NORTE DE CHILE”****APRENDIZAJE ESPERADO**

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.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

**Presentación:**

Clase práctica en la cual entrega información histórica que le permita al estudiante entender la influencia de las caravanas de los pueblos originarios con los cuales hacían comercio con el sistema de trueque y permitió que los pueblos interiores y los de la costa abastecieran alimentos diferentes a los que por su zona geográficas tenían a disposición. A partir de aquello, elabore un menú de 3 tiempos utilizando insumos característicos de la zona costera y valles.

Esta es la razón por la cual debe generar una instancia de acercamiento mediante la demostración de las elaboraciones con proceso T.A. (técnicas aplicadas).

**Recomendaciones Metodológicas:**

La metodología se basa en trabajo práctico, dividiendo al curso en 4 grupos, los cuales generan las elaboraciones previamente explicadas y demostradas por el chef. Recomiende tomar apuntes tanto de la argumentación histórica que ha de preparar como de las técnicas y pasos a seguir.

La metodología de observar y replicar lo observado es la esencia de nuestro taller. Ha de recomendarse a los estudiantes que continúen la investigación referida a la influencia de la trashumancia (caravaneros) en el intercambio de insumos alimentarios y cómo eso influyó las costumbres alimenticias.

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:**

- Reconocer e identificar insumos de los valles interiores del Norte, comprendiendo la influencia de la caravaneros en la disponibilidad de alimentos, según estacionalidad y zona geográfica.
- Elaborar preparaciones de platos principales en base a mariscos, almidones y carnes de Gibier, según norma RSA.





## ACTIVIDAD DE INICIO

*tiempo 20 minutos aproximado*

Genere instancia de TA, para elaborar M.E.P y luego preparaciones, con ayuda de los alumnos. Aclare dudas en los procedimientos a trabajar por cada grupo. En esta inducción es fundamental la interacción con el alumno para motivar el aprendizaje



## ACTIVIDAD - N° 12.1

*tiempo 90 minutos aproximado*

Los alumnos, una vez organizados en grupos de trabajo, realizan las elaboraciones, respetando las normas higiénicas, conservación y manipulación descrita en el RSA.

Todo el proceso práctico está bajo la supervisión del Chef Tutor, en todo instante, quien debe ir realizando resúmenes procedimentales cada cierto tiempo para aclarar las dudas de cada una de las elaboraciones referentes al menú que se anexa.

Una vez elaborado todo el menú, realizan el montaje de todas las preparaciones en forma individual, presentando en un mesón decorado de manera alusiva al Norte interior de Chile. En ese momento exponen la historia de cada uno de los platos y sus insumos.

Al entregar la información, apóyese en la inducción y bases históricas en el libro Historia Didáctica de Chile (Riffo, 1993 p.66-70) y elaboración de cada uno de los platos entregado por el libro Patrimonio Alimentario de Arica y Parinacota (Manzur & Alanoca, 2012).

- Entrada: Papas a la Huancaína ( página libro 120 a 122) libro Patrimonio Alimentario de Arica y Parinacota (Manzur & Alanoca, 2012) (Ver anexo complementario 12.1).
- Principal: Guatia o pachamanka (página libro 118 a 120.) libro Patrimonio Alimentario de Arica y Parinacota (Manzur & Alanoca, 2012) (Ver anexo complementario 12.1).
- Postre: Macho ruso



## ACTIVIDAD - N° 12.2

*tiempo 45 minutos aproximado*

Según ficha de aseo, los alumnos comienzan bajo la supervisión del chef y de un alumno a cargo, la ejecución del aseo en forma correcta, bajo la normativa del RSA y normas internas de aseo y mantenimiento de equipos. (Ver hoja de actividad 11.2)

Una vez ejecutadas todas las tareas descritas en la ficha de aseo, el alumno a cargo debe proceder a revisar y visar cada uno de los procesos descritos.



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 25 minutos aproximado*

Genere la instancia de preguntas dirigidas referentes al menú e información histórica que cada grupo presentó:

- ¿Cuáles son los pueblos que habitan/habitaron en los valles interiores del Norte Grande?
- ¿Cuál es la principal característica del relieve y hábitat del norte chileno, en general? ¿Cuáles son los insumos alimentarios que tenían a disposición los pueblos originarios?, ¿Qué alimentos podemos encontrar hoy?
- En el menú presentado ¿Qué alimentos son originarios de América y cuales son introducidos desde otros continentes?

### MATERIALES

- Anexo complementario 12.1 Patrimonio Alimentario de Arica y Parinacota
- Hoja de Actividad 11.2

**SESIÓN N° 13**

DULCES, POSTRES Y BEBESTIBLES TRADICIONALES DEL NORTE DE CHILE"

**APRENDIZAJE ESPERADO**

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.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL***Presentación:**

Esta es una unidad que vincula lo teórico con lo práctico, por lo cual es pertinente que reitere las normas RSA y de trabajo en grupo, obligatorias para labores en cocinas.

Además, los alumnos identifican y reconocen los insumos típicos del norte chileno, tanto nativos como introducidos, incluyendo las particularidades en las técnicas y utilización de los insumos, para elaborar en forma tradicional recetas clásicas de la zona.

**Recomendaciones Metodológicas:**

Al ser una clase práctica, es recomendable que vele por el cumplimiento de los tiempos asignados a cada actividad y motive a los estudiantes a realizar un trabajo en equipo de manera ordenada, dinámica y concentrada, cautelando que los estudiantes más descendidos sean apoyados por sus pares más adelantados.

Motive a los estudiantes para que generen un archivo particular de recetas y técnicas del norte de nuestro país, continuando la investigación a partir de los contenidos entregados en esta sesión.

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:**

- Identifica características únicas de la cocina ancestral nortina y su influencia agropecuaria y gastronómica como también insumos propios, manejando conocimiento teórico de cada uno de ellos, según literatura vigente.
- Elabora preparaciones enfocadas en postres típicos aplicando normas de higiene según RSA.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 30 minutos aproximado*

Induzca en técnicas y elaboración tradicionales del norte de Chile, haciendo referencia a los insumos locales de la zona costera y valles interiores, los cuales son utilizados en diferentes etapas de las elaboraciones

Entregue a los estudiantes la información clave para comprender la influencia de la civilización Inca en el norte de nuestro territorio, lo cual se ve reflejado en la elaboración típica, incluyendo las técnicas utilizadas para realizar cada una de las preparaciones. (Ver hoja de apunte 2.1 titulado "Pueblos Americanos")

**ACTIVIDAD - N° 13.1***tiempo 90 minutos aproximado*

En esta sesión se busca una elaboración, montaje y degustación de platos típicos de la zona norte, enfocándose en preparaciones dulces, saladas y bebestibles en que se incluyen insumos endémicos y tradicionales del norte de nuestro territorio, incorporando técnicas de cocción y conservación únicas en nuestro país. (Ver hoja de actividad 13.1)

- Plato 1 Macho ruso
- Plato 2 Quínoa con leche
- Plato 3 Serena Libre
- Plato 4 Quínoa confitada

**ACTIVIDAD - N° 13.2***tiempo 45 minutos aproximado*

Haga que los alumnos realicen aseo y achique de talleres, respetando normas sanitarias vigentes en el RSA chileno, apoyándose en las fichas de aseo.

Asimismo, realizan programa de sanitización y aseo, según normas establecidas. Este proceso está bajo el mando de un alumno jefe de aseo, bajo su responsabilidad en todo momento.

Un vez finalizado el aseo, se chequea dando el visto bueno en el anexo para que el próximo taller lo encuentren en óptimas condiciones. (Ver hoja de actividad 11.2 "Ficha de recepción de aseo")



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 15 minutos aproximado*

Retroalimentación aclarando dudas con respecto a técnicas e historia de las elaboraciones, incluyendo normas de conservación tradicionales características del norte de nuestro país.

### MATERIALES

- Taller apto para trabajar según requerimientos
- Insumos gastronómicos
- Equipamiento liviano y pesado de cocina
- Hoja de actividad 11.2
- Hoja de actividad 13.1

**SESIÓN N° 14****ENTRADAS TRADICIONALES DE LA ZONA CENTRAL DE CHILE****APRENDIZAJE ESPERADO**

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.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

**Presentación:**

En esta sesión los estudiantes conocen y son capaces de determinar las normas de higiene RSA pertinentes. En este momento del módulo, los jóvenes saben y son capaces de describir los insumos propios de la zona centro, incluyendo las particularidades en las técnicas y utilización estos para elaborar, en forma tradicional, recetas clásicas de la zona. Es importante, para consolidar aprendizajes que mantenga una retroalimentación contante no solo en la preparación de los platos, sino que también, en las normas de seguridad, higiene, inocuidad de los alimentos, entre otros elementos.

**Recomendaciones Metodológicas:**

Motive a los estudiantes a cumplir con los tiempos esperados aprovechando la instancia de trabajo práctico para reforzar conocimientos teóricos, tanto en técnicas como características de insumos. Para esta sesión es pertinente que se apoye en el material complementario 14.0.1 titulado "El recetario de Chile Inacap" (2015) y material complementario 14.0.2 titulado "Cocina de Chile para el mundo Prochile" (2009).

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:**

- Identifica insumos y características únicas de la cocina central y sus influencias agropecuarias y gastronómicas según literatura vigente.
- Elabora preparaciones enfocadas en entradas típicas de la zona central aplicar normas de higiene, según RSA.



## ACTIVIDAD DE INICIO

*tiempo 35 minutos aproximado*

Induzca en técnicas y elaboración tradicionales de la zona centro de Chile, haciendo referencia a los insumos locales. Para ello prepare esta clase teórico - práctica, que se divide en, primero, una visita al Centro de Abastecimiento o Feria de la zona con el objetivo de que los estudiantes vayan apuntando tipos, características y nombres de los productos que se pueden ver en los puestos o anaqueles. Posterior a ello, los estudiantes generen un vaciado de información en una ficha (Hoja de actividad 14.0), a fin de conocer algunos de los productos disponibles en los mercados locales y la investigación de productos de otras zonas de su mismo territorio, como ejemplo, los estudiantes de la costa investigan sobre los productos del secano interior.

Entregue al alumno la información clave para comprender la influencia de los pueblos originarios de la zona y además de los inmigrantes, lo cual se ve reflejado en la elaboración típica así como en las técnicas utilizadas para realizar cada una de las preparaciones.



## ACTIVIDAD - N° 14.1

*tiempo 90 minutos aproximado*

Los alumnos deben elaborar, montar y degustar platos típicos de la zona centro, enfocándose en preparaciones tradicionales como entrada donde se incluyen insumos endémicos y tradicionales del centro de nuestro territorio, incorporando técnicas de cocción y conservación únicas en nuestro país. (Ver hoja de actividad 14.1).

Para realizar la actividad puede apoyarse en:

- Anexo Complementario 14.0.2 Cocina de Chile para el Mundo ProChile
- Plato 1 Guañaca Maulina
- Plato 2 Lengua vacuno con salsa de aji
- Plato 3 Ensalada arriera con tortas fritas



## ACTIVIDAD - N° 14.2

*tiempo 45 minutos aproximado*

Dé las indicaciones generales para el aseo y achique de talleres, respetando normas sanitarias vigentes, apoyándose en las fichas de aseo (hoja de actividad 14.2). Esta actividad es permanente y consecuente con el uso del espacio físico y es coherente con el marco curricular nacional, pertinente a esta especialidad, por lo que se debe repetir en cada acción de cierre de clase práctica.



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 10 minutos aproximado*

Haga retroalimentación aclarando dudas con respecto a técnicas e historia de las elaboraciones, así como de normas de conservación tradicionales características del norte de nuestro país. Los estudiantes opinan sobre las técnicas de montaje y cómo estas pueden variar de acuerdo a la propuesta que se haga.

### MATERIALES

- Taller de cocina apto para realizar clase práctica
- Insumos gastronómicos, acorde a la sesión
- Equipamiento liviano y pesado
- Hoja de actividad 14.0
- Hoja de actividad 14.1
- Anexo complementario 14.0.1 El Recetario de Chile Inacap
- Anexo complementario 14.0.2 Cocina de Chile para el mundo ProChile



**SESIÓN N° 15****PLATOS PRINCIPALES DE LA ZONA CENTRAL****APRENDIZAJE ESPERADO**

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.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

**Presentación:**

En esta sesión, los estudiantes deben conocer y ser capaces de determinar las normas de higiene RSA pertinentes.

Los alumnos identifican y reconocen los insumos propios de la zona central, incluyendo las particularidades en las técnicas y utilización de estos, con el fin de elaborar, en forma tradicional, recetas clásicas de la zona.

**Recomendaciones Metodológicas:**

Motive a los estudiantes para que continúen incrementando su archivo particular de recetas y técnicas, en este caso, del norte de nuestro país. Como parte de la estrategia pedagógica, siempre instarlos a continuar la investigación a partir de los contenidos entregados en cada sesión.

A partir del momento de trabajo efectivo en cocina, vele por la dinámica interacción en el equipo de trabajo, entregando directrices y procurando que los alumnos trabajen técnicas clásicas de forma correcta.

El tutor ha de recordar, someramente, las técnicas que se aplican mientras supervisa visualmente cada MEP. De igual forma, recuerde la importancia del uso correcto del lenguaje técnico preciso.

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:**

- Elabora preparaciones enfocadas en platos principales de zona costera, valles e interior aplicando RSA.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 30 minutos aproximado*

Induzca en Técnicas y elaboración de platos tradicionales de la zona Central de Chile, utilizando los insumos locales, tanto de la zona costera y valles interiores. Para esta actividad se recomienda realizar un dialogo en que los estudiantes relaten los platos típicos que conocen y/o han preparado. Se recomienda que utilice una plantilla de vaciado como la siguiente.

**ACTIVIDAD - N° 15.1***tiempo 90 minutos aproximado*

Los alumnos deben elaborar, montar y degustar de platos típicos de la zona central enfocándose en preparaciones tradicionalmente denominadas Principales, en los cuales se incluyen insumos endémicos y tradicionales de la zona centro de nuestro territorio, aplicando técnicas de cocción y conservación (Ver hoja de actividad 15.1).

- Plato 1 Estofado de San Juan
- Plato 2 Paila marina
- Plato 3 Fricasse de Hígado

**ACTIVIDAD - N° 15.2***tiempo 45 minutos aproximado*

Haga que los alumnos realicen aseo y achique de talleres, respetando normas sanitarias vigentes en el RSA chileno, apoyándose en las fichas de aseo. (Hoja de actividad 15.2)

Asimismo, realizan programa de sanitización y aseo, según normas establecidas. Este proceso está bajo el mando de un alumno jefe de aseo, está bajo su responsabilidad en todo momento.

Un vez finalizado el aseo, se chequea dando el visto bueno en el anexo para que el próximo taller lo encuentren en óptimas condiciones.



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 15 minutos aproximado*

Los estudiantes exponen sus preparaciones a la comunidad educativa a la cual pertenecen. Luego, comentan lo aprendido con los cursos invitados. Es importante que el usted vaya supervisando en todo momento la actividad, indicando las dificultades o dudas que pueden surgir sobre cada preparación.

### MATERIALES

- Taller de cocina apto para realizar clase práctica
- Insumos gastronómicos, acorde a la sesión
- Equipamiento liviano y pesado.
- Hoja de actividad 15.1
- Hoja de Actividad 15.2

**SESIÓN N° 16**

DULCES, POSTRES Y BEBESTIBLES TRADICIONALES DE LA ZONA CENTRO DE CHILE

**APRENDIZAJE ESPERADO**

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.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL***Presentación:**

La decimosexta sesión tiene como objetivo que los alumnos contemplen, conozcan y preparen diversos postres típicos y bebestibles tradicionales que se han complejizado a través de la historia y las personas. En este punto, el respeto por las tradiciones culinarias que se han heredado de distintas zonas del país permite que los alumnos tengan la posibilidad de aprender haciendo y aprender sobre las diferentes localidades del país.

Dicho esto, los alumnos identifican y reconocen los insumos propios de la zona centro de Chile, sobre todo las características de la cocina dulce chilena tradicional, incluyendo las particularidades en las técnicas y formas de utilización de los insumos.

**Recomendaciones Metodológicas:**

Esta clase práctica comienza con una aproximación teórica a los insumos típicos de las zonas centrales utilizadas en postres y bebestibles, tanto alcohólicos como no alcohólicos. También se analizan las técnicas de preparación y montaje de ellos con sus respectivas variables, por lo que debe recomendar a los estudiantes a que hagan sus propios apuntes didácticos, sumados a las fichas de trabajo.

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:**

- Elabora preparaciones enfocadas en postres típicos de la zona central, tomando en cuenta la cocina ancestral e influencia de migrantes, aplicando RSA.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 30 minutos aproximado*

Inducción a los postres típicos del centro de Chile, reconociendo los insumos característicos.

El presente un par de recetas que se adjuntan, una muy antigua tomada de un manual de cocina de 1950 y una más actual, a modo de analizar sencillamente, las diferencias entre una preparación del pasado y una contemporánea.

Para realizar la actividad puede apoyarse en:

- Biblioteca Nacional de Chile. (2018). Cocina Chilena Recuperado de:  
<http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-3340.html>
- Motive un dialogo sobre los insumos conocidos y/o utilizados en su hogar que será vaciado en la Hoja que se adjunta, a fin de ir generando conocimiento sobre otros insumos disponibles en la zona.

**ACTIVIDAD - N° 16.1***tiempo 90 minutos aproximado*

Los alumnos completan la Elaboración, montaje y degustación de platos y bebestibles típicos del centro de Chile a través de los cuales se conocen insumos endémicos y tradicionales, técnicas de cocción y conservación únicas en nuestro país. (Ver hoja de actividad 16.1)

- Plato 1 Mote con Huesillos
- Plato 2 Leche nevada
- Plato 3 Sopaipillas pasadas

**ACTIVIDAD - N° 16.2***tiempo 45 minutos aproximado*

Los alumnos proceden al trabajo técnico de organización e higiene del taller utilizado. (Ver hoja de actividad 16.2)

Un vez finalizado el aseo, se chequea dando el visto bueno en el anexo para que el próximo taller lo encuentren en óptimas condiciones.



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 15 minutos aproximado*

---

Realice historias aclaratorias referentes a técnicas clásicas trabajadas en la clase de hoy. Los alumnos replican con lo conocido en forma intrínseca por ellos, debido a los conocimientos previos traídos desde sus experiencias. Señale que esto es base para la comprensión de la cocina chilena.

### MATERIALES

- Taller apto para trabajar según requerimientos
- Insumos gastronómicos
- Equipamiento liviano y pesado de cocina.
- Hoja de actividad 16.1
- Hoja de actividad 16.2

## SESIÓN N° 17

### ENTRADAS Y PREPARACIONES TRADICIONALES DEL SUR DE CHILE

#### APRENDIZAJE ESPERADO

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.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

#### Presentación:

En esta sesión los estudiantes conocen preparaciones típicas del sur de Chile, con sus insumos característicos, técnicas de preparación y montaje. Este tema evidencia efectivamente la influencia de los inmigrantes alemanes y croatas, que interpretaron sus propias preparaciones con los productos chilenos. Es necesario explicar la herencia cultural de la mezcla entre varias culturas y su resultado, el cual es único e irrepetible.

#### Recomendaciones Metodológicas:

Al ir trabajando la cocina tradicional chilena, fundamental en el bagaje de un chef, es una buena recomendación lograr la motivación de sus estudiantes, a través de la generación de dossiers con recetas, siendo rigurosos con el uso del lenguaje técnico.

También es de suma importancia que refuerce la importancia en el cumplimiento de los tiempos y las normas de higiene.

#### Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Identifica insumos y características propias de la cocina del sur de Chile y sus influencias en cocina salada provenientes de inmigrantes y pueblos aborígenes según literatura vigente.
- Elabora preparaciones enfocadas en entradas típicas de la zona sur aplicando normas de higiene, según RSA.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 30 minutos aproximado*

Esta clase se ha de realizar en el Laboratorio de computación. En él los estudiantes investigan sobre preparaciones alemanas y croatas, las interpretaciones de ella en la cocina chilena y con los insumos que hay en el territorio.

Realice la división del grupo curso, entregando a cada uno de ellos los lineamientos requeridos para la sesión de hoy. De igual forma imparta las tareas y explique las fichas técnicas paso a paso para aclarar dudas de las elaboraciones.

**ACTIVIDAD - N° 17.1***tiempo 90 minutos aproximado*

Los alumnos deben completar la elaboración, montaje y degustación de platos típicos de la zona sur, enfocándose en preparaciones dulces, saladas y bebestibles donde se incluyen insumos endémicos y tradicionales del norte de nuestro territorio, incorporando técnicas de cocción y conservación únicas en nuestro país. (Ver hoja de actividad 17.1)

- Plato 1: Chochoca con chicharrones
- Plato 2: Sopa de cholgas secas
- Plato 3: Cancato de salmon

**ACTIVIDAD - N° 17.2***tiempo 45 minutos aproximado*

Genere la instancia de aseo final donde debe entregar a los alumnos el lineamiento de trabajo según normas instauradas (Hoja de actividad 17.2), el cual detalla las tareas a realizar. Es por esto que tiene que delegar la función de revisión final de taller a un alumno el cual, es el encargado de firmar el anexo.





## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 15 minutos aproximado*

Los estudiantes exponen sus trabajos y se realiza un análisis de una a una de las preparaciones, invitando a los estudiantes a que socialicen su experiencia e indicando cual fue el mayor desafío y como lo sortearon. Se recomienda invitar a un curso perteneciente del establecimiento para que puedan observar el trabajo de sus compañeros.

### MATERIALES

- Taller apto para trabajar según requerimientos
- Insumos gastronómicos
- Equipamiento liviano y pesado de cocina.
- Hoja de actividad 17.1
- Hoja de actividad 17.2

**SESIÓN N° 18****PLATOS PRINCIPALES DE LA ZONA SUR DE CHILE****APRENDIZAJE ESPERADO**

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.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

**Presentación:**

En esta sesión los estudiantes, ya conocedores de algunos insumos y técnicas de la cocina tradicional chilena, se abocan a la preparación de platos principales la zona sur, siempre reconociendo la influencia de cocinas europeas propias de los inmigrantes que habitan esos lugares.

**Recomendaciones Metodológicas:**

Se recomienda que acompañe su exposición con parte del material audiovisual, para lograr contextualizar los conocimientos previos.

Posterior a la observación de ese video, permita un dialogo sobre la importancia del concepto de cocina criolla y cómo las colonias extranjeras han enriquecido parte de nuestra cultura gastronómica.

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:**

- Elabora preparaciones enfocadas en platos típicos calientes de la zona sur, aplicando RSA pertinente.

**ACTIVIDAD DE INICIO***tiempo 30 minutos aproximado*

Comience con una inducción en técnicas y procesos de elaboración tradicionales de la zona que se está estudiando. En la medida que se avanza en la exposición, los estudiantes deben ir construyendo un esquema resumen de lo observado.

El siguiente video está relacionado con colonización alemana en el sur de Chile.

- Video N° 4 Colonización Alemana Sur de Chile: Lago Llanquihue  
<https://www.youtube.com/watch?v=xJMxjcfumMc>

**ACTIVIDAD - N° 18.1***tiempo 90 minutos aproximado*

Los alumnos completan la elaboración, montaje y degustación de un menú de preparaciones dulces, saladas y bebestibles, en las que se utilizan insumos endémicos e introducidos, incorporando técnicas de cocción y conservación propias de otras culturas (Ver hoja de actividad 18.1).

- Plato 1 Cazuela Chilota
- Plato 2 Curanto
- Plato 3 Milcao y chapalele

**ACTIVIDAD - N° 18.2***tiempo 45 minutos aproximado*

Señale a un alumno como responsable de grupo curso en función del proceso de aseo, el cual debe estar bajo el soporte (Hoja de actividad 18.2). En este formato se busca que el alumno genere las instancias de responsabilidad requeridas durante el aseo.



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 15 minutos aproximado*

Se cierra la clase con una presentación de las preparaciones y una evaluación conceptual entre pares, que tenga por finalidad socializar lo aprendido y que guíe la apropiación de los saberes.

### MATERIALES

- Taller apto para trabajar según requerimientos
- Insumos gastronómicos
- Equipamiento liviano y pesado de cocina.
- Video 4 Chilena por el Mundo (2017 Julio 17) Colonización Alemana Sur de Chile: Lago Llanquihue [Archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=xJMxjcfumMc>
- Hoja de actividad 18.1
- Hoja de actividad 18.2

**SESIÓN N° 19**

COCINA ZONA SUR POSTRES Y BEBESTIBLES

**APRENDIZAJE ESPERADO**

Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, de las distintas zonas del país, considerando los requerimientos de alimentación saludable, aplicando las normativas de higiene y estándares de calidad pertinentes.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL***Presentación:**

Los alumnos identifican y reconocen las preparaciones típicas de la cocina tradicional chilena, así como los insumos propios de cada territorio geosocial, incluyendo las particularidades en las técnicas y utilización de los insumos, para elaborar en forma tradicional recetas clásicas de la zona.

Deben manejar y aplicar conceptos de contabilización de aportes calóricos por preparación, buscando lograr preparaciones saludables y de aporte calórico pertinente a la población de acuerdo a su zona geográfica.

Por último, los alumnos son capaces de determinar las normas de higiene RSA pertinentes, pudiendo aplicarlas ya sea como estudiantes o Jefe de Aseo, líder de grupo.

**Recomendaciones Metodológicas:**

Los alumnos calculan el valor calórico de los insumos, adquiriendo este saber como base para todas las preparaciones a partir de este punto.

Conviene recordar y revisar el avance del dossier personal de recetas, que se ha recomendado en alguna oportunidad.

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:**

- Identificar productos de uso diario saludables evaluando el aporte proteico en las preparaciones típicas saludables, siendo capaz de identificar y elaborar preparaciones frías y calientes aplicando normas de higiene según RSA chilena.



## ACTIVIDAD DE INICIO

*tiempo 30 minutos aproximado*

Inicie el trabajo en Laboratorio de Computación, guiando a los estudiantes a una investigación sobre el concepto de saludable y las recomendaciones sobre ingesta de alimentos y calorías según Tablas Nutricionales por grupo etario y construcción de minutas de acuerdo a gastos versus disponibilidad calórica.

El estudiante investiga, además, sobre insumos típicos de cada zona, creando un archivo con la identificación del aporte calórico y nutricional y las recomendaciones sobre cocción y manejo. De esta forma se busca optimizar su aporte de las preparaciones contempladas para este módulo.

En la medida de que la investigación avance, realice breves resúmenes verbales a modo de reforzamiento de la idea principal.



## ACTIVIDAD - N° 19.1

*tiempo 90 minutos aproximado*

Una vez realizada la actividad de inicio, ponga énfasis en la elaboración, montaje y degustación de las preparaciones indicadas. (Ver hoja de actividad 19.1)

- Milcaos
- Chochoca con chicharrones
- Cancato
- Mistela Beterraga



## ACTIVIDAD - N° 19.2

*tiempo 45 minutos aproximado*

Señale a un alumno como responsable de grupo curso sobre el proceso de aseo, el cual debe estar bajo el soporte (ver hoja de actividad 19.2). En este formato se busca que el alumno genere las instancias de responsabilidad requeridas durante el aseo.



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 15 minutos aproximado*

Al cierre de esta actividad se presentan los platos y se degustan alternadamente entre los grupos, planteando las inquietudes e ideando posibles presentaciones nuevas para lo observado.

### MATERIALES

- Hoja de Actividad 19.1
- Hoja de Actividad 19.2

## SESIÓN N° 20

COCINA INSULAR ISLA DE PASCUA Y JUAN FERNÁNDEZ

### APRENDIZAJE ESPERADO

Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, de las distintas zonas del país, considerando los requerimientos de alimentación saludable, aplicando las normativas de higiene y estándares de calidad pertinentes.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

### Presentación:

En esta sesión los alumnos identifican y reconocen las preparaciones típicas de la cocina tradicional de esta zona insular, así como los insumos propios de ese territorio. Además aprenden de lo particular de las técnicas de cocción y utilización de los insumos para elaborar en forma tradicional recetas clásicas de la zona.

Deben identificar y aplicar la técnica de contabilización de aportes calóricos por preparación, buscando lograr menús saludables y de aporte calórico saludable.

### Recomendaciones Metodológicas:

Motive a los estudiantes a ser rigurosos en el tiempo asignado a cada actividad, aplicando las normas de higiene RSA.

Los alumnos conocen el valor calórico de los insumos propios de las islas, aprehendiendo este saber como base para todas las preparaciones a partir de este punto.

Mantenga la dinámica de interacción del equipo de trabajo, cautelando que los estudiantes más descendidos sean apoyados por sus pares más adelantados logrando la integración efectiva de todo el grupo y un aprendizaje homogéneo.

### Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Investiga e identifica productos de uso diario, saludables, reconociendo el aporte calórico saludable apropiado para la zona insular a través de la literatura vigente.
- Identifica y promueve el uso de insumos típicos elaborando preparaciones de principales con técnicas ancestrales, aplicando normas de higiene según RSA



## ACTIVIDAD DE INICIO

*tiempo 20 minutos aproximado*

Inicie la sesión con la presentación de un mapa geográfico en que se aprecie el territorio del que se habla, describiendo las características de este y cómo influyen sobre la disponibilidad alimentaria, nombrando los insumos que se trabajan. De la misma forma se analizan las técnicas de cocción tan características de estas islas.

En la medida de que la investigación avance, debe ir realizando breves resúmenes verbales a modo de reforzamiento de la idea principal.



## ACTIVIDAD - N° 20.1

*tiempo 90 minutos aproximado*

Una vez realizada la actividad de inicio, recalque la importancia de la cocina chilena y como esta, en su totalidad, puede ser un aporte a la alimentación saludable, conociendo los insumos y sus óptimas técnicas de preparación. Los estudiantes reciben las fichas técnicas de los platos a elaborar (Hoja de actividad 20.1)

- Vidriola de Juan Fernández
- Poe de Isla de Pascua
- Perol de Isla de Juan Fernández



## ACTIVIDAD - N° 20.2

*tiempo 45 minutos aproximado*

El proceso de aseo debe estar bajo normas estandarizadas de taller (Ver hoja de actividad 20.2), las cuales tienen que ser dirigidas por el docente y supervisa un alumno, para la correcta ejecución del grupo curso.



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 15 minutos aproximado*

Con la exposición y degustación de las preparaciones, se ha de realizar la retroalimentación, instando a los estudiantes a que mencionen como podrían interpretar las mismas recetas con otros insumos similares o para personas que con alguna restricción alimentaria.

### MATERIALES

- Hoja de actividad 20.1
- Hoja de actividad 20.2



## SESIÓN N° 21

### COCINA CHILENA SANDWICH TRADICIONAL Y SALUDABLES

#### APRENDIZAJE ESPERADO

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.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

#### Presentación:

Los estudiantes aprenden a reconocer, identificar y valorar las típicas preparaciones de sándwiches chilenos, valorando en ellos la posibilidad de ser un alimento saludable y de buen aporte nutricional, reconociendo un valor patrimonial en ellos.

Además, los alumnos ya deben automatizarse en función del aseo e higiene de los alimentos y del lugar donde se trabaja, manteniendo estándares altos y coherentes con las indicaciones.

#### Recomendaciones Metodológicas:

Los alumnos conocen la amplia gama de preparaciones y técnicas de sándwiches chilenos, el valor calórico de ellos y los insumos fijos de cada uno, reconociendo las variables de acuerdo a la zona geográfica.

Motive a los estudiantes a ser rigurosos en el tiempo asignado a cada actividad, aplicando las normas de higiene RSA.

Destaque la garantía y beneficios de trabajar en equipo, siempre cautelando que los grupos sean conformados por estudiantes con diferentes habilidades de comprensión.

#### Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Identificar y Promover productos de uso diario e insumos típicos, con aporte calórico saludable requeridos para cada sándwich, reconociendo, enumerando y elaborando preparaciones, principales saludables aplicando normas de higiene según RSA.



## ACTIVIDAD DE INICIO

*tiempo 20 minutos aproximado*

Inicie la sesión explicando los principales sándwiches que se trabajaron en la sesión y las adecuaciones geográficas de ellos, instando al diálogo y aporte desde la experiencia personal de cada estudiante. Así también se analizan las técnicas de elaboración.

En la medida de que el diálogo avance, debe ir realizando breves resúmenes verbales, a modo de reforzamiento de la idea principal, y destacando la diversidad de la cocina chilena y como ella se convierte en patrimonio inmaterial de las comunidades.



## ACTIVIDAD - N° 21.1

*tiempo 90 minutos aproximado*

Una vez realizada la actividad de inicio, recalque la importancia de la cocina chilena y cómo esta, en su totalidad, puede ser un aporte a la alimentación saludable, conociendo los insumos y sus óptimas técnicas de preparación.

Durante esta sesión los alumnos, reciben las fichas técnicas correspondientes a elaboraciones tradicionales, llevando estas a la práctica y posterior montaje. (Ver hoja de actividad 21.1)

Las preparaciones a realizar en esta sesión son:

- Sandwich Chacarero
- Sandwich de pescado "churrasco marino"
- Sandwich Chemilco



## ACTIVIDAD - N° 21.2

*tiempo 45 minutos aproximado*

Entregue las normas a respetar, para generar el aseo correspondiente, todo esto está desglosado en la hoja de actividad, de aseo general de talleres, el docente bajo su responsabilidad entrega la tarea a un alumno de revisar minuciosamente el aseo y llenar la (hoja de actividad 21.2).



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 15 minutos aproximado*

Los estudiantes exponen sus trabajos y se realiza un análisis de una a una de las preparaciones, invitando a los estudiantes a que socialicen su experiencia, indicando cual fue el mayor desafío y como lo sortearon. Se recomienda invitar a un curso perteneciente del establecimiento, para que puedan observar el trabajo de sus compañeros.

### MATERIALES

- Hoja de actividad 21.1
- Hoja de actividad 21.2

**SESIÓN N° 22**

COCINA CHILENA DIARIA SALUDABLE

**APRENDIZAJE ESPERADO**

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.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL***Presentación:**

En este momento del módulo los estudiantes investigan los menús diarios de nuestra tradición culinaria, reconociendo, identificando y valorando esas preparaciones y sus insumos explorando el valor patrimonial de ellos, estratificando el aporte calórico según las zonas geográficas y las actividades de cada grupo etario.

Al igual que en las sesiones anteriores, en esta sesión los estudiantes deben ser capaces de determinar las normas de higiene RSA pertinentes, pudiendo aplicarlas ya sea como estudiantes o Jefe de Aseo.

**Recomendaciones Metodológicas:**

Los estudiantes inician la investigación en el Laboratorio de Computación, guiándose por las fichas de las recetas preparadas, a partir de las cuales descubren las preparaciones que dieron origen a ellas. Deben confeccionar un mapa alimentario por zonas geográficas, indicando los insumos junto con el cálculo del aporte calórico y nutritivo de ellos.

Pondere la importancia del trabajo en equipo dentro de la cocina, propendiendo a que los grupos sean conformados por estudiantes con diferentes habilidades cognitivas.

Motive a los estudiantes a cumplir con el tiempo asignado a cada actividad, aplicando las normas de higiene RSA.

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:**

- Investiga los requerimientos saludables apropiados de la cocina chilena según literatura vigente.
- Elabora platos saludables de la cocina chilena de uso diario, aplicando normas de higiene según RSA.



## ACTIVIDAD DE INICIO

*tiempo 30 minutos aproximado*

Inicie la sesión con un repaso, con las fichas de las preparaciones elaboradas en las sesiones anteriores, motivando al dialogo con los estudiantes respecto de lo aprendido. Luego, comience la investigación en grupos que se dividen en duplas, indicando una zona geográfica para el grupo y luego la asignación de las preparaciones según tiempos, insumos y tablas calóricas de los platos más representativos. Posterior a ello, el grupo hace una socialización de lo recopilado, entregando este material a sus compañeros.



## ACTIVIDAD - N° 22.1

*tiempo 90 minutos aproximado*

Una vez realizada la actividad de inicio, supervise la entrega efectiva del material recopilado por cada grupo, logrando que todo el curso tenga la misma información. Reitere la importancia de la cocina cotidiana como base para la elaboración de preparaciones innovadoras y la importancia de la alimentación sana. (Hoja de actividad 22.1)

- Porotos con mazamorra
- Tomaticán con papas cocidas



## ACTIVIDAD - N° 22.2

*tiempo 45 minutos aproximado*

Recalque el aseo y orden del Laboratorio, destacando la importancia de la limpieza y respeto por otros usuarios de los espacios de trabajo (Hoja de actividad 22.2)



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 15 minutos aproximado*

Se realiza el cierre de la clase con un dialogo sobre lo aprendido. Debe preguntar cómo un profesional de la Gastronomía se enfrenta a las nuevas corrientes alimentarias, tales como los Vegana, Crudiveganos, Conciente, etcétera, y cómo pueden interpretar las preparaciones tradicionales de nuestra dieta.

### MATERIALES

- Hoja de actividad 22.1
- Hoja de actividad 22.2

## SESIÓN N° 23

### ELABORACIONES SALUDABLES, SEGÚN ESTACIONALIDAD Y ZONA

#### APRENDIZAJE ESPERADO

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.

*DURACIÓN: 4 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

#### Presentación:

A partir de lo investigado en las sesiones anteriores y en su entorno, los estudiantes elaboran ejemplos de menús saludables basados en la estacionalidad y disponibilidad geográfica de insumos.

#### Recomendaciones Metodológicas:

Los estudiantes desarrollan la investigación en el Laboratorio de Computación, investigando el tema y elaborando un menú de tres tiempos según las indicaciones de cada actividad.

Recalque la relevancia que ha cobrado el uso de insumos estacionales, propios de la zona geográfica en la que se entrega el servicio de alimentación.

Motive a los estudiantes a cumplir con el tiempo asignado a cada actividad, trabajando certeramente.

#### Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:

- Reconoce factibilidad de alimentación saludable según estacionalidad zona geográfica.
- Identifica productos de uso diario de aporte calórico saludable, promoviendo con ello el uso de insumos típicos a través de la literatura vigente.
- Elabora preparaciones saludables aplicando normas de higiene según RSA.



## ACTIVIDAD DE INICIO

*tiempo 15 minutos aproximado*

Inicie la sesión aclarando dudas sobre el progreso que debe tener lo investigado, alineando criterios en cuanto al tipo de menú e insumos que pueden utilizar según estacionalidad y zona geográfica.

Una vez realizada la actividad de inicio, los alumnos socializan y comparan lo propuesto, descubriendo la variedad de alternativas que existen para la cocina chilena saludable, a partir del respeto de la estacionalidad y territorialidad de los insumos.



## ACTIVIDAD - N° 23.1

*tiempo 90 minutos aproximado*

Los estudiantes trabajan en grupos y deben confeccionar un menú de tres tiempos para cada trabajo presentado, considerando las cuatro estaciones del año y los productos disponibles en no más de 150 kilómetros a la redonda, logrando con esto preparaciones saludables, con pertinencia geográfica y estacionalidad. Deben valorar y destacar con ello la diversidad alimentaria que nos otorga las diferentes condiciones agrarias de nuestro país.

Los alumnos deben entregar las fichas técnicas de sus elaboraciones, para realizar una retroalimentación entre cada grupo conformado en el taller



## ACTIVIDAD - N° 23.2

*tiempo 45 minutos aproximado*

Priorice el aseo y orden del Laboratorio, destacando la importancia de la limpieza y respeto por otros usuarios de los espacios de trabajo (Hoja de actividad 23.2). Recuerde que el proceso de aseo debe estar bajo normas estandarizadas de taller, las cuales tienen que ser dirigidas y supervisadas, para la correcta ejecución del grupo curso.



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 30 minutos aproximado*

Se realiza el cierre de la clase con un diálogo sobre lo aprendido; aclare dudas. A partir de lo investigado en las sesiones anteriores y en su entorno los estudiantes dan ejemplos de menús saludables realizados basados en la estacionalidad y disponibilidad geográfica de insumos.

### MATERIALES

- Hoja de actividad 23.2

**SESIÓN N° 24****COCINA CHILENA DE VANGUARDIA****APRENDIZAJE ESPERADO**

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.

*DURACIÓN: 6 HORAS PEDAGÓGICAS EN TOTAL*

**Presentación:**

Los estudiantes aprenden sobre las tendencias de vanguardia en la cocina chilena, propiciando el equilibrio entre aporte nutricional y calórico, fundamental para una alimentación saludable, a partir de recetas clásicas de nuestro país preparadas con insumos tradicionales.

El grupo curso debe realizar una presentación final de todo lo aprendido, incorporando técnicas de montaje tradicional, haciendo hincapié en los productos que tenemos en cada una de las zonas geográficas, dando importancia a lo endémico y tradicional.

Para esto, realizan una presentación general grupo taller que consiste en

- Picadillos
- Entrada
- Principal
- Postre
- Bebestible sin alcohol

En esta sesión los estudiantes conocerán y serán capaces de determinar las normas de higiene RSA aplicables a las acciones descritas.

**Recomendaciones Metodológicas:**

Los estudiantes realizan una investigación previa, respecto a la tradición culinaria de nuestro país, en forma de grupo curso cuidando el montaje y pureza de las técnicas en los platos más clásicos, luego de lo cual elaboran las recetas generadas por ellos, las cuales deben ser entregadas como ficha técnica, este trabajo debe ser informado al alumno en la clase número 1 ya que a si realizan con antelación dicha investigación

Destaque la notabilidad que ha logrado la cocina tradicional cotidiana, el uso de insumos estacionales y la alimentación saludable.

**Objetivo de Aprendizaje de la Sesión:**

- Investiga y promueve los aportes nutricionales y el uso de insumos típicos de la cocina de vanguardia a través de la literatura vigente.
- Elabora platos de la cocina chilena tradicional aplicando normas de higiene según RSA.



## ACTIVIDAD DE INICIO

*tiempo 15 minutos aproximado*

Motive a los estudiantes a cumplir con el tiempo asignado a cada actividad, trabajando certeramente las elaboraciones generadas por su investigación y menú, el cual debe ser montado en forma temática según la zona o preparaciones elegidas por los alumnos.



## ACTIVIDAD - N° 24.1

*tiempo 90 minutos aproximado*

Los estudiantes trabajan en grupos elaborando las preparaciones indicadas, por ellos, las cuales deben venir con sus fichas técnicas en formato trabajado, además de una presentación histórica de cada plato.



## ACTIVIDAD - N° 24.2

*tiempo 90 minutos aproximado*

Una vez realizada la actividad anterior, los alumnos socializan y comparan lo propuesto, descubriendo la variedad de alternativas que existen para la cocina chilena saludable, a partir del respeto de la estacionalidad y territorialidad de los insumos.

Entregan un montaje tipo buffet para poder realizar una presentación de ellos y degustación.



## ACTIVIDAD - N° 24.3

*tiempo 60 minutos aproximado*

Se tienen que respetar las normas sanitarias vigentes en el RSA chileno, los alumnos bajo supervisión del docente y apoyándose en las fichas de aseo. (Ver hoja de actividad 24.3)

Este proceso está bajo el mando de un alumno Jefe de aseo, con responsabilidad del docente en todo momento. Un vez finalizado el aseo se chequea, dando el visto bueno en el anexo.



## ACTIVIDAD DE CIERRE DE SESIÓN

*tiempo 15 minutos aproximado*

Propicie una socialización de lo aprendido, destacando la importancia de la cocina chilena y la preponderancia adquirida, además de reforzar la idea del respeto por otros usuarios de los espacios de trabajo y las normas RSA







## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

---

- Barros, C (2002) Recetario de la cocina prehispánica. México: Arqueología mexicana.
- Barraza, D (2010) La Sazón y el gusto. Un menú en tres ciudades. Santiago: Duoc. 2010
- Biblioteca Nacional de Chile. (2018). Cocina Chilena - Memoria Chilena. Recuperado de <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-3340.html>
- Biblioteca Nacional de Chile. (2018). Punta Arenas y la economía magallánica (1848-1950) - Memoria Chilena. Recuperado de <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-784.html>
- Bourgues, H (2015) El Maíz, nuestro rostro, nuestro corazón. México: Fundación Herdez
- Cartay, R. La influencia mediterránea en la cocina latina. Saber.edu.ve. Recuperado de: [http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/13374/1/Cartay\\_InfluenciaMediterraneaCocinaLatina.pdf](http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/13374/1/Cartay_InfluenciaMediterraneaCocinaLatina.pdf)
- Carozzi (1988) Carozzi 90 años, Santiago: Fideos y Alimentos Carozzi
- Chaves, P. La papa, tesoro de los Andes, Lima: Centro Internacional de la Papa. Recuperado de [http://fci.uib.es/digitalAssets/177/177040\\_peru.pdf](http://fci.uib.es/digitalAssets/177/177040_peru.pdf)
- Civitello, L. (2011). Cuisine and culture. Hoboken, N.J.: John Wiley & Sons.
- Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (2012) El Arca del Gusto. Catálogo Alimentario Patrimonial, Santiago: Ministerio de Cultura.
- Cornejo, A. (2016) Patrimonio alimentario de Chile: productos y preparaciones de la Región de Valparaíso, Santiago: Fundación para la Innovación Agraria.
- Estrada, B. (2006). La colectividad británica en Valparaíso durante la primera mitad del siglo XX. historia (santiago), 39(1), 65-91
- FAO (2005) Cultura y alimentación pueblos Indígenas de Chile. FAO. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-ah612s.pdf>
- Fundación Agrofuco (2014) Serie introducción histórica y relatos de los pueblos originarios de Chile., Quechua Atacameños y Colla. Santiago: FUCOA
- Giacconi M, V., & Escaff G, M. (1997). Cultivo de hortalizas. Santiago de Chile: Editorial Universitaria.
- Krause, E (1997) La cocina mexicana a través de los siglos. México: Fundación Herdez.
- INACAP (2015) El recetario de Chile INACAP, Santiago: Área Hotelería, Turismo y Gastronomía.
- INACAP. ESTOFADO DE SAN JUAN. Recuperado de [http://saboresdechile.cl/recetas/estofado-de-san-juan/Instituto Geográfico Militar \(2000\) Atlas histórico de Chile. Santiago](http://saboresdechile.cl/recetas/estofado-de-san-juan/Instituto Geográfico Militar (2000) Atlas histórico de Chile. Santiago)
- Manzur, M (2016) Patrimonio alimentario de Chile: productos y preparaciones de la Región del Biobío, Santiago: Fundación para la Innovación Agraria.

- Manzur, M. & Alanoca, N. (2012) Patrimonio alimentario de Chile: productos y preparaciones de la Región de Arica y Parinacota. Santiago: Fundaciones Sociedades Sustentables.
- Ministerio de Educación (2015). Gastronomía Especialidad Sector Alimentación Programa de Estudio Formación Diferenciada Técnico-Profesional Menciones: Cocina, Pastelería y Repostería. Santiago, pp.110-121. Recuperado de: [http://www.curriculumenlineamineduc.cl/605/articles-30013\\_recurso\\_18\\_14.pdf](http://www.curriculumenlineamineduc.cl/605/articles-30013_recurso_18_14.pdf)
- Montesinos, S. (2004) Cocina Mestinas en Chile. La olla deliciosa. Santiago: Museo de Arte Precolombino
- Muñoz, R (2000) Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana. México: Editorial Clío.
- Olivas, R (2015) La cocina de los incas. Costumbres gastronómicas y técnicas culinarias. Lima: Universidad San Martín de Porres
- Peralta, C. & Thomet, M. (2015) Patrimonio culinario y alimentario Mapuche. Temuco: Cetsur.
- Pereira, E. (1943) Apuntes para la historia de la cocina chilena. Santiago: Uqbar
- Pisco Capel - Serena Libre. (2018). Recuperado de <http://www.piscocapel.cl/coctel/serena-libre/>
- Postres chilenos (3). (2009). Recuperado de <http://cocinartechile.blogspot.cl/2009/08/postres-chilenos-3.html>
- Poulain, J (2007) Historia de la cocina y de los cocineros. Barcelona: Zendera Zariquiey.
- ProChile (2009) Sabores de Chile para el mundo. [www.prochile.cl](http://www.prochile.cl). Recuperado de: [https://minrel.gob.cl/minrel/site/artic/20100901/asocfile/20100901081452/extractos\\_sabores\\_spa\\_ing.pdf](https://minrel.gob.cl/minrel/site/artic/20100901/asocfile/20100901081452/extractos_sabores_spa_ing.pdf)
- Riffo (1993) Historia didáctica de Chile, Santiago: Ediciones Occidentales.
- Rojas, L (1994) Cocina Prehispánica. Bogotá: Voluntad
- Sahady, A., Bravo, M., Quilodrán, C., & Gallardo G., F. (2011). La cocina chilota: el genuino lugar de encuentro de una comunidad bordemarina. Revista INVI, 24(67)
- Tormo, J. La alimentación entre los Incas - historia de la alimentación. Recuperado de [sites.google.com/site/historiaalimentacion/la-alimentacin-en-los-inca](https://sites.google.com/site/historiaalimentacion/la-alimentacin-en-los-inca)
- Valdés, R (2016) Manual de asignatura Materias primas: Naturaleza y productos de Chile. Santiago: INACAP.



INACAP es un sistema integrado de Educación Superior, constituido por la Universidad Tecnológica de Chile INACAP, el Instituto Profesional INACAP y el Centro de Formación Técnica INACAP, que comparten una Misión y Valores Institucionales.

El Sistema Integrado de Educación Superior INACAP y su Organismo Técnico de Capacitación INACAP están presentes, a través de sus 26 Sedes, en las 16 regiones del país.

INACAP es una corporación de derecho privado, sin fines de lucro. Su Consejo Directivo está integrado por miembros elegidos por la Confederación de la Producción y del Comercio (CPC), la Corporación Nacional Privada de Desarrollo Social (CNPDS) y el Servicio de Cooperación Técnica (SERCOTEC), filial de CORFO.

ISBN: 978-956-8336-83-7



@cedem@inacap.cl www.facebook.com/cedem.inacap @cedeminacap www.inacap.cl/cedem



CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA INACAP ACREDITADO

**7**  
años

- Gestión Institucional.
- Docencia de Pregrado.

ENERO 2025

INSTITUTO PROFESIONAL INACAP ACREDITADO

**6**  
años

- Gestión Institucional.
- Docencia de Pregrado.

DICIEMBRE 2022

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE INACAP ACREDITADA

**2**  
años

- Gestión Institucional.
- Docencia de Pregrado.
- Vinculación con el Medio.

NOVIEMBRE 2018