



**COLEGIO ISABEL RIQUELME**

**U.T.P.**

## **GUÍA DIGITAL N° 9**

**ASIGNATURA:** Taller de Folclore

**CURSO:** 2° Básico A B

**DOCENTE:** Nathalia Montenegro Pizarro

**SEMANA :** 08 al 12 de Junio de 2020.

**DIAS DE ATENCION CONSULTAS:** Lunes a Viernes  
15:00 a 16:00 hrs

**MAIL CONTACTO PROFESORA:**

nathaliamontenegropizarro@gmail.com

**Mis Queridos niños y niñas espero se encuentren muy bien en sus casas, recuerden que a través de las guías virtuales estaremos comunicados y trabajando en tus aprendizajes, es importante que realices tus actividades ya que yo realizo las guías para ti con mucho cariño para que no dejes de aprender a pesar de las dificultades que hoy tenemos que enfrentar.**

# 1: OBJETIVO DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS CONCEPTUALES

<u>OBJETIVO DE APRENDIZAJE</u>	<u>CONTENIDO</u>
<b>OA7: Conocer las tradiciones y costumbres chilenas de nuestras fiestas patrias.</b>	-comida típica chilena
<u>OBJETIVO DE LA CLASE</u>	<u>HABILIDADES</u>
<b>OBJETIVO DE LA CLASE:</b> ❖ Conocer una de nuestras tradiciones chilenas como las comidas típicas.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Realizar</li><li>➤ Conocer</li><li>➤ Identificar</li></ul>

# INSTRUCCIONES



Cuaderno de folclore y lápiz



internet



Lápices de colores



Celular o computador

**RECETA N° 1**

**LA SEÑORA PATATA**

**INGREDIENTES**

- 6 palatas
- 1 vasito de leche
- 3 hojas de lechuga cortadas en tiras
- 2 acelunas verdes
- 2 trocitos de cebolla
- 1 tomate
- 1 trocilo de jamón de york



Receta de cocina


**EJERCICIOS**

**PAUSAS ACTIVAS**

**PREESCOLAR**

YouTube Santos Rivera

@Prof. Santos



Y PARA FINALIZAR  
Una pausa activa.

# COMIDAS TÍPICAS

Los platos más tradicionales de la cocina chilena son el ajjaco, los asados, la carbonada, la cazuela, el chapalele, el charquicán, el curanto, las empanadas de pino, las humitas, el milcao, la paila marina, la pantruca, el pastel de choclo, el pastel de papa, el pescado frito, el completo, los porotos granados, porotos con riendas, machas a la parmesana, guatitas, mariscal, ceviche, pollo al coñac, el pulmay y el tomaticán, entre muchos otros.



# RECETA DE COMIDA

Es una descripción ordenada de un procedimiento culinario. Suele consistir primero en una lista de ingredientes necesarios, seguido de una serie de instrucciones con la cual se elabora un plato o una bebida específico

## CÓMO ESCRIBIR UNA RECETA DE COCINA



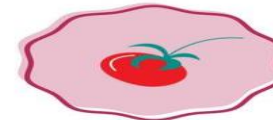
### EL NOMBRE

Descriptivo y sencillo. Debe dar idea sobre qué se trata la receta.



### DESCRIPCIÓN

Breve introducción a la receta. Indicar una anécdota, origen o información relevante.



### LISTA DE INGREDIENTES

Indicar los ingredientes en orden de uso. Ser específicos en cuanto a nombre y cantidades



### MÉTODO DE PREPARACIÓN

Párrafos cortos indicando las acciones a realizar. Emplear un lenguaje claro de entender.



### NOTAS

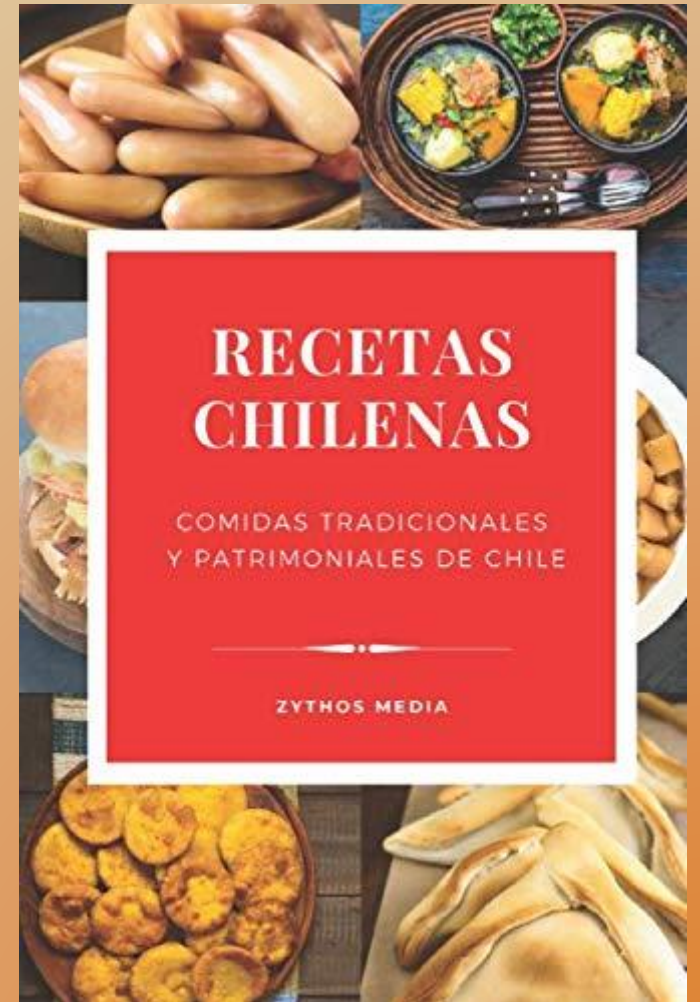
Algunas aclaratorias o información extra sobre la receta: sugerencia de servicio, sustituciones de ingredientes.

## Comidas principales de la Zona Central de Chile

- **Dulces chilenos:** gracias a la repostería desarrollada durante la Colonia por las monjas en los conventos y a la adaptación de algunas recetas provenientes de Europa y Oriente, según los ingredientes acá disponibles, podemos disfrutar, hasta hoy, de exquisitas preparaciones, como alfajores, tortas y sustancias, entre otras.



**Humitas:** Las humitas o humintas (del quechua: jumint'a) son un alimento de origen andino, Bolivia, Argentina, Chile, Ecuador y el Perú. En Chile se prepara moliendo los granos de maíz fresco o choclo junto con cebolla picada y albahaca hasta obtener una masa. La masa va envuelta en hojas tiernas del choclo y se cocinan en agua con sal. Al servirse pueden o no llevar azúcar.



### **3: TAREA**

Ahora a trabajar buscaras en internet una comida típica chilena que mas te guste y realizaras la siguiente actividad.

1.-En hoja de block o de cuaderno deberás dividirla en 2 partes



Escribir solo receta de una comida típica chilena. (ingredientes).



Realizar dibujo de la comida que elegiste.



Y PARA FINALIZAR !!!!!!!

Realizaremos una pausa activa

➤ <https://www.youtube.com/watch?v=ZxUVaSDNC2U>



## 4: SOLUCIONARIO

### INGREDIENTES

#### Ingredientes Masa:

- 600g de harina
- 1 cucharadita de sal
- 120g de manteca vegetal (derretida y tibia)
- 40ml de vino blanco
- Agua tibia

#### Ingredientes Relleno:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 cebollas picadas en cubos finos
- 500g de carne en cubos bien pequeños (posta rosada o negra)
- 1/2 cucharadita de [Ajo en Polvo Gourmet](#)
- 1 cucharadita de [Aji de Color Gourmet](#)
- 1 cucharadita de [Orégano Entero Gourmet](#)
- 1 cucharadita de [Comino Molido Gourmet](#)
- Sal
- [Pimienta Negra Molida Gourmet](#)
- 24 pasas rubias (opcional)
- 12 aceitunas negras
- 3 huevos duros cortados en cuartos
- 2 huevos levemente batidos para pintar

En esta oportunidad encontrarás un solucionario **DE EJEMPLO**, ya que cada alumno o alumna realizara su actividad de la receta comida típica chilena.

EJEMPLO:  
EMPANADA DE  
PINO





**“QUÉDATE EN CASA”**