

<b>Asignatura:</b> Vocacional	
<b>Docente:</b> Aurora Ortega Herrera	<b>Curso:</b> Laboral 3 A
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Valorar acciones de seguridad y cuidado de la higiene en el taller de cocina.	
<b>Contenido:</b> Seguridad e higiene en el taller de cocina.	
<b>Habilidad:</b> Reconocer símbolos, acciones de seguridad e higiene del taller de cocina para aplicarlas de manera adecuada.	
<b>Semana N°: 14</b> (martes 30 de junio al viernes 03 de julio)	

<b>HORARIO SEMANAL SUGERIDO</b>				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Vocacional 45 minutos	Vocacional 45 minutos	Social 20 minutos	Matemáticas 45 minutos	Social 20 minutos
Lenguaje 45 minutos	Matemáticas 45 minutos	Lenguaje 45 minutos	Educación Física 60 minutos	Vocacional Repaso de la semana

Es importante que se le haga una rutina de estudio para que el estudiante no se agobie y se canse.  
Se sugiere considerar los días destacados para la realización de la guía. La supervisión, el apoyo, guía y orientación según sea el caso es primordial en el proceso de aprendizaje. Los estudiantes que no saben leer, ni escribir se les puede apoyar escribiendo sus respuestas.

Durante este mes de julio veremos un repaso general de los contenidos trabajados. Del mismo modo se ha integrado una nueva manera para que tú puedas acceder más fácilmente al material de estudio, se ha creado un grupo privado de facebook, donde se compartirá todo el material de aprendizaje y tú podrás visualizar los videos explicativos, también accederás según la actividad a evaluaciones digitales.

En la clase de hoy veremos la importancia que tiene la seguridad e higiene en el taller de cocina, ya que mediante acciones adecuadas podemos cuidar nuestra vida y las de los demás previniendo accidentes o enfermedades.



Antes de comenzar a ver el video sigue las siguientes indicaciones:

- Concéntrate para ver y escuchar en video de la clase grabada es necesario para que puedas comprender de qué se trata, ya que después deberás realizar una actividad de lo aprendido.

A continuación, te invito a ver el siguiente video explicativo pinchando el link, podrás acceder a él también, por la página Facebook.

[https://youtu.be/fYVQ3\\_Z0Oss](https://youtu.be/fYVQ3_Z0Oss)

Después de haber visto el video debes responder el siguiente cuestionario online pinchando el link que esta debajo y también en la página del curso en Facebook.

<https://forms.gle/6Nn1qoF1aevPtWZF7>

Las clases de vocacional se complementarán con el apoyo de la jefa de taller la tía Camila, ella subirá a la página de Facebook del curso un video

relacionado con los temas trabajados, de esta manera reforzarás lo aprendido.

### **Resumen de lo trabajado**

Como has podido ver en la clase ,el taller de cocina no implica sólo cocinar; si no que también, es necesario aplicar y complementarlo con:

La seguridad del lugar, con normas y señales para evitar accidentes

Adecuado lavado de manos, antes, durante y al término de cocinar



Higiene personal y uniforme

Higienización del lugar de trabajo, utensilios, muebles y superficies.

De esta forma podrás realizar de manera eficiente un adecuado desempeño culinario.