



<b>Asignatura:</b> Vocacional	
<b>Docente:</b> Aurora Ortega Herrera	<b>Curso:</b> Laboral 3 A
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Reforzar técnicas de cortes de vegetales y las carnes más utilizadas.	
<b>Contenido:</b> Cortes de vegetales y carnes.	
<b>Habilidad:</b> Distinguir los distintos cortes de los vegetales y carnes que se utilizan en la cocina.	
<b>Semana N°: 17</b> (lunes 27 al viernes 31 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

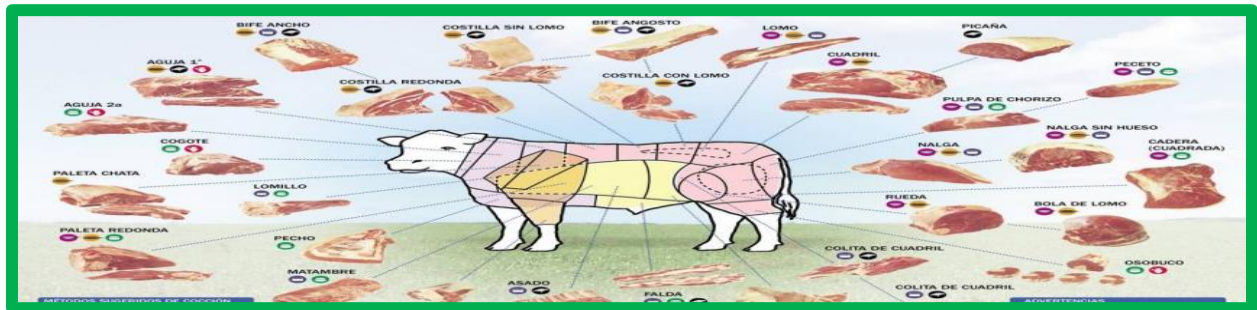
Es importante que se le haga una rutina de estudio para que el estudiante no se agobie y se canse.  
Se sugiere considerar los días destacados para la realización de la guía. La supervisión, el apoyo, guía y orientación según sea el caso es primordial en el proceso de aprendizaje. Los estudiantes que 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 podras visualizar los videos explicativos, también accederás según la actividad a evaluaciones digitales.

En la clase de hoy veremos los cortes de vegetales que son empleados en la cocina, en el caso de las verduras cortarlas al mismo tamaño, o muy similar, permiten que se puedan cocinar de manera uniforme; así mismo ayuda en la presentación del plato, siempre será más elegante y apetecible si todas las verduras están cortadas al mismo tamaño.



Al preparar recetas con carne, es necesario saber qué tipo de carne es el más adecuado para cada técnica, para así poder conseguir frituras más jugosas, guisos más tiernos y sabrosos o asados con sus jugos que no se nos resequen.



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

Concéntrate para ver y escuchar el 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/DEA3deGt0P4>

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.

**Actividad: Elige dos o tres cortes de vegetales, realízalos, grábate diciendo sus nombres y sube tú video en los comentarios de la clase de vocacional.**



### **Resumen de la clase**

Son innumerables los cortes de vegetales que existen en la cocina, los cuales son requeridos según lo que se va a preparar. Su importancia principal es que ayudan a:

- **La estética:** La uniformidad enamora a la vista. No es lo mismo ver una sopa con cortes uniformes de verduras, que ver la misma sopa, pero con medio pedazo de un tipo de verdura y 1/4 de otra diferente.
- **Tiempos de cocción:** Al ser los cortes uniformes, todos se cocerán de una manera pareja, evitando que te salgan pedazos más duros o blandos.

Diferenciar los cortes de las carnes y del pollo te ayudará a reconocer en qué preparaciones de comidas las puedes utilizar, con ello la elaboración te quedará satisfactoria a como tú la desees, jugosa, blanda, sabrosa, etc.