



<b>Asignatura:</b> Vocacional	
<b>Docente:</b> Aurora Ortega Herrera	<b>Curso:</b> Laboral 3 A
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Reforzar técnicas de cocción y manipulación de alimentos.	
<b>Contenido:</b> Técnicas de cocción y manipulación en la cocina.	
<b>Habilidad:</b> Distinguir técnicas de cocción y manipulación, relacionándolos a preparaciones de comidas y pictogramas.	
<b>Semana N°: 18</b> (lunes 03 al viernes 07 de agosto)	

<b>HORARIO DE CLASES ONLINE SEMANAL</b>				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOCIAL  10:30 A 11:30	LENGUAJE  10:30 A 11:30	LIBRE Reuniones administrativas	MATEMÁTICAS  10:30 A 11:30	VOCACIONAL  10:30 A 11:30
		LIBRE Reuniones administrativas	EDUCACIÓN FÍSICA 12:00 A 12:45	

Recuerda que el recuadro destacado con color corresponde a la asignatura a realizar ese día, el link de la clase se enviará 5 minutos antes de la hora señalada al correo y también por WhatsApp, debes estar atento.

# Saludo y normas de la clase

Se puntual a la hora de conectarte

Silencia tu micrófono y actívalo cuando te lo soliciten

Escucha y pon atención a la clase

Pide la palabra para opinar, levanta tu mano

Se respetuoso en las opiniones de los demás



# ¿Qué aprenderás en la clase?

## ► Objetivo:

Reforzar técnicas de cocción y manipulación de alimentos

## ► Habilidades que desarrollarás:

Distinguir técnicas de cocción y manipulación, relacionándolos a preparaciones de comidas y pictogramas.





*Colegio*  
**Ricardo Olea**  
CORMUN RANCAGUA

# Conoces algún tipo de cocción?

¿Cuál?

¿Cómo se  
preparaba?

¿Te gustó?





*Colegio*  
*Ricardo Olea*  
CORMUN RANCAGUA

- ▶ La cocción de los alimentos permite modificar la textura, color sabor y consistencia de estos a través del calor, de igual modo mejora el sabor de los alimentos y favorece su conservación.



[https://www.youtube.com/watch?v=YQgQwv\\_Mg0](https://www.youtube.com/watch?v=YQgQwv_Mg0)





**Colegio**  
**Ricardo Olea**  
CORMUN RANCAGUA

# Tipos de cocción



Al horno



A la  
plancha



A la  
parrilla



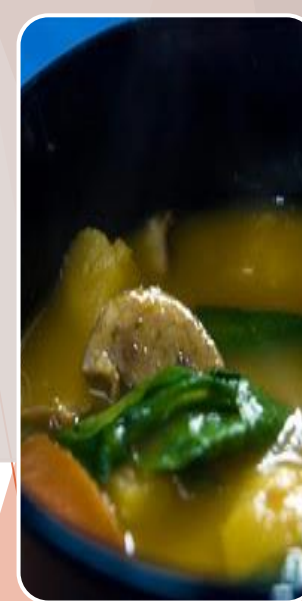
A la  
brasa



Gratinar



Baño  
María



Hervir



Colegio  
Ricardo Olea  
CORMUN RANCAGUA

# Tipos de cocción



Blanquear



Escalfar



Freír



Vapor



Saltear



Guisar



Estofar





**Colegio**  
**Ricardo Olea**  
**CORMUN RANCAGUA**

# Actividad: Relacionemos las siguientes imágenes a las técnicas de cocción







Colegio  
Ricardo Olea  
CORMUN RANCAGUA

# Técnicas de manipulación de alimentos

¿Conoces alguna?

¿Cuál?

Las técnicas de manipulación de alimentos, se caracterizan por ser procesos breves que se realizan en la elaboración y preparación de alguna receta de cocina





**Colegio**  
**Ricardo Olea**  
CORMUN RANCAGUA

# Técnicas de manipulación de alimentos



Cernir



Amasar



Uslerear



Ovillar  
masa



Aplastar



Moldear  
la masa



**Colegio**  
**Ricardo Olea**  
CORMUN RANCAGUA

# Técnicas de manipulación de alimentos



Hornear



Mezclar



Batir



Revolver



Verter



Derretir





Colegio  
Ricardo Olea  
CORMUN RANCAGUA

# Actividad: Relacionemos los siguientes pictogramas a las técnicas de manipulación







**Colegio**  
**Ricardo Olea**  
CORMUN RANCAGUA

# Reflexión



¿Por qué crees que es importante conocer estas técnicas?

¿Qué permite la cocción de los alimentos?



# Pauta de evaluación

<b>Indicadores</b>	<b>Logrado</b>	<b>Medianamente logrado</b>	<b>No logrado</b>
<b>Menciona características importantes de la cocción de los alimentos</b>			
<b>Relaciona las técnicas de cocción con preparaciones de comida.</b>			
<b>Distingue técnicas de manipulación de alimentos</b>			
<b>Relaciona pictogramas con técnicas de manipulación de alimentos.</b>			
<b>Valora la importancia de aplicar estas técnicas en el taller</b>			
<b>Participa en las actividades de la clase</b>			