



Asignatura: Vocacional	
Docente: Aurora Ortega Herrera -Camila Ramos	Curso: Laboral 3 A
Objetivo de Aprendizaje: Abordar preparaciones de panadería "Pan amasado"	
Contenido: Producción de panadería.	
Habilidad: Identificar tipos de harinas para realizar el pan amasado, observar la elaboración, recordando los ingredientes y su proceso.	
Semana N°: 20 (lunes 17 al viernes 21 de agosto)	

HORARIO DE CLASES ONLINE SEMANAL				
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	
<p>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.</p>				

Saludo y normas de la clase

Se puntual a la hora de conectarte

Silencia tu micrófono y actívalo cuando te lo soliciten

Escuchar y poner atención a la clase

Pide la palabra para opinar, levanta tu mano

Se respetuoso en las opiniones de los demás





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

¿Qué aprenderás en la clase?

► Objetivo:

Abordar preparaciones de panadería "Pan amasado"

► Habilidades que desarrollarás:

Identificar tipos de harinas para realizar el pan amasado, observar la elaboración, recordando los ingredientes y su proceso.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Acciones antes de preparar un alimento

La seguridad del lugar para evitar accidentes

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



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

Higiene personal

Higienización de los alimentos, lavar y desinfectar



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Actividad:

Los estudiantes serán informados con anterioridad los materiales que se utilizarán. Durante la actividad de la clase, los que tengan los materiales irán ejecutando el paso a paso con la profesora. Los estudiantes que no los tengan seguirán participando de igual manera de la clase tomando apuntes, para que más adelante puedan realizar la preparación.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Explicar tipos de harinas en la preparación del pan amasado por jefa de taller





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Receta del producto y paso a paso explicado por la jefa de taller Camila

Pan amasado

Ingredientes:

- 500 grs de harina sin polvos de hornear.
- 1 cucharaditas de sal.
- 1 cucharadita de levadura.
- 66 grs de manteca.
- 200 cc taza de agua tibia.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Reflexión



¿Qué aprendiste hoy?

¿Qué ingredientes
utilizamos?

¿Cuál fue el paso a
paso?



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Pauta de evaluación

Indicadores	Logrado	Medianamente logrado	No logrado
Nombra acciones de seguridad en la cocina			
Menciona acciones de higiene en la cocina			
Identifica ingredientes de la receta			
Recuerda el paso a paso de la preparación			
Identifica lo qué es una preparación de panadería			
Participa en las actividades de la clase			