



<b>Asignatura:</b> Vocacional				
<b>Docente:</b> Aurora Ortega Herrera -Camila Ramos			<b>Curso:</b> Laboral 3 A	
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Cocinar preparaciones chilenas "chilenitos"				
<b>Contenido:</b> Cocina chilena				
<b>Habilidad:</b> Valorar preparaciones típicas de Chile a través de su historia, observar la elaboración, recordando los ingredientes y su proceso.				
<b>Semana N°: 22</b> (lunes 31 de agosto al viernes 04 de septiembre)				
<b>HORARIO DE CLASES ONLINE SEMANAL</b>				
<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
SOCIAL  10:30 A 11:30	LENGUAJE  10:30 A 11:30	LIBRE Reuniones administrativas	MATEMÁTICAS  10:30 A 11:30	<b>VOCACIONAL</b>  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

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:

Cocinar preparaciones  
chilenas "chilenitos"

Habilidades que desarrollarás:



Valorar preparaciones típicas  
de Chile a través de su  
historia, observar la  
elaboración, recordando los  
ingredientes y su proceso.

# Acciones antes de preparar un alimento

La seguridad del lugar para evitar accidentes

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



Higiene personal

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

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.



# Historia de los chilenitos

Chilenitos es el nombre que recibe en Chile un dulce típico a base de harina y relleno de dulce de leche o manjar, similares a los alfajores. Son llamados así debido a que son «los alfajores chilenos»; sin embargo, al ser más sencillos y más pequeños que los alfajores comunes fueron denominados «Chilenitos».

Estos dulces son originarios de Curacaví, Región Metropolitana, y La Ligua, Región de Valparaíso. Cuenta la historia popular que, para las fiestas, la gente de Curacaví cocinaba dulces caseros para los festejados como un presente. Hoy en día se venden en las carreteras y son para los viajeros una atracción imperdible para disfrutar de estos dulces tan propios de la zona.





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

## Chilenitos

### Ingredientes:

- 250 gramos de harina.
- 30 gramos de margarina o 2 cucharadas de margarina-
- 3 yemas de huevos
- Agua tibia necesaria.
- Manjar para rellenar.





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

# Reflexión



¿Qué aprendiste hoy?

¿Qué ingredientes  
utilizamos?

¿Cuál fue el paso a  
paso?



# 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			