



Asignatura: Vocacional

Docente: Aurora Ortega Herrera -Camila Ramos

Curso: Laboral 3 A

Objetivo de Aprendizaje: Cocinar preparaciones chilenas, sándwich "Barros Luco"

Contenido: Cocina chilena

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

Semana N°: 23 (lunes 07 al viernes 11 de septiembre)

HORARIO DE CLASES ONLINE SEMANAL

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOCIAL	LENGUAJE	LIBRE Reuniones administrativas	MATEMÁTICAS	VOCACIONAL
10:30 A 11:30	10:30 A 11:30		10:30 A 11:30	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.



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Saludo y normas de la clase

Se puntual
a la hora
de
conectarte

Escuchar y
poner
atención a la
clase

Silencia tu
micrófono y
actívalo
cuando te lo
soliciten

Se respetuoso
en las
opiniones de
los demás

Pide la
palabra
para
opinar,
levanta tu
mano





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

¿Qué aprenderás en la clase?

► Objetivo:

Cocinar preparaciones
chilenas, sándwich
" Barros Luco"

► Habilidades que desarrollarás:



Valorar preparaciones típicas
de Chile a través de su
historia, 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

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.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

DESCRIPCIÓN DE SÁNDWICH CHILENOS





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Sándwich típicos de Chile



CHACARERO



CHEILICO



ITALIANO



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Sándwich típicos de Chile



ARROLLADO DE HUASO



POTITO



LOMITO



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Sándwich típicos de Chile



MARINO



COMPLETO



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Historia del Barros Luco

- ▶ Entre 1910 y 1915 el presidente de Chile era Ramón Barros Luco, un presidente que no destacó precisamente por su buena gestión al frente del gobierno, pero que a pesar de todo ha pasado a la historia inmortalizado en uno de los sándwiches más populares del país.
- ▶ Cuenta la tradición que a Ramón Barros Luco le encantaba visitar la Confitería Torres en Santiago, donde pedía que le prepararan un sándwich de carne especial, al que le gustaba que le agregaran queso. Los otros comensales del local, ansiosos por imitar al presidente, empezaron a pedir “*el sandwich de Barros Luco*” naciendo así un sándwich con identidad nacional.
- ▶ Y para dejar clara la importancia del sándwich Barros Luco como parte de la cultura chilena, la Municipalidad de Santiago ha establecido el día 9 de junio como el “Día del Barros Luco”, con la Confitería Torres del Centro de Santiago, como lugar central de las celebraciones, al fin y al cabo, fue allí donde nació hace más de cien años.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

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

Barros Luco

Ingredientes:

- 1 pan que puede ser de marraqueta, hallulla, amasado o de hamburguesa.
- 1 bistec, puede ser natural o congelado.
- 1 o 2 láminas de queso.
- Aceite





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			