



**Asignatura:** Vocacional

**Docente:** Aurora Ortega Herrera -Camila Ramos

**Curso:** Laboral 3 A

**Objetivo de Aprendizaje:** Cocinar preparaciones chilenas, entrada "Palta Reina"

**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°: 24** (lunes 21 al viernes 25 de septiembre)

### 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	

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, entradas  
" Palta Reina"

➔ 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

# Piensa:

¿Has escuchado lo que es una entrada en gastronomía o cocina?

¿Conoces alguna entrada?





# Las entradas

- ▶ Las entradas son aquellos platos que se sirven con anterioridad al plato principal. Las entradas son un elemento muy importante en la comida y al que muchas veces no le prestamos la atención necesaria.
- ▶ Se pueden aprovechar las entradas frías para completar el menú y compensar calórica y nutritivamente el plato principal. Es un momento único para preparar introducir la verdura, por ejemplo a través de ensaladas verdes a base de lechuga o más coloridas usando otro tipo de verduras.
- ▶ Las entradas calientes se pueden prepara como puré, cremas, sopas, consomé y muchas más.





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

# Entradas típicas de Chile



**CEVICHE**



**ROLLITOS DE JAMÓN**



**TOMATE RELLENO**





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

# Entradas típicas de Chile



**EMPANADAS**



**CONSOMÉ DE POLLO**



**CREMAS**



**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

# Palta Reina

- "La Palta Reina" es una de las Entradas mas típicas de la Cocina Chilena y suele estar presente en la mayorías celebraciones familiares como también tradicionales, donde se puede degustar en su máxima expresión, más aun considerando que en Chile se cultiva una muy buena producción de Palta.





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

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

## Palta Reina

### Ingredientes:

- 1 palta
- 1 tarro de atún pequeño
- Lechuga u otra ensalada para decorar
- Mayonesa
- Sal





**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 entrada			
Participa en las actividades de la clase			