



Asignatura: Vocacional

Docente: Aurora Ortega Herrera -Camila Ramos

Curso: Laboral 3 A

Objetivo de Aprendizaje: Cocinar preparaciones chilenas, postres "Tutti frutti"

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°: 25 (lunes 28 de septiembre al viernes 02 de octubre)

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, entradas
" Tutti frutti"

➔ 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:

¿Sabes lo qué es un
postre?

¿Conoces algún
postre?





Los postres

- ▶ El término postre se utiliza para designar a un tipo de plato que se caracteriza por ser dulce y por servirse por lo general al final de una cena o como elemento principal en la merienda o desayuno. Los postres pueden ser básicamente elementos que no requieren elaboración como las frutas aunque en la mayoría de los casos se utiliza el nombre de postre para platos más elaborados como flanes, tortas o masas. Los postres son extremadamente variados en lo que hace a colores, formas, sabores y texturas, pudiéndose encontrar una infinita cantidad de opciones para disfrutar.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Postres típicos de Chile



Brazo de reina



Leche asada



Leche nevada



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Postres típicos de Chile



Mote con huesillo



Panqueques



Kuchen sureño



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

Historia del Tutti Frutti

- El tutti fritti es un postre muy conocido en Chile, pero también en otros países su nombre varía según el lugar, le dicen macedonia, ensalada de frutas, cóctel de frutas.
- Es refrescante, fácil de preparar y lo mejor es que es saludable.
- La preparación depende en gran parte de las frutas de estación y de su acompañamiento que puede ser helado o crema.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

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

Tutti frutti

Ingredientes:

- 1 manzana
- 1 naranja
- 1 plátano
- Frutas que tengas en la casa
- Azúcar
- Crema pequeña (opcional)





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 postre			
Participa en las actividades de la clase			