



Asignatura: Vocacional	
Docente: Aurora Ortega Herrera -Camila Ramos	Curso: Laboral 3 A
Objetivo de Aprendizaje: Elaborar recetas típicas navideñas "Galletas de navidad"	
Contenido: Recetas de navidad.	
Habilidad: Valorar preparaciones típicas de navidad, conocer su historia, observar la elaboración recordando los ingredientes y su proceso.	
Semana N°: 31 (lunes 09 al viernes 13 de noviembre)	

HORARIO DE CLASES ONLINE SEMANAL

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOCIAL	LENGUAJE	LIBRE Reuniones administrativas	MATEMÁTICAS	VOCACIONAL
09:30 A 10:30	09:30 A 10:30		09:30 A 10:30	09:30 A 10:30
		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



Ser puntual
a la hora de
conectarse



Silenciar el
micrófono y
activarlo
cuando te lo
soliciten



Pedir la
palabra para
opinar



Ser
respetuoso
con las
opiniones de
los demás



Escuchar y
poner
atención a la
clase



Todas las
preguntas
que hagas
son
importantes,
que no te de
vergüenza
hacerlas.

¿Qué aprenderás en la clase?

► Objetivo:

Elaborar recetas típicas navideñas "Galletas de navidad"

► Habilidades que desarrollarás:

Valorar preparaciones típicas de navidad, conocer su historia, observar la elaboración recordando los ingredientes y su proceso.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

¿Tú familia tiene tradiciones de recetas para preparar en navidad?

¿Cuál es la que más te gusta?

¿Te gustaría aprender alguna, cuál?





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Fiestas navideñas en nuestro país

- ▶ La Navidad chilena se celebra el 24 de diciembre, cuando las familias se reúnen para cenar, celebrar y esperar a las 12 de la noche para abrir los regalos. Es una fiesta larga donde los niños juegan y los adultos hacen pequeños trucos para distraer a los niños justo cuando el viejo Pascuero (Santa chileno) pasa y deja los regalos. Muchas veces la familia se reúne ya tarde, después del trabajo y con solo algo de tiempo para ir a la misa del gallo.
- ▶ Habitualmente para la cena de navidad se elabora un menú que se ha discutido con tiempo y que generalmente complementa el del Año Nuevo. En algunas casas en Navidad se come pavo con papas o arroz, en otras un cóctel, pero lo que no puede faltar son las galletas, el pan de pascua con cola de mono y ponches.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Historia de las galletas navideñas

- ▶ El origen de las galletas de Navidad se remonta a recetas de la edad media, ya que en aquella época se elaboraban estos dulces que incluían entre sus ingredientes canela, pimienta negra, almendras, frutas secas y las grandes propiedades del jengibre. Estas cookies, no son exclusivas de un solo país, se pueden encontrar al rededor del mundo.
- ▶ Las galletas navideñas se caracterizan por contener harina, mantequilla, azúcar y huevo, además de los saborizantes como la canela y el jengibre.
- ▶ Sus formas son variadas, árbol de navidad, casa, ángeles, bastones corazones y la más tradicional es la que tiene forma de hombrecillo.



Tipos de galletas navideñas





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

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

Galleta navideña

Ingredientes:

- 2 pan de margarinas chicos(125 grs).
- 1 taza de azúcar flor.
- 1 huevo.
- 3 tazas de harina.
- 1 cucharadita de polvos de hornear.
- Canela o jengibre en polvo para saborizar.
- Mostacilla.





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			
Participa en las actividades de la clase respondiendo a preguntas relacionadas a la receta			