



<b>Asignatura:</b> Vocacional	
<b>Docente:</b> Aurora Ortega Herrera -Camila Ramos	<b>Curso:</b> Laboral 3 A
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Elaborar recetas típicas navideñas "Cocadas navideñas"	
<b>Contenido:</b> Recetas de navidad.	
<b>Habilidad:</b> Valorar preparaciones típicas de navidad, conocer sus características, observar la elaboración recordando los ingredientes y su proceso.	
<b>Semana N°: 32</b> (lunes 16 al viernes 20 de noviembre)	

<b>HORARIO DE CLASES ONLINE SEMANAL</b>
---

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





*Colegio*  
*Ricardo Olea*  
CORMUN RANCAGUA

¿Sabes lo qué es una cocada?

¿Has preparado alguna vez alguna?

¿Te imaginas que ingredientes puede tener la cocada navideña?





# Historia de las cocadas

- ▶ Las cocadas son preparaciones dulces muy conocidas de nuestro país, existen diversas recetas para su elaboración.
- ▶ La mayoría de las veces se consume como postre o para golosear.
- ▶ Los ingredientes mas comunes para la preparación de las cocadas son el manjar y el coco rallado.
- ▶ Es una receta simple, fácil de preparar y te demoras poco tiempo en la elaboración.





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

# Tipos de cocadas





**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

## Cocadas navideñas

### Ingredientes:

- 1 paquete de galleta de soda o de vino.
- 1 envase de manjar pequeño.
- Coco rallado.
- Canela en polvo.
- Jengibre en polvo.
- Mostacilla.







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