

<b>Asignatura:</b> Vocacional	
<b>Docente:</b> Evelyn Maturana C.	<b>Curso:</b> Laboral 3 E
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Realizar actividad práctica de chaparritas.	
<b>Contenido:</b> Panadería	
<b>Habilidad:</b> Recordar y elaborar receta de chaparritas	
<b>Semana N° 29:</b> miércoles 28 de Octubre	

<b>Horario Semanal</b>					
Tiempo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9:00 - 10:00	Aprendizaje Empresa Profesora Evelyn	Matemáticas  Profesora Evelyn	Vocacional  Jefe taller Camila	Lenguaje  Profesora Evelyn	Social  Profesora Evelyn

Hola a todos y todas!! Hoy realizarán una actividad práctica de la panadería, realizarán **Chaparritas**, este tipo de preparación es elaborado en **panaderías o amasanderías**,

### Pero ¿Qué es una chaparrita?

La **chaparrita** o "chaparra" es un término dado a una comida típica chilena, que consiste en una vienesita o pollo, cubierta con queso, todo esto envuelto en una masa horneada como un plato individual.

Es un producto elaborado a partir de masa tradicional de empanada, rellena con vienesita y queso semi-sólido madurado, resistente a los procesos térmicos. Es un producto congelado que permite disponer de él según las necesidades.

### La receta de hoy será Chaparritas



## Receta

### “Chaparritas”

#### CHAPARRITAS

#### Ingredientes:

1/2 Kg de Harina (con polvos)  
6 Salchichas  
125g de Queso (mozzarella, mantecoso)  
1-1/2 Tazas de agua hirviendo  
125g de Margarina  
1 Yema de huevo  
1/2 Taza de leche  
Salsa de tomates  
Orégano  
1 Cucharadita de sal

#### Preparación:

Preparamos esta **Receta de Chaparritas** colocando la harina con polvos de hornear sobre una superficie adecuada para amasar. Hacemos con la harina un volcán practicando un agujero en el centro y en esa abertura colocamos la margarina derretida, junto a la sal diluida previamente en agua hirviendo. Comenzamos a amasar hasta obtener masa con una textura elástica y homogénea.





Cuando ya la masa esté lista la dividimos en seis porciones. Ahora con la ayuda de un uslero, comenzamos a uslerear cada una de las porciones sobre una superficie enharinada, hasta lograr formar un rectángulo de mayor tamaño que cada salchicha, para de esa forma poder recubrir cada una adecuadamente. Envolvemos entonces cada salchicha con cada uno de los rectángulos de masa que tenemos ya listos, agregando un trozo de queso en su interior antes de cerrarlos. Cerramos **las Chaparritas** y las pintamos por fuera con la ayuda de

una brocha o pincel de cocina, utilizando una mezcla de leche y la yema de huevo. Llevamos la preparación al horno pre-calentado y dejamos hornear por alrededor de veinte minutos hasta que **las Chaparritas** se doren.

### Preparación:

Disponer la harina en una tabla o superficie	
Hacer un volcán	
Agregar la mantequilla	

<p>Agregar salmuera</p>	
<p>Amasar</p>	
<p>Dividir la masa</p>	
<p>Estirar la masa</p>	

<p>Cortar masa</p>	
<p>Rellenar</p>	
<p>Cerrar</p>	
<p>Hornear</p>	

# Mise en place






## Vocacional

Para concluir realizaras una autoevaluación de lo que lograste aprender.

Ahora que terminaste tu trabajo, evalúa tu desempeño en casa. Para eso marca con una **X** el espacio de la carita que corresponda según tu conducta frente a lo realizado y aprendido.

## Autoevaluación

Conducta			
Tuve interés y me esforcé por recordar contenidos.			
Seguí instrucciones dadas.			
Logro reconocer técnicas y realizar pan dobladitas.			
Logro reconocer técnicas y realizar pan amasado			
Logro reconocer técnicas y realizar pan hallullas			
Logro reconocer técnicas y realizar chaparritas.			
Terminé las actividades y recetas dadas por la profesora			

### Simbología



= Mucho



= Más o menos



= Nunca