

Área Vocacional.


Profesor: Evelyn Maturana C.
Curso: laboral 3 E

Objetivo: Reconocer procesos de elaboración de una receta chilena.

Contenido: Relacionar y representar

A lo largo de los años, hemos sido testigos fieles de cómo la comida chilena ha sido el centro de la vida familiar y de qué manera va dejando una huella de toda una historia de construcción social y cultural en los diferentes pueblos del país; los cuales han atesorado su repertorio gastronómico como una forma de identificarse en la humanidad, de proponer placer y de satisfacer necesidades.

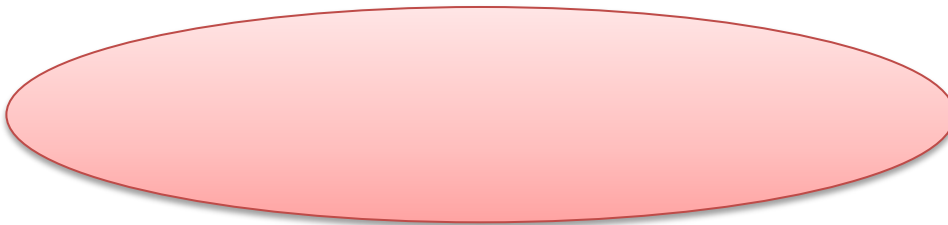


1) Observa el siguiente video en tu celular o computador en  (copiar el URL)

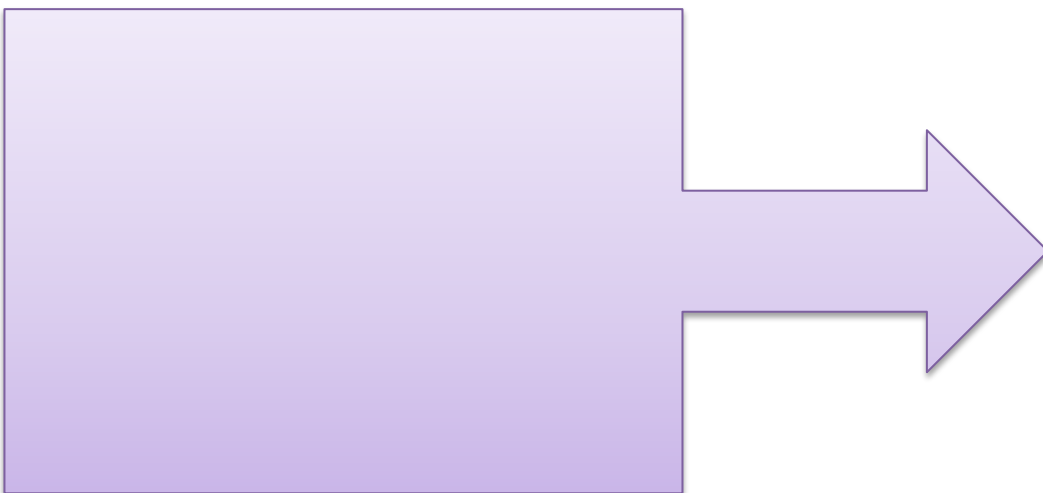
URL: <https://youtu.be/blwQPb9s5-c>



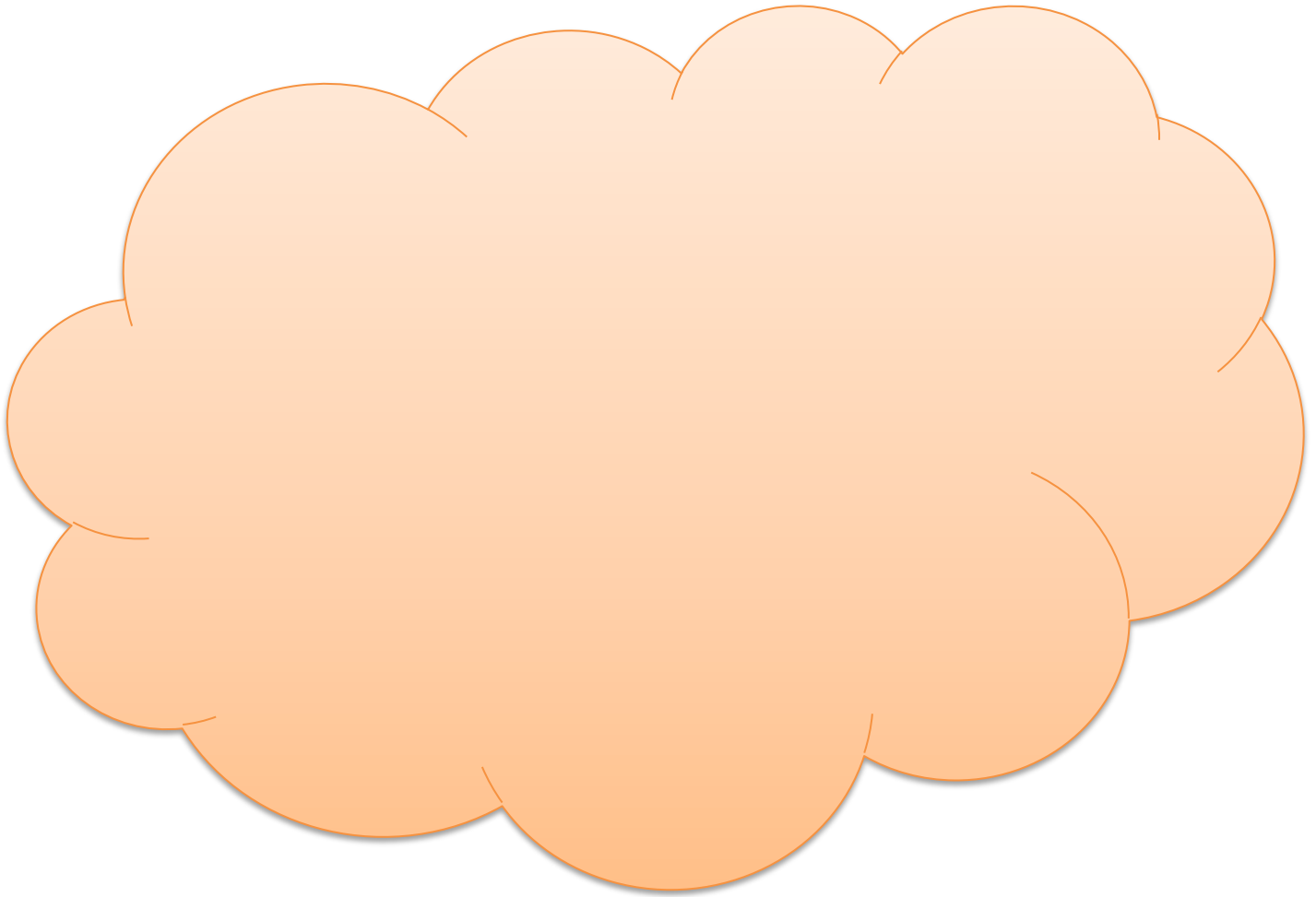
2) anota o pega en tu cuaderno el título de esta receta



3) Anota o pega en tu cuaderno los ingredientes de esta receta



4) Anota o pega en tu cuaderno la preparación de las Sopaipillas

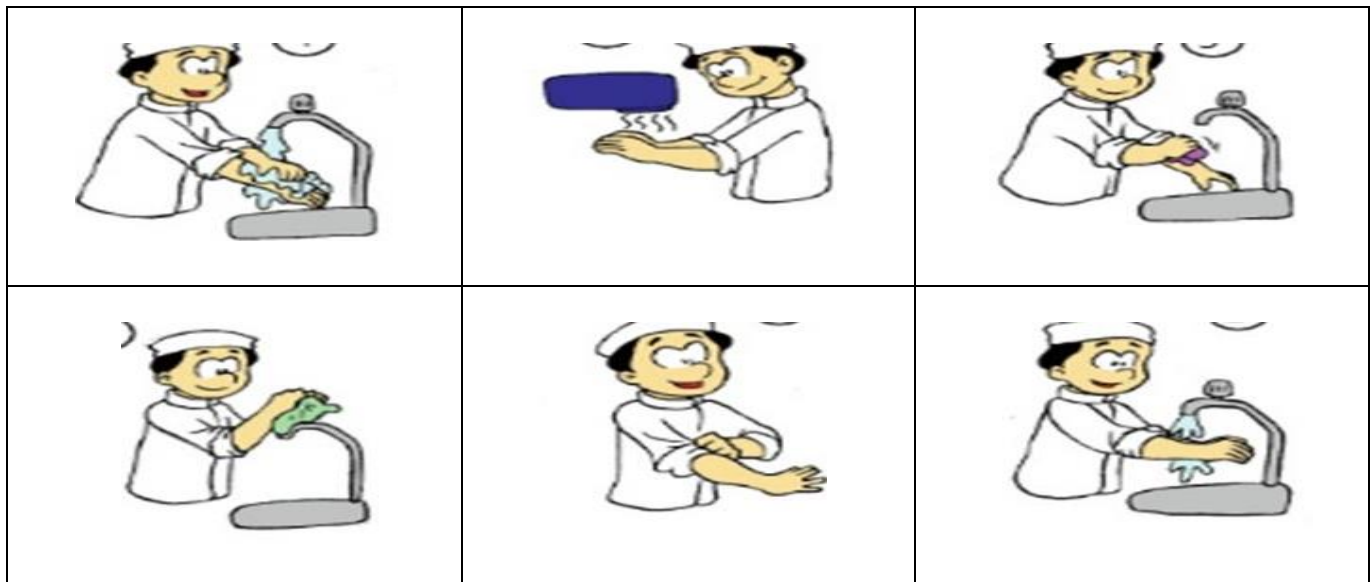


5) Anota o dibuja en tu cuaderno que precauciones debes tener al momento de elaborar sopaipillas

6) dibuja o recorta y pega en tu cuaderno el ***mise en place*** para la elaboración de las sopaipillas

Harina	Manteca	Sal	Levadura	Zapallo	Agua

7) observa las siguientes imágenes y ordena el proceso correctamente colocándole número de 1 a 6. Anótalo en tu cuaderno.



Haz concluido tu trabajo y si es posible puedes elaborar esta receta en casa acompañada o acompañado de un adulto...suerte

Buen trabajo!!