



Asignatura: Vocacional	
Docente: Aurora Ortega Herrera	Curso: Laboral 3 A
Objetivo de Aprendizaje: Conocer diferentes cortes de carnes.	
Contenido: Cortes de carne de vacuno y de pollo.	
Habilidad: Leer y comprender los diferentes tipos de cortes de carnes e identificar en las preparaciones que se pueden utilizar.	
Semana N°: 11 (lunes 08 al viernes 12 de junio)	

HORARIO SEMANAL SUGERIDO				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Vocacional 45 minutos	Vocacional 45 minutos	Social 20 minutos	Matemáticas 45 minutos	Social 20 minutos
Lenguaje 45 minutos	Matemáticas 45 minutos	Lenguaje 45 minutos	Educación Física 60 minutos	Vocacional Repaso de la semana

Es importante que se le haga una rutina de estudio para que el estudiante no se agobie y se canse.
Se sugiere considerar los días destacados para la realización de la guía. La supervisión, el apoyo, guía y orientación según sea el caso es primordial en el proceso de aprendizaje. Los estudiantes que no saben leer, ni escribir se les puede apoyar escribiendo sus respuestas.

En la clase de hoy conocerás los cortes de la carne de vacuno y de pollo.

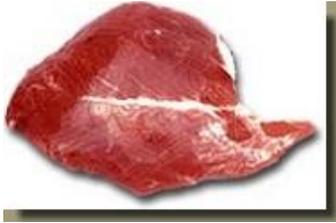
Al preparar recetas con carne, es necesario saber qué tipo de carne es el más adecuado para cada técnica, para así poder conseguir frituras más jugosas, guisos más tiernos y sabrosos o asados con sus jugos que no se nos resequen.



¿Conoces algún tipo de corte de carne?



Lee la siguiente información relacionado a los cortes de la carne de vacuno

<p><u>Posta negra</u></p> <p>Corte redondeado alto, sin nervios ni grasa, rojo oscuro, se usa en sartén, cacerola, horno, molida.</p> 	<p><u>Posta rosada</u></p> <p>Corte que posee poca grasa, rosado, con un nervio en el extremo, se usa en escalopas (bistecs delgados), al sartén, cacerola, horno.</p> 	<p><u>Asiento</u></p> <p>Corte semicuadrado, de color rojo oscuro con poca grasa, se usa en sartén, cacerola, horno y bistec.</p> 
<p><u>Lomo liso</u></p> <p>Corresponde a un corte alargado poco fibroso, se usa a la parrilla, a la plancha, sartén, cacerola, bistec.</p> 	<p><u>Lomo vetado</u></p> <p>Corte alargado con una veta de grasa principal y varias ramificaciones pequeñas, se usa en preparaciones al sartén, cacerola, horno y parrilla.</p> 	<p><u>Huachalomo</u></p> <p>Corte rectangular, de color rojo claro, con grasa superficial, se usa a la cacerola, parilla y sartén (bistec o churrasco), guisos, carbonada.</p> 
<p><u>Abastero</u></p> <p>Trozo redondo, de color rojo claro, se utiliza en preparaciones a la parrilla, molida y a la cacerola.</p> 	<p><u>Posta paleta</u></p> <p>Corte triangular plano, fibroso, de color rojo oscuro, se usa en preparaciones son en guiso, sartén, horno, bistec, escalopa y molida.</p> 	<p><u>Sobre costilla</u></p> <p>Corte rectangular, de color rojo claro, con poca grasa, se usa en preparaciones como a la cacerola, horno, parrilla y caldos.</p> 



Asado carnicero

Corte plano, alargado y fibroso. Sus principales preparaciones son parrilla y horno, cacerola, bistec.



Chocllillo

Corte redondo, alargado con poca grasa, rosado oscuro, se usa a la cacerola, horno y sartén.

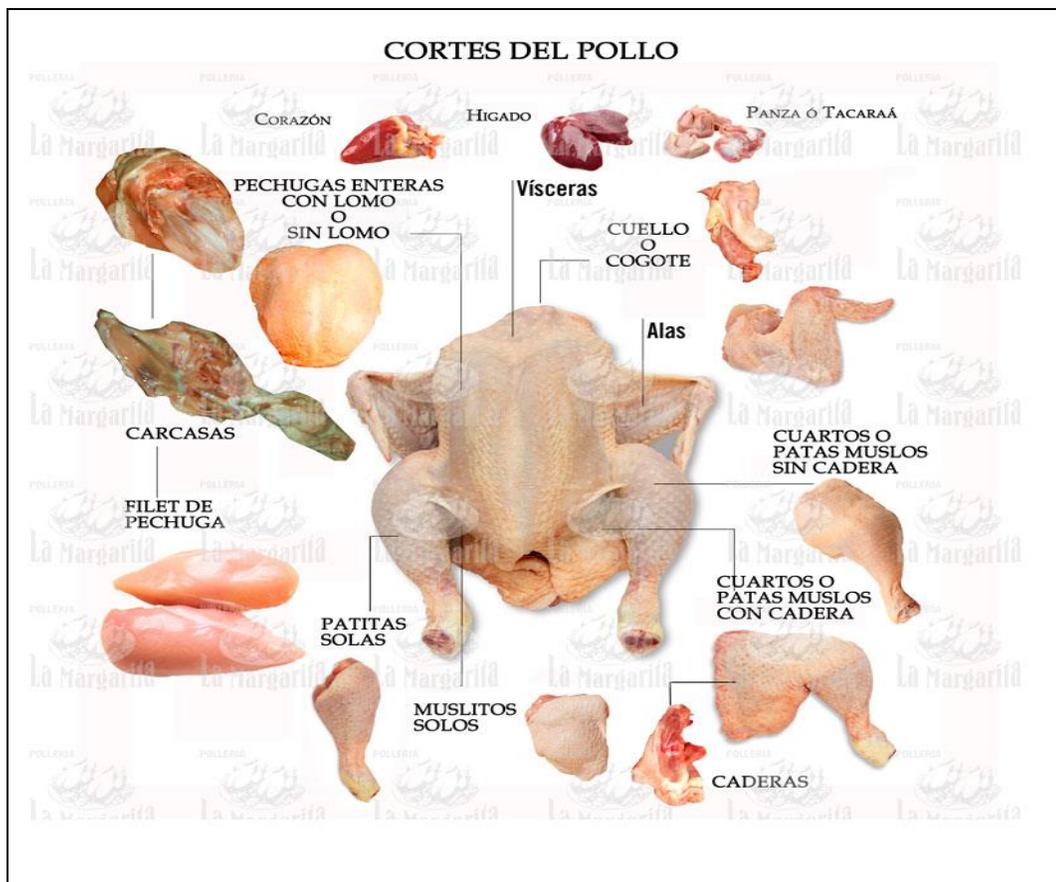


Ganso

Carne blanda de color rojo oscuro, se prepara a la cacerola, horno, parrilla y sartén.

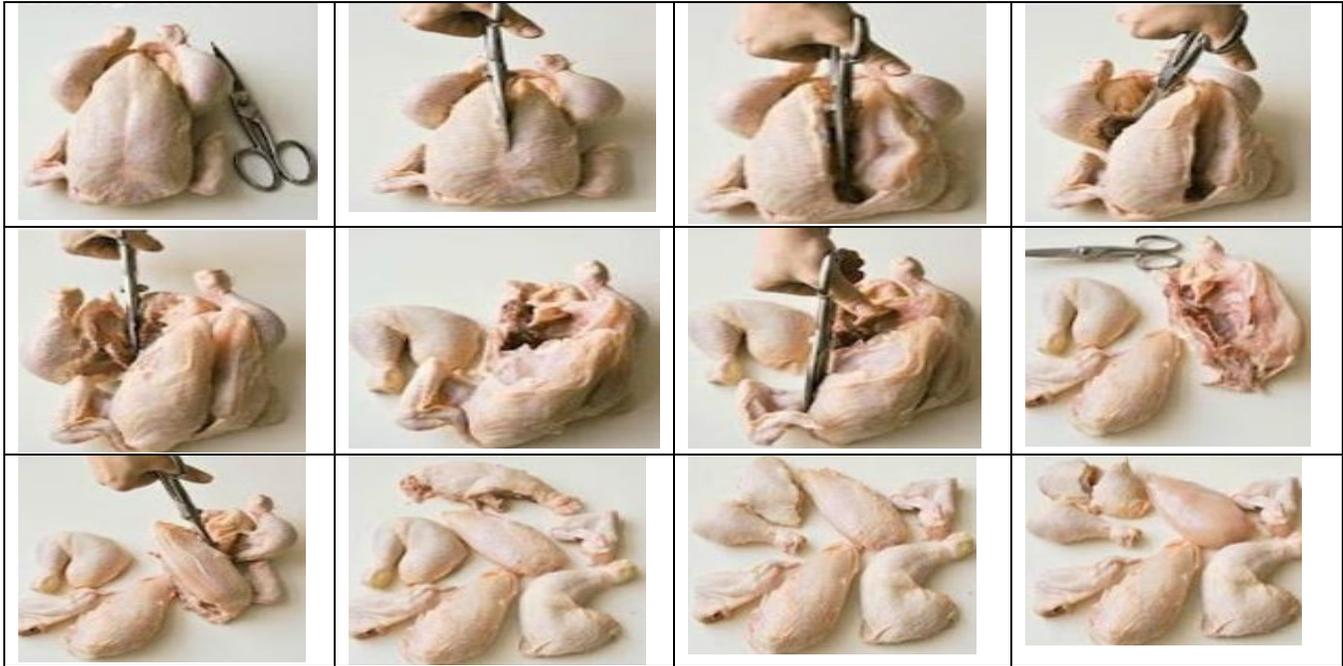


Observa los cortes de la carne de pollo

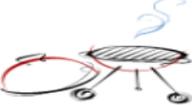




Pasos para cortar un pollo



I. Completa la siguiente tabla con la información de cada corte de carne y marca con una x en la preparación que se utiliza

CORTE DE CARNE	PARRILLA 	ASADO-HORNO 	CACEROLA 	SARTÉN-BISTEC-ESCALOPA 
ABASTERO				
ASADO CARNICERO				
ASIENTO PICANA				
HUACHALOMO				
LOMO LISO				
LOMO VETADO				
POSTA NEGRA				
POSTA PALETA				
POSTA ROSADA				
SOBRECOSTILLA				
POLLO				



Reflexión

Diferenciar los cortes de las carnes y del pollo te ayudará a reconocer en qué preparaciones de comidas las puedes utilizar, con ello la elaboración te quedará satisfactoria a como tú la deseas, jugosa, blanda, sabrosa, etc.

Autoevaluación

Lee los indicadores y luego marca con una x el Emoji que representa tu trabajo y aprendizaje.

Indicadores	Evaluación	
Tuve interés por la tarea	  	
Me esforcé para trabajar la guía	  	
Consulté cuando no comprendía la instrucción	  	
Completé todas las actividades.	  	
Fui ordenado/a para hacer la tarea	  	
Tuve el apoyo de alguien de la familia al realizar la tarea	  	
Logrado 	Mas o menos logrado 	No logrado 