



Asignatura: Vocacional	
Docente: Aurora Ortega Herrera -Camila Ramos	Curso: Laboral 3 A
Objetivo de Aprendizaje: Abordar preparaciones de panadería "Churrascas"	
Contenido: Producción de panadería.	
Habilidad: Identificar lo qué es una preparación de panadería, observar la elaboración de las churrascas recordando los ingredientes y su proceso.	
Semana N°: 19 (lunes 10 al viernes 14 de agosto)	

HORARIO DE CLASES ONLINE SEMANAL				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOCIAL 10:30 A 11:30	LENGUAJE 10:30 A 11:30	LIBRE Reuniones administrativas	MATEMÁTICAS 10:30 A 11:30	VOCACIONAL 10:30 A 11:30
		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

Se puntual a la hora de conectarte

Silencia tu micrófono y actívalo cuando te lo soliciten

Escucha y pon atención a la clase

Pide la palabra para opinar, levanta tu mano

Se respetuoso en las opiniones de los demás



¿Qué aprenderás en la clase?

► Objetivo:

Abordar preparaciones de panadería "Churrascas"

► Habilidades que desarrollarás:

Identificar lo qué es una preparación de panadería, observar la elaboración de las churrascas recordando los ingredientes y su proceso.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Acciones antes de preparar un alimento

La seguridad del lugar
para evitar accidentes

Adecuado lavado de
manos, antes, durante y
al término de cocinar



Higienización del
lugar de trabajo,
utensilios, muebles
y superficies.

Higiene personal

Higienización de los
alimentos, lavar y
desinfectar



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Introducción a las preparaciones de panadería por jefa de taller





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Actividad:

Los estudiantes serán informados con anterioridad los materiales que se utilizarán. Durante la actividad de la clase, los que tengan los materiales irán ejecutando el paso a paso con la profesora.

Los estudiantes que no los tengan seguirán participando de igual manera de la clase, para que más adelante también puedan realizar la preparación.

Con el resultado final del producto enviarán una foto para compartirla en la página de Facebook del curso.





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

Churrascas

Ingredientes:

- 500 grs de harina sin polvos de hornear.
- 2 cucharaditas de sal gruesa o 1 ½ de sal fina.
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio.
- ½ cucharadita de polvos de hornear.
- ¾ taza de agua tibia.
- ½ taza de aceite vegetal o manteca derretida.





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			
Identifica lo qué es una preparación de panadería			
Participa en las actividades de la clase			