



<b>Asignatura:</b> Vocacional	
<b>Docente:</b> Aurora Ortega Herrera -Camila Ramos	<b>Curso:</b> Laboral 3 A
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Abordar preparaciones de panadería "Pan amasado"	
<b>Contenido:</b> Producción de panadería.	
<b>Habilidad:</b> Identificar tipos de harinas para realizar el pan amasado, observar la elaboración, recordando los ingredientes y su proceso.	
<b>Semana N°: 20</b> (lunes 17 al viernes 21 de agosto)	

<b>HORARIO DE CLASES ONLINE SEMANAL</b>				
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	
<p>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.</p>				

# Saludo y normas de la clase

Se puntual a la hora de conectarte

Silencia tu micrófono y actívalo cuando te lo soliciten

Escuchar y poner atención a la clase

Pide la palabra para opinar, levanta tu mano

Se respetuoso en las opiniones de los demás





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

# ¿Qué aprenderás en la clase?

► Objetivo:

Abordar preparaciones de panadería "Pan amasado"

► Habilidades que desarrollarás:

Identificar tipos de harinas para realizar el pan amasado, observar la elaboración, 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

# 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 tomando apuntes, para que más adelante puedan realizar la preparación.





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

Explicar tipos de harinas en la preparación del pan amasado por jefa de taller





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

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

## Pan amasado

### Ingredientes:

- 500 grs de harina sin polvos de hornear.
- 1 cucharaditas de sal.
- 1 cucharadita de levadura.
- 66 grs de manteca.
- 200 cc taza de agua tibia.





**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

<b>Indicadores</b>	<b>Logrado</b>	<b>Medianamente logrado</b>	<b>No logrado</b>
<b>Nombra acciones de seguridad en la cocina</b>			
<b>Menciona acciones de higiene en la cocina</b>			
<b>Identifica ingredientes de la receta</b>			
<b>Recuerda el paso a paso de la preparación</b>			
<b>Identifica lo qué es una preparación de panadería</b>			
<b>Participa en las actividades de la clase</b>			