



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Asignatura: Vocacional

Docente: Aurora Ortega Herrera -Camila Ramos

Curso: Laboral 3 A

Objetivo de Aprendizaje: Abordar preparaciones de panadería "Tortillas"

Contenido: Producción de panadería.

Habilidad: Identificar tipos de harinas para realizar la tortilla, observar la elaboración, recordando los ingredientes y su proceso.

Semana N°: 21 (lunes 24 al viernes 28 de agosto)

HORARIO DE CLASES ONLINE SEMANAL

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOCIAL	LENGUAJE	LIBRE Reuniones administrativas	MATEMÁTICAS	VOCACIONAL
10:30 A 11:30	10:30 A 11:30	LIBRE Reuniones administrativas	10:30 A 11:30	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.



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

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

Se respetuoso
en las opiniones
de los demás

Pide la
palabra para
opinar,
levanta tu
mano





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

¿Qué aprenderás en la clase?

- Objetivo:

Abordar
preparaciones de
panadería "Tortilla"

- Habilidades que desarrollarás:



Identificar tipos de harinas
para realizar la tortilla,
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

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



Higiene personal

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

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

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

Tortillas

Ingredientes:

- 1 kilo de harina sin polvos de hornear.
- 1 cubo de levadura.
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio.
- 1 cucharada de sal.
- 125 grs de manteca.
- 1 ½ taza de agua tibia.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Explicación de la preparación de la tortilla por jefa de taller





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			