



**Asignatura:** Vocacional

**Docente:** Aurora Ortega Herrera -Camila Ramos

**Curso:** Laboral 3 A

**Objetivo de Aprendizaje:** Cocinar preparaciones chilenas, postres "Tutti frutti"

**Contenido:** Cocina chilena

**Habilidad:** Valorar preparaciones típicas de Chile a través de su historia, observar la elaboración, recordando los ingredientes y su proceso.

**Semana N°: 25** (lunes 28 de septiembre al viernes 02 de octubre)

### 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

Escuchar y  
poner  
atención a la  
clase

Silencia tu  
micrófono y  
actívalo  
cuando te lo  
soliciten

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:

Cocinar preparaciones  
chilenas, entradas  
" Tutti frutti"

➔ Habilidades que desarrollarás:



Valorar preparaciones típicas de Chile a través de su historia, observar la elaboración, recordando los ingredientes y su proceso.



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

# Piensa:

¿Sabes lo qué es un postre?

¿Conoces algún postre?





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

# Los postres

- ▶ El término postre se utiliza para designar a un tipo de plato que se caracteriza por ser dulce y por servirse por lo general al final de una cena o como elemento principal en la merienda o desayuno. Los postres pueden ser básicamente elementos que no requieren elaboración como las frutas aunque en la mayoría de los casos se utiliza el nombre de postre para platos más elaborados como flanes, tortas o masas. Los postres son extremadamente variados en lo que hace a colores, formas, sabores y texturas, pudiéndose encontrar una infinita cantidad de opciones para disfrutar.





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

# Postres típicos de Chile



**Brazo de reina**



**Leche asada**

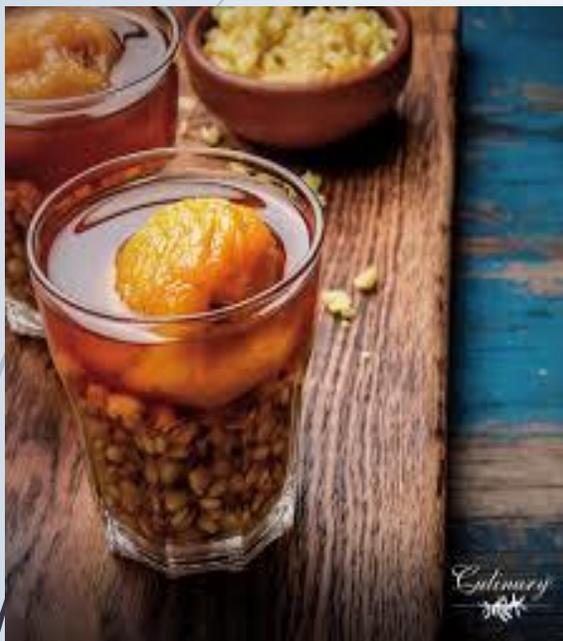


**Leche nevada**



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

# Postres típicos de Chile



**Mote con huesillo**



**Panqueques**



**Kuchen sureño**



**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

# Historia del Tutti Frutti

- El tutti frutti es un postre muy conocido en Chile, pero también en otros países su nombre varía según el lugar, le dicen macedonia, ensalada de frutas, cóctel de frutas.
- Es refrescante, fácil de preparar y lo mejor es que es saludable.
- La preparación depende en gran parte de las frutas de estación y de su acompañamiento que puede ser helado o crema.





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

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

## Tutti frutti

### Ingredientes:

- 1 manzana
- 1 naranja
- 1 plátano
- Frutas que tengas en la casa
- Azúcar
- Crema pequeña (opcional)





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

# Reflexión



¿Qué aprendiste hoy?

¿Qué ingredientes  
utilizamos?

¿Cuál fue el paso a  
paso?



# 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 postre			
Participa en las actividades de la clase			