



<b>Asignatura:</b> Vocacional	
<b>Docente:</b> Aurora Ortega Herrera -Camila Ramos	<b>Curso:</b> Laboral 3 A
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Elaborar recetas típicas navideñas "Galletas de navidad"	
<b>Contenido:</b> Recetas de navidad.	
<b>Habilidad:</b> Valorar preparaciones típicas de navidad, conocer su historia, observar la elaboración recordando los ingredientes y su proceso.	
<b>Semana N°: 31</b> (lunes 09 al viernes 13 de noviembre)	

### HORARIO DE CLASES ONLINE SEMANAL

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOCIAL	LENGUAJE	LIBRE Reuniones administrativas	MATEMÁTICAS	VOCACIONAL
09:30 A 10:30	09:30 A 10:30		09:30 A 10:30	09:30 A 10:30
		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



Ser puntual  
a la hora de  
conectarse



Silenciar el  
micrófono y  
activarlo  
cuando te lo  
soliciten



Pedir la  
palabra para  
opinar



Ser  
respetuoso  
con las  
opiniones de  
los demás



Escuchar y  
poner  
atención a la  
clase



Todas las  
preguntas  
que hagas  
son  
importantes,  
que no te de  
vergüenza  
hacerlas.

# ¿Qué aprenderás en la clase?

► Objetivo:

Elaborar recetas típicas navideñas "Galletas de navidad"

► Habilidades que desarrollarás:

Valorar preparaciones típicas de navidad, conocer su historia, observar la elaboración recordando los ingredientes y su proceso.





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

¿Tú familia tiene tradiciones de recetas para preparar en navidad?

¿Cuál es la que más te gusta?

¿Te gustaría aprender alguna, cuál?





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

# Fiestas navideñas en nuestro país

- ▶ La Navidad chilena se celebra el 24 de diciembre, cuando las familias se reúnen para cenar, celebrar y esperar a las 12 de la noche para abrir los regalos. Es una fiesta larga donde los niños juegan y los adultos hacen pequeños trucos para distraer a los niños justo cuando el viejo Pascuero (Santa chileno) pasa y deja los regalos. Muchas veces la familia se reúne ya tarde, después del trabajo y con solo algo de tiempo para ir a la misa del gallo.
- ▶ Habitualmente para la cena de navidad se elabora un menú que se ha discutido con tiempo y que generalmente complementa el del Año Nuevo. En algunas casas en Navidad se come pavo con papas o arroz, en otras un cóctel, pero lo que no puede faltar son las galletas, el pan de pascua con cola de mono y ponches.





*Colegio*  
*Ricardo Olea*  
CORMUN RANCAGUA

# Historia de las galletas navideñas

- ▶ El origen de las galletas de Navidad se remonta a recetas de la edad media, ya que en aquella época se elaboraban estos dulces que incluían entre sus ingredientes canela, pimienta negra, almendras, frutas secas y las grandes propiedades del jengibre. Estas cookies, no son exclusivas de un solo país, se pueden encontrar al rededor del mundo.
- ▶ Las galletas navideñas se caracterizan por contener harina, mantequilla, azúcar y huevo, además de los saborizantes como la canela y el jengibre.
- ▶ Sus formas son variadas, árbol de navidad, casa, ángeles, bastones corazones y la más tradicional es la que tiene forma de hombrecillo.



# Tipos de galletas navideñas





**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

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

## Galleta navideña

### Ingredientes:

- 2 pan de margarinas chicos(125 grs).
- 1 taza de azúcar flor.
- 1 huevo.
- 3 tazas de harina.
- 1 cucharadita de polvos de hornear.
- Canela o jengibre en polvo para saborizar.
- Mostacilla.





*Colegio*  
*Ricardo Olea*  
CORMUN RANCAGUA

# Reflexión



¿Qué aprendiste hoy?

¿Qué ingredientes  
utilizamos?

¿Cuál fue el paso a  
paso?



**Colegio**  
**Ricardo Olea**  
COMUN 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			
Participa en las actividades de la clase respondiendo a preguntas relacionadas a la receta			