



Asignatura: Vocacional

Docente: Aurora Ortega Herrera -Camila Ramos

Curso: Laboral 3 A

Objetivo de Aprendizaje: Elaborar recetas típicas navideñas "Pan de ajo"

Contenido: Recetas de navidad.

Habilidad: Valorar preparaciones típicas de navidad, conocer sus características, observar la elaboración recordando los ingredientes y su proceso.

Semana N°: 35(lunes 07 al viernes 11 de diciembre)

HORARIO DE CLASES ONLINE SEMANAL

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOCIAL	MATEMÁTICAS	LIBRE Reuniones administrativas	LENGUAJE 09:30 A 10:30	VOCACIONAL
09:30 A 10:30	09:30 A 10:30	LIBRE Reuniones administrativas	EDUCACIÓN FÍSICA 12:00 A 12:45	09:30 A 10:30

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



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.



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

¿Qué aprenderás en la clase?

► Objetivo:

Elaborar recetas típicas navideñas "Pan de ajo"

► 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

¿Has comido alguna
vez panes
saborizados?

¿De qué sabores has
probado?





Colegio
Ricardo Olea
COMUN RANCAGUA

PANES SABORIZADOS

El pan es un alimento básico que se elabora con una mezcla de harina, generalmente de trigo, agua, sal y levadura, que se amasa y se cuece en un horno en piezas de distintas formas y tamaños; su sabor, color y textura pueden variar según el tipo de harina empleado y los ingredientes. El pan cuando ya está preparado también se puede saborizar con distintas especias tales como orégano, ajo, tomate, aceituna, cebolla, entre otros.





Colegio
Ricardo Olea
COMUN RANCAGUA

Tipos de panes saborizados



PAN CON ALBAHACA



PAN CON CIBULETTE



PAN CON ORÉGANO



Colegio
Ricardo Olea
COMUN RANCAGUA

Tipos de panes saborizados



PAN DE TOMATE



PAN DE ACEITUNA



PAN DE HIERBAS



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

Pan con sabor a ajo

Ingredientes:

- 2 panes puede ser de marraqueta o hallulla.
- 2 dientes de ajos picados finos.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- 1 cucharada de perejil deshidratado o natural.
- 2 cucharadas de queso rallado (sobre)





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			
Participa en las actividades de la clase respondiendo a preguntas relacionadas a la receta			