

**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 Nº: 35**(lunes 07 al viernes 11 de diciembre)

#### **HORARIO DE CLASES ONLINE SEMANAL**

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

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:

Habilidades que desarrollarás:

Elaborar recetas típicas navideñas "Pan de ajo"



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



¿Has comido alguna vez panes saborizados?

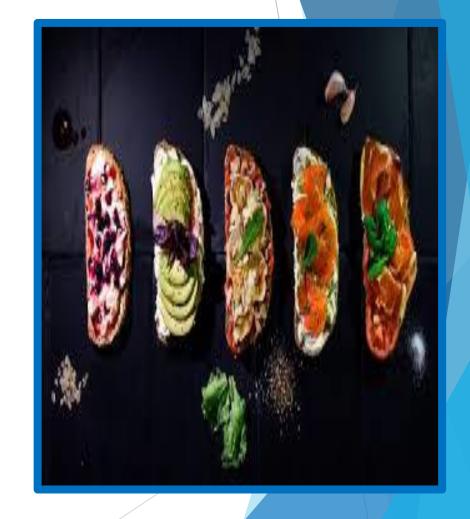
¿De qué sabores has probado?





#### 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 esta preparado también se puede saborizar con distintas especias tales como orégano, ajo, tomate, aceituna, cebolla, entre otros.





### Tipos de panes saborizados







PAN CON ORÉGANO

PAN CON ALBAHACA

PAN CON CIBULETTE



### Tipos de panes saborizados







PAN DE ACEITUNA

PAN DE HIERBAS

PAN DE TOMATE



#### 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



# 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)





#### Reflexión



¿Qué aprendiste hoy?

¿Qué ingredientes utilizamos?

¿Cuál fue el paso a paso?



#### Pauta de evaluación

Indicadores	Logrado	Medianamente	No logrado
mulcador es	Logiado	logrado	No logiado
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			