

## ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 12

---

ESCUELA EDUCACION ESPECIAL “ALFREDO FORTABAT”

DOCENTE: MINGOLLA CARINA

GRADO: TALLER DE COCINA II

TURNO: TARDE

AREA CURRICULAR: TECNOLOGIA

TÍTULO: ALIMENTOS



CONTENIDOS

- ✚ REGISTRO DE PROCESOS TECNOLOGICOS DESTINADOS A ELABORAR PRODUCTOS: UNITARIOS O MUCHOS IGUALES IDENTIFICANDO LAS OPERACIONES TECNICAS QUE INTERVIENEN Y EL ORDEN EN QUE SE UTILIZAN.
- ✚ ELABORACIÓN DE PRODUCTOS, SELECCIONANDO LOS MATERIALES Y LAS TÉCNICAS MAS APROPIADA, DIFERENCIANDO INSUMO, OPERACIONES Y MEDIO TÉCNICO.
- ✚ HÁBITOS QUE FAVORECEN LA SALUD COMO HIGIENE PERSONAL

ACTIVIDADES:

TODAS LAS ACTIVIDADES ENVIADAS COMO SIEMPRE DEBEN REALIZARSE EN EL CUADERNO CORRESPONDIENTE

DIA MIÉRCOLES

TRABAJA EN EL CUADERNO

\*BUSCA INFORMACIÓN SOBRE LA VERDURAS QUE CRECEN DEBAJO DE LA TIERRA.

\* HACER UNA LISTA CON EL NOMBRE D E CADA UNA DE ELLAS.

\*DIBUJA O BUSCA IMÁGENES Y PEGAS EN EL CUADERNO

\* ¿QUÉ CARACTERÍSTICAS TIENEN EN COMÚN?

## ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 12

DIA JUEVES

EN BASE DE LA INVESTIGACIÓN REALIZADA EL DÍA ANTERIOR PREPARAMOS  
UNA ENSALADA DE PAPAS Y ZANAHORIAS

ENSALADA DE VERDURA

### INGREDIENTES

1. 3 PAPAS
2. 2 ZANAHORIAS
3. 3 HUEVOS
4. SAL
5. MAYONESA
6. 1 LIMÓN
7. PIZCA PIMIENTA MOLIDA
8. 1 CEBOLLA BLANCA

### PASOS

1. PICAR EN CUBOS LA PAPA Y LA ZANAHORIA Y PONER A HERVIR JUNTO CON LOS HUEVOS. AGREGAR UNA PIZCA DE SAL



2. CUANDO YA ESTÉ BLANDO, RETIRAR DEL FUEGO. PELAR LOS HUEVOS Y PARTIRLOS EN CUADRITOS. PICAMOS LA CEBOLLA BLANCA Y SE LA AGREGAMOS



3. FINALMENTE LE AGREGAMOS UNA CUCHARADA DE MAYONESA, EL ZUMO DE MEDIO LIMÓN, UNA. A SERVIR Y DISFRUTAR



DIA VIERNES

### BOMBONES DE ZANAHORIA

#### INGREDIENTES

1 KILO DE ZANAHORIA

RALLADURA DE NARANJA

COCO RALLADO CANTIDAD NECESARIA

AZÚCAR ( LA MISMA CANTIDAD QUE EL PURÉ DE

1 CLAVO DE OLOR

PIROTINES



#### PREPARACIÓN

HERVIR LAS ZANAHORIAS HASTA QUE ESTÉN TIERNAS Y HACERLAS PURÉ. AGREGAR LA RALLADURA DE NARANJA Y PESAR. PONER LA PREPARACIÓN EN UNA OLLA, AGREGAR LA MISMA CANTIDAD DE AZÚCAR Y EL CLAVO DE OLOR.

PONER AL FUEGO REVOLVER CON CUCHARA DE MADERA HASTA QUE SE SEPARA DEL FONDO. DEJAR ENTIBIAR Y ARMAR LOS BOMBONES HACIENDO BOLITAS CON LA MANO.

PASAR POR COCO RALLADO Y DEJARLO SECAR BIEN SOBRE UNA REJILLA. ( SI NO TE GUSTA EL COCO LE PODES REBOZARLAS EN AZÚCAR). POR ÚLTIMOS PONERLOS EN PIROTINES

# ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 12

DIA MIÉRCOLES

SEGUIMOS CON LAS RUTINAS DIARIAS

REALIZAR CON AYUDA UNA LISTA EN EL CUADERNO QUE CONTENGA UNA RUTINA CON ACTIVIDADES DIARIA.

IDENTIFICO ACTIVIDADES QUE REALIZO EN CASA POR DIA.

¿ QUE ACTIVIDAD NUEVA PUEDO REALIZAR Y AYUDAR EN CASA ¿

ANOTAMOS EN EL CUADERNO QUE RUTINA ELEGUIMOS.

VOCABULARIO EN ESPAÑOL 

**LAS TAREAS DE LA CASA**

**LIMPIAR**  


**QUITAR EL POLVO**  


**PONER LA LAVADORA**  


**TENDER**  


**FREGAR (el suelo / los platos)**  
  


**BARRER**  


**PASAR LA ASPIRADORA**  


**COCINAR**  


**PONER LA MESA**  


**QUITAR LA MESA**  


**SACAR LA BASURA**  


**SACAR AL PERRO**  


tlcdenia.com

DIA JUEVES

RECORDAR QUE TODAS LAS ACTIVIDADES ENVIADAS COMO SIEMPRE DEBEN REALIZARSE EN EL CUADERNO CORRESPONDIENTE.

CUPCAKES

**INGREDIENTES:**

• **PARA LA MASA:**

- 2 TAZAS DE HARINA (280 GRAMOS)
- 2 TAZAS DE AZÚCAR (400 GRAMOS)
- 100 GRAMOS DE MANTECA
- 3 UNIDADES DE HUEVOS
- 2 CUCHARADITAS DE POLVOS DE HORNEAR
- 1 TAZA DE LECHE (240 MILILITROS)
- ESENCIA DE **VAINILLA** O RALLADURA DE LIMÓN AL GUSTO

• **PARA LA DECORACIÓN:**

- CLARA DE HUEVO
- AZÚCAR
- JUGO DE LIMÓN
- COLORANTES ARTIFICIALES

PREPARACION

1. BATIR LA MANTECA CON EL AZÚCAR HASTA CREMAR.
2. INCORPORAR LOS HUEVOS DE A UNO Y BATIR.. AGREGAR LA ESENCIA DE VAINILLA, RALLADURA DE LIMÓN. BATIR
3. LUEGO, AGREGAR LA LECHE Y MEZCLAR. Y POR ÚLTIMO LA HARINA. INCORPORAR BIEN TODO. (TIENE QUE QUEDAR UNA PREPARACIÓN COMO LA DEL BIZCOCHUELO SIN GRUMOS)
4. DE SER NECESARIO BATIR UN POCO MÁS.. HASTA INCORPORAR BIEN TODO. COCINAR A HORNO MEDIO /BAJO POR DE 15 A 25 MINUTOS DEPENDIENDO DEL HORNO.. PINCHAMOS PARA CONTROLAR QUE YA ESTÉN.
5. COLOCAR EN LOS MOLDES Y COCINAR.
6. DECORAR A GUSTOS



DIA VIERNES

1- MARCAMOS LA OPCIÓN CORRECTA SEGÚN LOS INGREDIENTES QUE  
NECESITAMOS EN LA RECETA “CUPCAKES”

	200 GR		300 GR		400 GR
MANTECA	100 GR	HARINA	280 GR	AZÚCAR	500 GR
	150 GR		200 GR		200 GR

2- MARCA CON VERDADERO O FALSO TENIENDO EN CUENTA LA RECETA DE  
LOS “CUPCAKES”

\_\_\_BATIR LA MANTECA CON LOS HUEVOS

\_\_\_BATIR LA MANTECA CON EL AZÚCAR HASTA FORMAR UNA CREMA

\_\_\_INCORPORAR LOS HUEVOS DE A UNO Y BATIR

\_\_\_AGREGAR LA HARINA SIN LA LECHE

\_\_\_BATIR TODO BIEN SIN FORMAR GRUMOS

\_\_\_COCINAR A HORNO ALTO

\_\_\_COLOCAR EN LOS MOLDES Y COCINAR A HORNO BAJO

DIRECTORA: GIOVANNA MARINO