

ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 15

ESCUELA EDUCACION ESPECIAL “ALFREDO FORTABAT”

DOCENTE: MINGOLLA CARINA

GRADO: TALLER DE COCINA II

TURNO: TARDE

AREA CURRICULAR: TECNOLOGIA

TÍTULO: ALIMENTOS



CONTENIDOS

- ✚ REGISTROS 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 APROPIADAS, DIFERENCIANDO INSUMOS, 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

LECTURA DE IMÁGENES: TIPOS DE HARINAS



-OBSERVAR LOS DISTINTOS TIPOS DE HARINAS USADAS EN EL TALLER: COMÚN-LEUDANTE-INTEGRAL.

ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 15

-RECORDAR LAS RECETAS QUE REALIZAMOS EN LAS ANTERIORES GUIAS UTILIZANDO LOS DISDTINTOS TIPO DE HARINA

-REALIZAR UN LISTADO CON LOS NOMBRES DE LAS RECETAS EN EL CUADERNO.

DIA JUEVES

UTILIZACIÓN DEL TRIGO



-LEER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN SOBRE LA UTILIZACIÓN DEL TRIGO.

EL TRIGO SE UTILIZA PARA HACER HARINA LEUDANTE, COMÚN, INTEGRAL, SÉMOLA, CERVEZA Y GRAN VARIEDAD DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. ES UNO DE LOS PRODUCTOS BÁSICOS MAS POPULARES QUE SE PRODUCEN EN TODO EL MUNDO. SE UTILIZA PARA GRAN VARIEDAD DE ALIMENTOS COMO: PAN, CEREALES, PASTAS Y ALIMENTOS PARA LOS ANIMALES.

-INDAGAR EN CASA -¿CONSUMIMOS TRIGO? ¿EN QUE ALIMENTOS?
¿CONOCEMOS LOS BENEFICIOS DE SU CONSUMO?

-REGISTRAR LA TAREA EN EL CUADERNO, NO OLVIDES LA FECHA Y LOS DATOS PERSONALES









DIA VIERNES

REPASAR LA RECETA Y COCINAMOS PRE PIZZAS



MASA DE PREPIZZA

INGREDIENTES

-  1 KILO DE HARINA 0000
-  50 GR DE LEVADURA
-  1 POCILLO DE ACEITE
-  700 CC DE AGUA TIBIA
-  CANTIDAD NECESARIA DE SAL
-  ½ CUCHARADA DE AZÚCAR
-  1 BOTELLA DE SALSA
-  ORÉGANO CANTIDAD NECESARIO

PREPARACION

PREPARACIÓN

1 -EN UN RECIPIENTE APARTE, COLOCAR LA LEVADURA CON UNA CUCHARADA DE AZÚCAR Y 1 UNA CUCHARADA DE HARINA Y 200 CC DE AGUA TIBIA, MEZCLAR BIEN Y ESPERAR A QUE LA LEVADURA SE ACTIVE.

2- EN UN BOL COLOCAR LA HARINA EN FORMA DE CORONA, AGREGAR A LOS COSTADOS LA SAL, Y EN EL CENTRO EL ACEITE, 600 CC DE AGUA TIBIA, AGREGAR LA HARINA PREVIAMENTE LEUDADA, MEZCLAR Y AMASAR HASTA OBTENER UNA MASA. DEJAR LEUDAR 20 MINUTOS.

3-EN UNA SARTÉN COLOCAR SALSA CON UN POCO DE ORÉGANO Y SAL A GUSTO, AGREGAR UNA PIZCA DE SAL.

4-LUEGO COLOCAR ACEITE EN LA BANDEJA, COLOCAR UN POCO DE MASA Y EMPEZAR A ESTIRAR.

5-COLOCAR EN EL HORNO HASTA QUE DORE UN POCO, LUEGO COLOCAR LA SALSA PREVIAMENTE PREPARADA, PINTARLA. TERMINAR DE HORNEAR.

DEJAR ENFRIAR.

DIA MIÉRCOLES

RECORDAR Y PEGAR LAS MEDIDAS NECESARIAS DE HIGIENE A TENER EN CUENTA ANTES DE COCINAR

*LAVARSE LAS MANOS.

*CABELLO RECOGIDO

*COLOCARSE BARBIJO

*LIMPIAR EL LUGAR DE TRABAJO: MESA, MESADA

ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 15

OBSERVAR LAS IMAGENES, IDENTIFICANDO LOS ELEMENTOS DE LIMPIEZA Y ESCRIBELOS EN EL CUADERNO



CONTINUAMOS CON DISTINTOS TIPOS DE HARINAS

OBSERVAMOS LOS DIFERENTES CEREALES DE LOS CUALES SE OBTIENEN OTROS TIPOS DE HARINAS



-¿CONOCES ALGUNOS DE ELLOS?

-¿CUÁLES?

-¿EN QUE PREPARACIONES?

-¿CONSUMIMOS ALGUNAS DE ELLAS?. REGISTRO EN EL CUADERNO.

ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 15

DIA JUEVES

LECTURA DE IMAGEN

-OBSERVAR LOS DIBUJOS Y ESCRIBO EN EL CUADERNO EL NOMBRE DE LOS ALIMENTOS QUE SE ELABORARON CON HARINA DE TRIGO.



COCINAMOS UNA RECETA DULCE

TURRÓN DE AVENA

INGREDIENTES

- ❖ 4 PAQUETES DE GALLETAS CRIOLLITAS
- ❖ ½ PAQUETE DE DULCE DE LECHE
- ❖ AVENA INSTANTÁNEA 1 O 2 TAZAS GRANDES.
- ❖ 100 GR DE MANTECA
- ❖ CACAO AMARGO (TODDY) 180 GR
- ❖ UN POCO DE LECHE
- ❖ UNA OLLITA O SARTÉN PARA HACER LA PREPARACIÓN Y UNA FUENTE PARA METER AL FRÍZZER



PREPARACIÓN

1- COLOCAR LA MANTECA EN LA OLLA, HASTA QUE SE DERRITA, LUEGO AGREGA TODOS LOS INGREDIENTES Y MEZCLAR ARRIBA DEL FUEGO. TENER CUIDADO QUE NO SE QUEME CUANDO SE INTEGREN TODOS LOS INGREDIENTES.

2- EN UNA FUENTE COLOCAR UN POCO DE NUESTRA PREPARACIÓN, FORMANDO UNA BASE Y COLOCAR LAS GALLETAS CUBRIENDO TODO Y SEGUIR INTERCALANDO GALLETAS Y MEZCLA DE LA PASTA COCINADA, HASTA TERMINAR CON LA MISMA.

3- DEJARLO EN EL FRÍZZER DURANTE 2 HORAS.

4- RETIRAR Y SERVIR.

ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 15

DIA VIERNES

COCINAMOS MASA PARA TACOS



INGREDIENTES

-250 GR HARINA 0000 (MITAD COMÚN Y MITAD LEUDANTE)

-1 CDITA DE SAL

-3 CDAS DE ACEITE DE OLIVA

-1 TAZA DE AGUA

PREPARACIÓN

1- MEZCLAR LAS DOS HARINAS CON LA CUCHARADITA DE SAL. TAMBIÉN SE

PUEDE PREPARAR CON HARINA COMÚN, Y UNA CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR.

2- HACER UN HUECO EN EL MEDIO DE LO SECO Y AGREGAR LAS 3 CUCHARADITAS DE ACEITE DE OLIVA Y LA TAZA DE AGUA TIBIA DE A POCO. MEZCLAR TODO.

3- AMASAR POR UNOS 5 MINUTOS, EN LA MESADA Y DEJAR REPOSAR LA MASA DE LOS TACOS DURANTE MEDIA HORA

4- HACER BOLLITOS UN POCO MAS GRANDE QUE UNA NUEZ Y ESTIRARLO CON EL PALO DE AMASAR.

5- CALENTAR UNA SARTEN (SIN ACEITE NI NADA) Y COCINARLOS UNOS 45 SEGUNDOS, 1 MINUTO COMO MÁXIMO DE AMBOS LADOS. CON UNA ESPATULA IR APLASTANDO LOS GLOBITOS QUE SE HACEN. LOS PODES RELLENAR CON LO QUE MAS TE GUSTE Y COMER EN EL MOMENTO O TAPARLOS BIEN PARA QUE SE MANTENGAN HUMEDOS

DIRECTORA: GIOVANNA MARINO