

ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 8

ESCUELA EDUCACION ESPECIAL “ALFREDO FORTABAT”

DOCENTE: MINGOLLA CARINA

GRADO: TALLER DE COCINA II

TURNO: TARDE

AREA CURRICULAR: TECNOLOGIA

TÍTULO: ALIMENTACION -COMIDAS DULCES



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 INSUMOS, OPERACIONES Y MEDIOS TÉCNICOS.
- ✚ HÁBITOS QUE FAVORECEN LA SALUD COMO HIGIENE PERSONAL

ACTIVIDADES:

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

DIA MIÉRCOLES

RECORDAMOS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE



Normas básicas de Higiene para manipulador de alimentos



ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 8

AYUDAMOS A ORDENAR LA ALACENA O DONDE MAMA GUARDA LA
MERCADERÍA

OBSERVAR LAS IMÁGENES QUE INDICAN COMO LIMPIAR Y ORGANIZAR LA
MERCADERÍA

LEER CON AYUDA LOS TIPS

VACIAR LA ALACENA DE CASA, LIMPIAR BIEN CON UN PAÑO HÚMEDO CON
LAVANDINA



REVISAR LOS ALIMENTOS O PRODUCTOS Y FIJARSE EL VENCIMIENTO DE LOS
MISMOS



GUARDAR LOS INGREDIENTE SUELTOS (ARROZ, FIDEOS,) EN FRASCOS O
TAPER

ACOMODAR POR TAMAÑO Y ALIMENTOS, LOS ENVASES GRANDES AL FONDO
Y LOS MAS PEQUEÑOS DELANTE DE LA ALACENA.



ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 8

DIA JUEVES

RECORDAR LOS PASOS DE LIMPIAR LAS ALACENAS, REALIZAR LO MISMO
CON LA VAJILLA

SACAR TODO LIMPIAR Y ORDENAR POR UN LADO VASOS PLATOS Y FUENTES



DIA VIERNES

COCINAMOS UNA RECETA DULCE PARA EL MATE

PEPAS

INGREDIENTES:

- 150 GRAMOS DE MANTECA
- 100 GRAMOS DE AZÚCAR IMPALPABLE
- RALLADURA DE UNA NARANJA
- 1 HUEVO
- 250 GRAMOS DE HARINA 0000
- 1 CUCHARA DE POLVO PARA HORNEAR
- 1 PIZCA DE SAL
- MEMBRILLO

PREPARACIÓN

PRECALENTAR EL HORNO A TEMPERATURA MEDIA A 180 °C

1. BATIR LA MANTECA CON EL AZÚCAR, LUEGO AGREGAR LA RALLADURA DE NARANJA Y EL HUEVO.
2. MEZCLAR APARTE LA HARINA, EL POLVO PARA HORNEAR Y LA SAL.
3. AGREGAR LA HARINA A LA MEZCLA ANTERIOR.
4. UNIR LA MEZCLA CON ESPÁTULA, APLASTÁNDOLA DE LADO Y HACIA ABAJO.
5. TERMINAR DE INTEGRAR LA MASA SIN AMASAR
6. METER A LA HELADERA POR 15 MINUTOS.
7. CON UN POCO DE HARINA EN NUESTRAS MANOS, HACER BOLITAS CON LA MASA.

ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 8

8. COLOCAR MANTECA EN UNA FUENTE, UBICA LAS BOLITAS SEPARADAS Y APLASTAR CON NUESTRO ÍNDICE SIN LLEGAR HASTA AL FINAL DE LA MASA.
9. COLOCAR EL DULCE DE MEMBRILLO EN EL CENTRO (ALIVIANADO CON UN POCO DE AGUA CALIENTE)
10. COCINAR POR 12 A 15 MINUTOS, SIN DORARLAS TANTO.
11. SACAR Y DEJAR ENFRIAR.



DIA MIÉRCOLES

SEGUIMOS COCINANDO

BIZCOCHUELO

INGREDIENTES

1. 2 TAZAS HARINA LEUDANTE
2. 1 TAZA AZÚCAR
3. 1 TAZA LECHE
4. 150 CC ACEITE
5. 2 HUEVOS
6. ESENCIA DE VAINILLA
7. RALLADURA DE NARANJA O LIMÓN



PREPARACION

1. MEZCLAR LOS HUEVOS, LA ESENCIA DE VAINILLA Y LA CÁSCARA DE NARANJA
2. COLOCAR EL ACEITE, AZÚCAR Y LA LECHE Y MEZCLAR
3. COLOCAR LAS 2 TAZAS DE HARINA Y MEZCLAR HASTA QUE NO QUEDEN GRUMOS
4. ENMANTECAR Y ENHARINAR EL MOLDE Y COLOCAR LA PREPARACIÓN
5. LLEVAR AL HORNO 160° POR 45 MINUTOS O HASTA PINCHAR Y QUE SALGA SECO! IMPORTANTE NO ABRIR EL HORNO
6. SACAR DEL HORNO, DEJAR ENFRIAR, DESMOLDAR Y DISFRUTAR

ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 8

DIA JUEVES

JUGAMOS UN RATO

BUSCAMOS EN LA SOPA DE LETRA ALIMENTOS

B	E	T	Y	I	P	J	H	K	H
Q	S	C	A	R	N	E	G	Ñ	O
F	T	U	Y	X	D	E	R	J	R
A	V	E	R	D	U	R	A	S	T
C	A	T	R	A	Ñ	D	H	Z	A
F	R	U	T	A	S	F	R	O	L
R	O	R	L	E	C	H	E	C	I
A	M	H	U	V	O	S	O	K	Z
N	A	M	S	O	R	O	Q	U	A
H	P	E	S	C	A	D	O	D	S

CARNE

HORTALIZAS

VERDURAS

HUEVOS

FRUTAS

LECHE

PESCADO

DIA VIERNES

GALLETITAS DE LIMÓN

INGREDIENTES:

- 🍷 250 GR DE HARINA DE TRIGO 0000
 - 🍷 120 GR DE AZUCAR
 - 🍷 100 GR DE MANTECA (O MARGARINA)
 - 🍷 1 HUEVO
 - 🍷 1 CUCHARADA DE JUGO DE LIMÓN
 - 🍷 1 CUCHARADA DE RALLADURA DE LIMÓN
 - 🍷 1 PIZCA DE SAL
 - 🍷 1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR
 - 🍷 1 CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO(OPCIONAL)
 - 🍷 COLORANTE AMARILLO(OPCIONAL)
- VOL, COLADOR, BATIDORA, PAPEL MANTECA, BANDEJA.

PREPARACION

PRECALENTAR EL HORNO A 180° C

1- MEZCLAR LA HARINA, SAL, EL BICARBONATO DE SODIO Y POLVO PARA HORNEAR.

2-CON AYUDA DE LA BATIDORA MEZCLAR BIEN LA MANTECA Y EL AZUCAR

CUANDO ESTE BIEN DISUELTO AGREGAR: HUEVO – RALLADURA DE LIMÓN- JUGO DE LIMÓN COLORANTE AMARILLO. Y SEGUIR MEZCLANDO CON LA BATIDORA.

3. CON UN COLADOR, TAMIZAR LA HARINA SOBRE LA PREPARACION LIQUIDA.

4-CON AYUDA DE UNA CUCHARITA Y LAS MANOS, LE DAMOS FORMA DE PELOTITAS.

5- COLOCAR EN LA BANDEJA CON PAPEL MANTECA

6- COCINAR A 180°C POR 15 MINUTOS. DE JAR ENFRIAR Y SERVIR



DIRECTORA: GIOVANNA MARINO