



PRE TALLER "B": ORIENTACIÓN EN COCINA

TURNO: MAÑANA

GUÍA N° 01

TÍTULO: "A NO OLVIDARNOS"

CONTENIDOS

- RECONOCER LOS UTENSILIOS, MOBILIARIO Y MAQUINARIAS DEL TALLER DE COCINA.
- IDENTIFICAR HIGIENE Y CONDICIONES A TENER EN CUENTA ANTES DE COCINAR.
- DESCRIBIR LOS PASOS PARA EL DESARROLLO DE LA RECETA.

RECORDAR

- ❖ **LAVARSE LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN Y COLOCARSE ALCOHOL EN GEL.**
- ❖ **EVITAR TOCAR CON TUS MANOS LA BOCA, OJOS Y NARIZ.**
- ❖ **EVITAR SALIR DE CASA.**

LAS ACTIVIDADES ENVIADAS A CONTINUACIÓN DEBERÁN RESOLVERSE EN EL CUADERNO CORRESPONDIENTE.

SERÁN CORREGIDAS AL RETOMAR LAS CLASES NORMALES.

ACTIVIDADES:

- 1) BUSCO EN REVISTAS, RECORTO Y PEGO LAS MEDIDAS NECESARIAS DE HIGIENE A TENER EN CUENTA ANTES DE COCINAR
 - LAVARSE LAS MANOS
 - RECOGERSE EL CABELLO
 - COLOCARSE DELANTAL, COFIA Y BARBIJO
 - LIMPIAR EL LUGAR DE TRABAJO MESADA O MESA
 - LAVAR LOS UTENSILIOS ANTES COCINAR

2) REPASAMOS RECETA DE DONAS (CON AYUDA)



- MARCO CON UN CIRCULO LOS INGREDIENTES QUE SE NECESITAN PARA REALIZAR LAS DONAS

GALLETAS



ACELGA



LECHE



HARINA



AZUCAR



ACEITE



HUEVOS



MANTECA



LEVADURA



YERBA



3) ENUMERO LOS PASOS A SEGUIR PARA ELABORAR LA RECETA DE DONAS EN FORMA ORDENADA

- AMASAR
- PREPARAR LA LEVADURA
- MARCAR CON CORTANTES LAS DONAS
- AGREGAR LA LEVADURA, EL AZÚCAR, LA MANTECA Y LA LECHE
- PREPARAR LOS INGREDIENTES
- FREÍR
- COLOCAR EN UN BOL LA HARINA
- DEJAR LEUDAR

4) DIBUJO EN EL LADO IZQUIERDO DE LA HOJA MOBILIARIO Y DEL DERECHO MAQUINARIAS DEL TALLER DE COCINA .

MOBILIARIO	MAQUINARIAS
<p>EJEMPLO</p> 	<p>EJEMPLO</p> 



5) NOMBRA ALGUNAS RECETAS QUE RECUERDES:

.....
.....
.....

- TE ANIMAS A ESCRIBIR ALGUNA DE ELLAS.

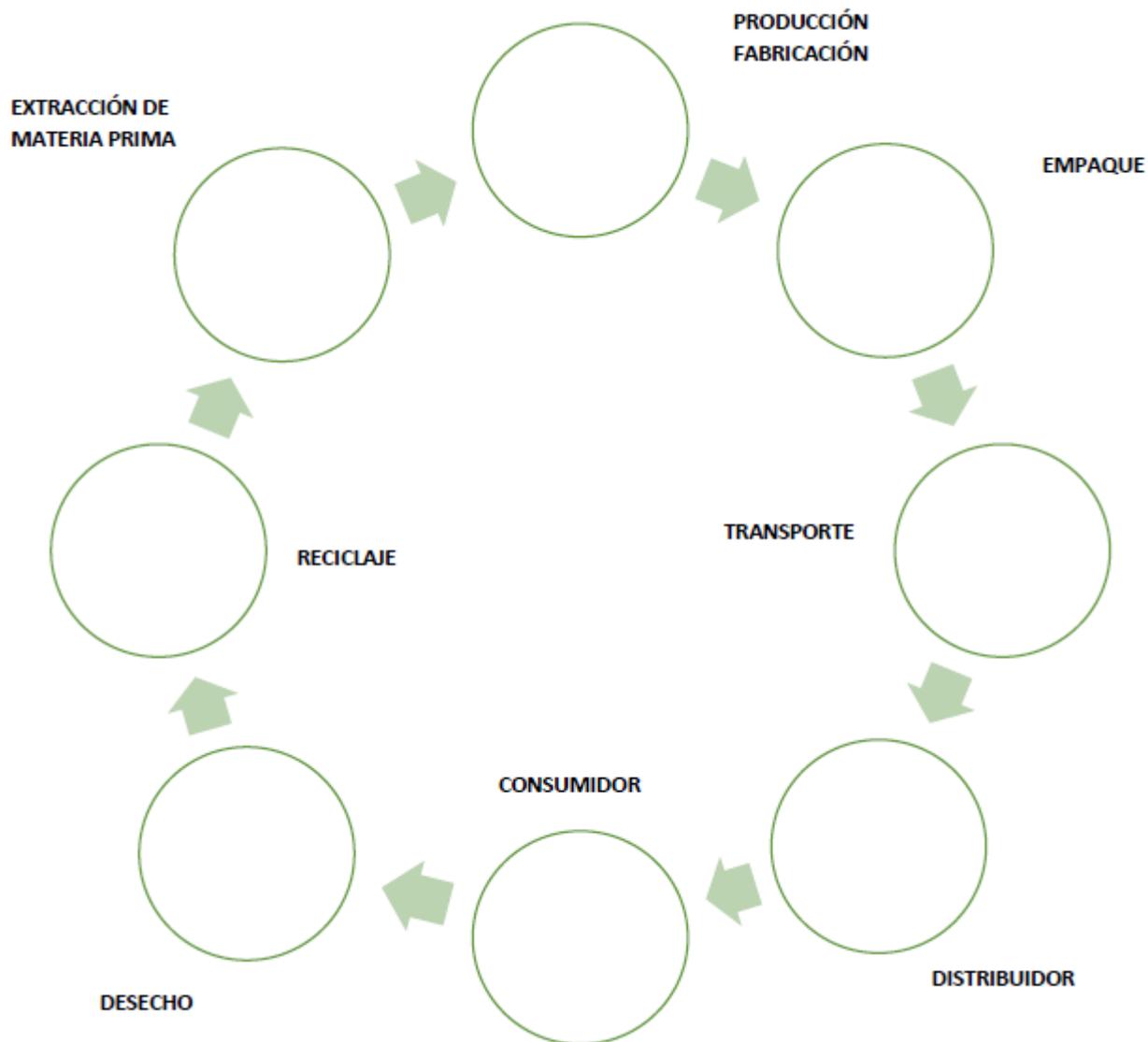
CICLO DE VIDA DE UN PRODUCTO.

LOS PRODUCTOS, COMO LAS PERSONAS, TIENEN CICLO DE VIDA. SON PRODUCIDOS EN LAS FÁBRICAS Y LUEGO TRANSPORTADOS HASTA LOS CONSUMIDORES.

AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL PUEDEN SER DESECHADOS, PERO ES POSIBLE EN MUCHOS CASOS REUTILIZARLOS O RECICLARLOS COMO MATERIA PRIMA PARA ELABORAR LOS PRODUCTOS.

EL CAMINO DE LOS PRODUCTOS

6) RECORTA CADA FIGURA Y COLÓCALA EN EL LUGAR CORRESPONDIENTE.



RECORTABLE



EMPAQUE



PRODUCCION



TRANSPORTE



CONSUMIDOR



DISTRIBUCION



MATERIA PRIMA



RECICLAJE



DESECHO