

ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 16

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

-REPASAMOS RECETA DE PANQUEQUES



ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 16

🍓 MARCAMOS CON UN CÍRCULO LOS INGREDIENTES QUE SE NECESITAN
PARA REALIZAR LOS PANQUEQUES

ACELGA



LECHE



HUEVOS



ACEITE

LEVADURA



AZÚCAR



HARINA



MANTECA



- MARCAMOS CON UNA CRUZ LOS PASOS A SEGUIR, EN FORMA
ORDENADA, PARA ELABORAR LA RECETA DE PANQUEQUES

- INCORPORAR LA LECHE Y LA HARINA
- BATIR LOS HUEVOS CON LA SAL
- BATIR BIEN TODOS LOS INGREDIENTES.
- AGREGAR MÁS HARINA SI ES NECESARIO.
- PREPARAR LOS INGREDIENTES
- ENVASAR
- DEJAR DESCANSAR LA MASA.
- COCINAR EN PANQUEQUERA ELÉCTRICA O PANQUEQUERA TRADICIONAL

**ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE
COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 16**

DÍA JUEVES

-DIBUJAMOS Y PEGAMOS FIGURAS DE MOBILIARIOS, MAQUINARIAS Y
UTENSILIOS UTILIZADOS EN EL TALLER DE COCINA

MOBILIARIOS	MAQUINARIAS	UTENSILIOS
<p data-bbox="225 488 368 517">EJEMPLO</p> 	<p data-bbox="525 488 668 517">EJEMPLO</p> 	<p data-bbox="991 488 1134 517">EJEMPLO</p> 

ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 16

DIA VIERNES

REPASAMOS LA RECETA DE LAS GALLETAS, ANOTAMOS LOS INGREDIENTES QUE SE NECESITAN PARA SU ELABORACIÓN



- OBSERVAMOS LAS FIGURAS, RECORDANDO LOS PASOS DE LA PRODUCCIÓN DE GALLETAS Y LAS ESCRIBIMOS EN EL CUADERNO



DIA MIÉRCOLES

RUTINAS DIARIAS

RECORDAMOS LAS ACTIVIDADES DIARIAS REALIZADAS DURANTE EL AÑO.

REPASAMOS LA LISTA REALIZADA EN EL CUADERNO

IDENTIFICAMOS LAS ACTIVIDADES QUE REALICE EN CASA POR DIA.

Taller de Vocabulario Tareas del Hogar



Poner la lavadora



Tender la ropa



Limpiar la casa



Planchar



Hacer la cama



Pasar la aspiradora



Fregar el suelo



Barrer



Fregar los platos



Cocinar



Limpiar los
cristales

Pasar el plumero
Limpiar el polvo



ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 16

DIA JUEVES

BUSCAMOS EN LA SOPA DE LETRAS LEGUMBRES Y VERDURAS QUE CRECEN DEBAJO DE LA TIERRA

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

- LENTEJAS
- GARBANZOS
- POROTOS
- ALVERJAS
- SOJA
- PAPA
- CAMOTE
- AJO
- CEBOLLA

ESCRIBE LA RECETA COMPLETA DE HAMBURGUESAS DE LENTEJAS

INGREDIENTES



PREPARACION

ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 16

DIA VIERNES

REPASAMOS LA RECETA DE LOS CUPCAKES

ESCRIBIMOS EN EL CUADERNO LOS INGREDIENTES QUE NECESITAMOS PARA REALIZAR LA RECETA DE LOS CUPCAKES



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

MANTECA → 200 GR
→ 100 GR
→ 150 GR

HARINA → 300 GR
→ 280 GR
→ 200 GR

AZÚCAR → 400 GR
→ 500 GR
→ 200 GR

- MARCAMOS 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