

Escuela: EEE Alfredo Fortabat

Docente: Astorga Melanie

Taller: Cocina 3

Turno: Tarde

Área Curricular: Tecnología

Título: "REPASO"

Contenidos:

Habilidades conceptuales:

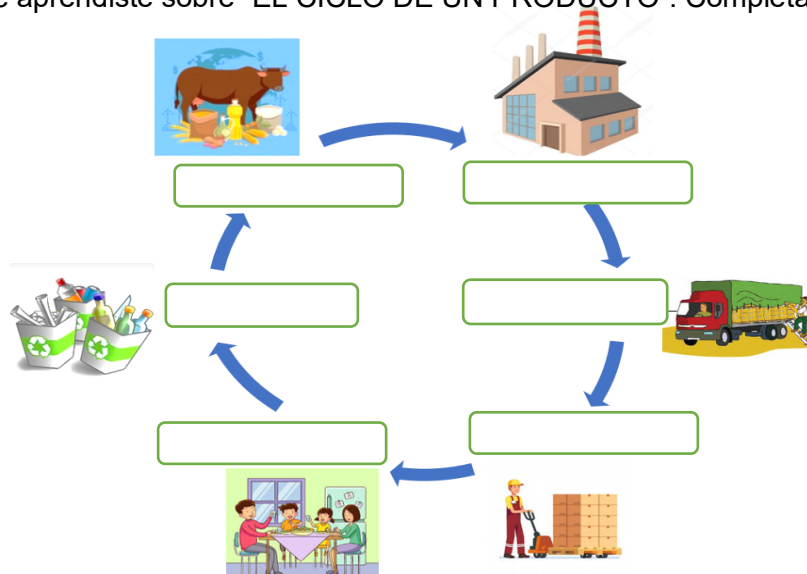
- Lectura de textos sencillos.
- Análisis de las acciones que realizan las personas para ejecutar la fabricación de productos alimenticios: lavar, cortar, moler, extraer, mezclar, batir, revolver entre otros; utilizando herramientas y compararlo con el uso de máquinas accionadas por la energía o combustibles.
- Valoración de las normas de uso de herramientas, máquinas e instrumentos.
- Habilidades para el trabajo:
 - Reconocer utensilios, maquinarias de repostería.
 - Describir los pasos para el desarrollo de la receta.






ACTIVIDADES

Día Miércoles

1. Según lo que aprendiste sobre "EL CICLO DE UN PRODUCTO". Completa el siguiente esquema.



2. Completa la siguiente receta: PASTAFROLA

	 PASTAFROLA	
Ingredientes	
Procedimientos	

Día Jueves

1. Une con flecha cada alimentos con su origen.

- AGUA
- CEREALES
- NARANJA
- SAL
- ZAPALLO
- LECHE
- BANANA
- PESCADO
- HUEVO

ORIGEN ANIMAL

ORIGEN VEGETAL

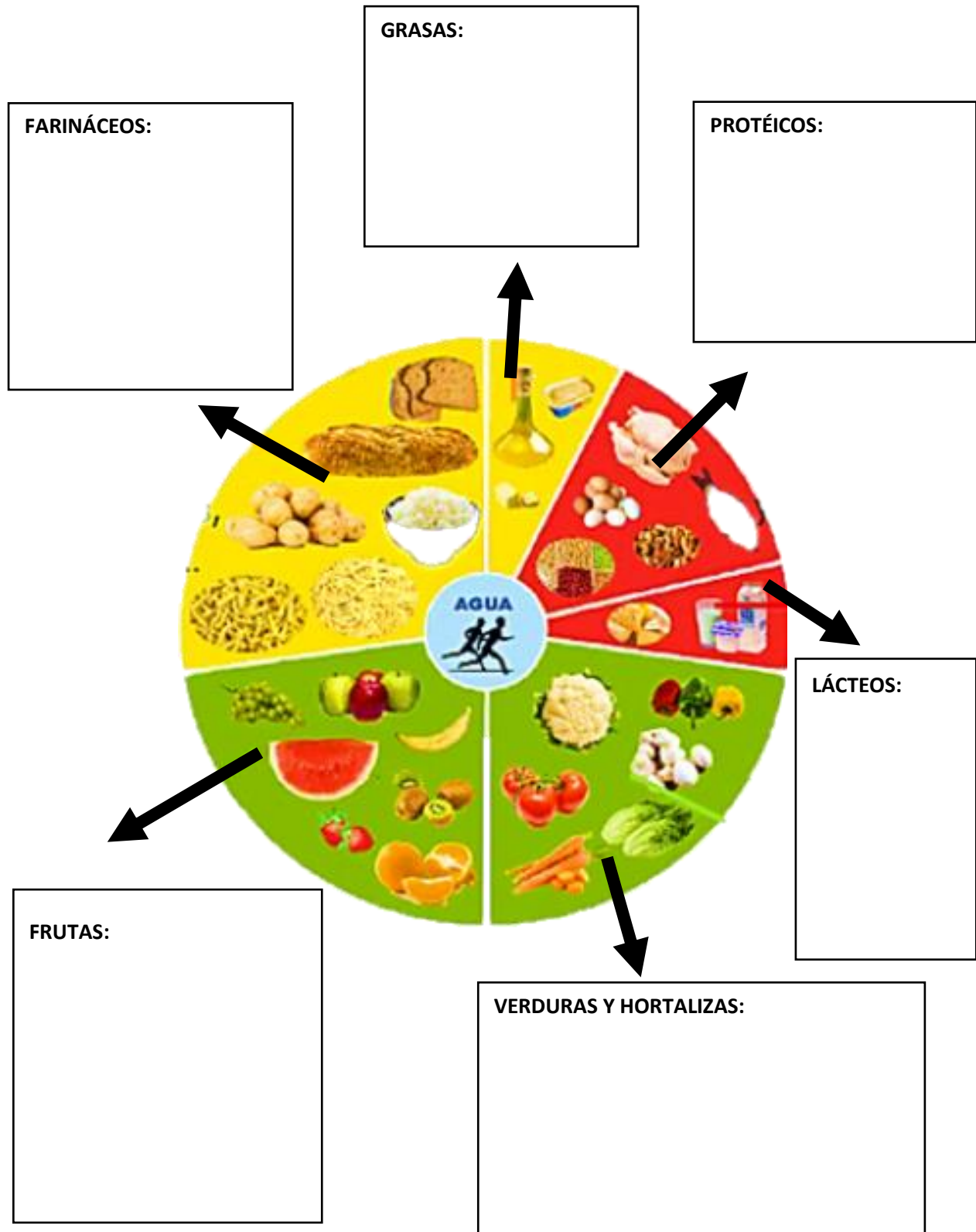
ORIGEN MINERAL

2. Escribe los pasos de la receta : Rosca de pascua.



Día Viernes

1. Completa la siguiente rueda colocando cuatro ejemplos de cada grupo. 🧐



2. Escribe los ingredientes que necesitamos para realizar la receta: CHURROS.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Día Miércoles

1. Marca con una cruz las funciones que cumplen las siguientes alimentos.

A) Cuando quiero hacer deporte, necesito comer alimentos que me aporten energía.



B) Cuando me cuesta ir al baño, necesito comer frutas y verduras que me ayudarán a regularizar mejor mi organismo.



2. Escribe la receta completa : TRUFAS DE CHOCOLATE.



TRUFAS DE CHOCOLATE



Ingredientes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Procedimientos

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Día Jueves

1. Contesta con verdadero o falso los siguientes enunciados.

A. Comer mucho azúcar daña nuestro organismo y provoca que aumentemos de peso.

B. La sal consumida en exceso es sana y no dificulta el trabajo de nuestro corazón y riñón.

C. Toda grasa que comemos y no necesitamos sigue circulando en la sangre y dificulta el funcionamiento del corazón.

2 . Escribe el procedimiento de la receta : GALLETAS PEPAS.

¿Qué utensilios o máquina se utiliza en esta receta?



Día Viernes

1. Lee con atención las siguientes tablas de equivalencia.

AZÚCAR	
Tazas	Gramos
¼ taza	50 gr
1/3 taza	60 gr
½ taza	100 gr
2/3 taza	135 gr
¾ taza	150 gr
1 taza	200 gr

HARINA	
Tazas	Gramos
¼ taza	30 gr
1/3 taza	45 gr
½ taza	60 gr
2/3 taza	90 gr
¾ taza	100 gr
1 taza	125 gr

MANTECA	
Tazas	Gramos
¼ taza	60 gr
1/3 taza	75 gr
½ taza	125 gr
2/3 taza	150 gr
¾ taza	180 gr
1 taza	200 gr

Resuelve los siguientes apartados teniendo en cuenta la tabla de equivalencia.

a) Tengo que hacer un Flan de huevo y necesito 2/3 de taza azúcar. ¿Cuántos gramos son?

.....



b) Para la receta de las galletas de manteca necesito 125 gr de manteca. ¿Cuánto de taza necesito?.....



Directora: Giovanna Marino