

ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 11

ESCUELA EDUCACION ESPECIAL “ALFREDO FORTABAT”

DOCENTE: MINGOLLA CARINA

GRADO: TALLER DE COCINA II

TURNO: TARDE

AREA CURRICULAR: TECNOLOGIA

TÍTULO: ALIMENTOS “POSTRES”



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 INSUMO, 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

LEEMOS EN FAMILIA Y NOS INFORMAMOS.



ESCUELA EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT –TALLER DE COCINA- TECNOLOGIA- GUIA 11

- Que todo el grupo familiar o conviviente permanezca en el domicilio todos los días.
- Mantener 2m. de distancia con otras personas.
- Evitar transitar en la vía pública, salvo para hacer compras imprescindibles.
- No recibir ni hacer visitas.
- Lavar frecuentemente las manos con agua y jabón, acompañado del uso de alcohol en gel.
- Ventilar adecuadamente los ambientes.
- Si vas a toser o estornudar, cubrir la nariz y la boca en el pliegue interno del codo.



Por la seguridad de todas las sanjuaninas y sanjuaninos, retomamos todas las medidas que se aplicaron durante la FASE 1 de cuidados frente al COVID-19.



- No compartir mate, vajilla ni demás objetos de uso personal. Limpiar con agua y detergente después de cada uso.
- Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso frecuente.
- Ante la presencia de síntomas, comunicarse al 107.

Es importante cuidar especialmente a las personas mayores de 60 años, mujeres embarazadas y quienes tengan afecciones crónicas.

En la medida de lo posible, delegar la realización de mandados o compras de medicamentos a personas de confianza o del entorno familiar que no pertenezcan a los grupos de riesgo.



DIA JUEVES

MEDIDA DE PREVENCIÓN DE CORONAVIRUS EN LA ESCUELA.

OBSERVA Y LEE EN FAMILIA LAS MEDIDAS PARA PREVENIR CONTAGIOS Y QUE DEBEMOS CUMPLIR EL DÍA QUE VOLVAMOS A CLASE .








DIA VIERNES

COCINAMOS :

FLAN DE HUEVO

INGREDIENTES

-  9 HUEVOS
-  1 LITRO DE LECHE
-  150 GR DE AZUCAR: PARA EL FLAN
-  200 GR DE AZUCAR: PARA EL CAMELO
-  VAINILLIN

FLANERA O RECIPIENTE PARA METER AL HORNO.

PREPARACIÓN

PRECALENTAR EL HORNO A 180 °C

1- COLOCAR EL AZUCAR EN UNA FLANERA, LLEVARLA A FUEGO HASTA FUNDIR TODO EL AZUCAR, LOGRANDO UN CAMELO DORADO. RETIRAR DEL FUEGO Y DEJAR ENFRIAR Y RESERVAR.

2- APARTE EN UN RECIPIENTE COLOCAR LOS HUEVOS CON EL AZUCAR Y EL VAINILLIN, BATIR ENERGETICAMENTE, AGREGAR LA LECHE Y CONTINUAR BATIENDO.

3- COLOCAR LA PREPARACIÓN EN LA FLANERA. LLEVAR AL HORNO A 180 °C-MODERADO, **COCINAR A BAÑO MARIA.** APROXIMAMENTE 45 MINUTOS. METER UN CUCHILLO Y SI SALE LIMPIO, SACAR Y DEJAR ENFRIAR. LUEGO LLEVARLO A LA HELADERA.

4. OPCIONAL: DECORAR CON DULCE DE LECHE O CREMA CHANTILLY.



DIA MIÉRCOLES

RUTINAS DIARIAS

REALIZAR CON AYUDA UNA LISTA EN EL CUADERNOQUE CONTENGA UNA
RUTINA CON ACTIVIDADES DIARIA.

IDENTIFICO ACTIVIDADES QUE REALIZO EN CASA POR DIA.

¿ QUE ACTIVIDAD NUEVA PUEDO REALIZAR Y AYUDAR EN CASA ¿

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



DIA JUEVES

COCINAMOS UNA RECETA DULCE PARA EL MATE

TARTA DE COCO

INGREDIENTES

MASA:

100 GR DE MANTECA

200 GR DE HARINA COMUN 0000 (000)

1 HUEVO

1 CUCHARADA DE AZUCAR

RELLENO:

400 GR DE DULCE DE LECHE

COBERTURA:

150 GR DE COCO RALLADO

100 GR DE AZUCAR

1 HUEVO

(NUCES) OPCIONAL

POCEDIMIENTOS:

PRECALENTAR HORNO A 180 °C HORNO MEDIO

1- COLOCAR EN UN BOL LA MANTECA POMADA, LA HARINA Y UN HUEVO. MEZCLAR TODO HASTA OBTENER UNA MASA. ESTIRAR Y COLOCAR EN UN MOLDE DE TARTA.

2- HORNEAR LA MASA POR 15 MINUTOS. SACAR DEJAR ENFRIAR.

3-COLOCAR RELLENO DE DULCE DE LECHE.

4- PREPARACION DE COBERTURA, COLOCAR EL COCO, EL AZUCAR Y EL HUEVO MEZCLAR, Y COLOCAR SOBRE LA TARTA.

5- HORNEAR 10 MINUTOS AHASTA DORAR LA COBERTURA.

6- DEJAR ENFRIAR Y SERVIR.



DIA VIERNES

LIMPIEZA DE COCINA



PREPARAR AGUA CON DESENGRASANTE



LIMPIAR LA COCINA CON UN PAÑO BIEN LIMPIO Y HUMEDO
CON EL AGUA PREPARADA CON EL DESENGRASANTE.

DIRECTORA: GIOVANNA MARINO