

CLASE 10 / Cocina



TEMA

Recorremos nuestros aprendizajes.

OBJETIVOS

- ✓ Reconocer nuestros nuevos aprendizajes.
- ✓ Analizar de manera integral todos los conceptos que hemos desarrollado hasta el momento.



DESARROLLO DE LA CLASE

En la clase de hoy, vamos a proponerles trabajar de otro modo al que venimos acostumbradas y acostumbrados; **hoy vamos a unificar temas**, a verlos de manera global para poder hacer una introspección (es decir mirar hacia el interior de nosotros) de los aprendizajes que construimos hasta este momento.

Es por ello, que sólo vamos a enfocarnos en la actividad a realizar y no vamos a seguir avanzando en los contenidos que tenemos planificados. La propuesta para este encuentro es imaginarnos una situación potencial con un grupo de personas que requiere de nuestros saberes para llevar a cabo una receta.

Les sugerimos que antes de pasar a la actividad, leas los tips que les brindamos en el apartado “**RECOMENDACIONES PARA RESOLVER LA ACTIVIDAD**”.



Actividad



Pasemos ahora a la actividad.

Nuestros compañeros del curso de **Mantenimiento de Espacios Verdes** van a realizar un cumple virtual y les piden consejos para realizar las recetas.

Espacios verdes: Buen día chicos necesitamos de su ayuda para realizar un lemon pie, antes de comenzar a hacer la receta, y luego de debatir en nuestro grupo pensamos que lo mejor era recurrir a ustedes para que nos ayuden.

A continuación les dejamos todas **nuestras consultas:**

Espacios verdes: para realizar la receta nos surgen dudas con respecto a las compras. Con respecto a los **huevos** nos encontramos con la siguiente duda:

-algunos compañeros encontraron la venta de huevos en un puesto al sol



-otros encontraron un lugar donde comprar huevos con el sello del **SENSASA**.



1) ¿Dónde es aconsejable comprar y por qué?

***Cocinero:**



2) Espacios Verdes: como vimos este último tiempo debemos limpiar todo cuando llegamos a casa, por eso lo primero que vamos a hacer es lavar los huevos, colocarlos de nuevo en el maple y luego guardarlos hasta el momento de usarlos. ¿Es correcto manipular así este alimento? Si no es así, nos cuentan cómo debemos hacer.

***Cocinero:**



3) Espacios Verdes: ¿qué harina de trigo nos aconsejan comprar para la masa de la tarta?, nos cuentan por qué debemos usar esa.

***Cocinero:**

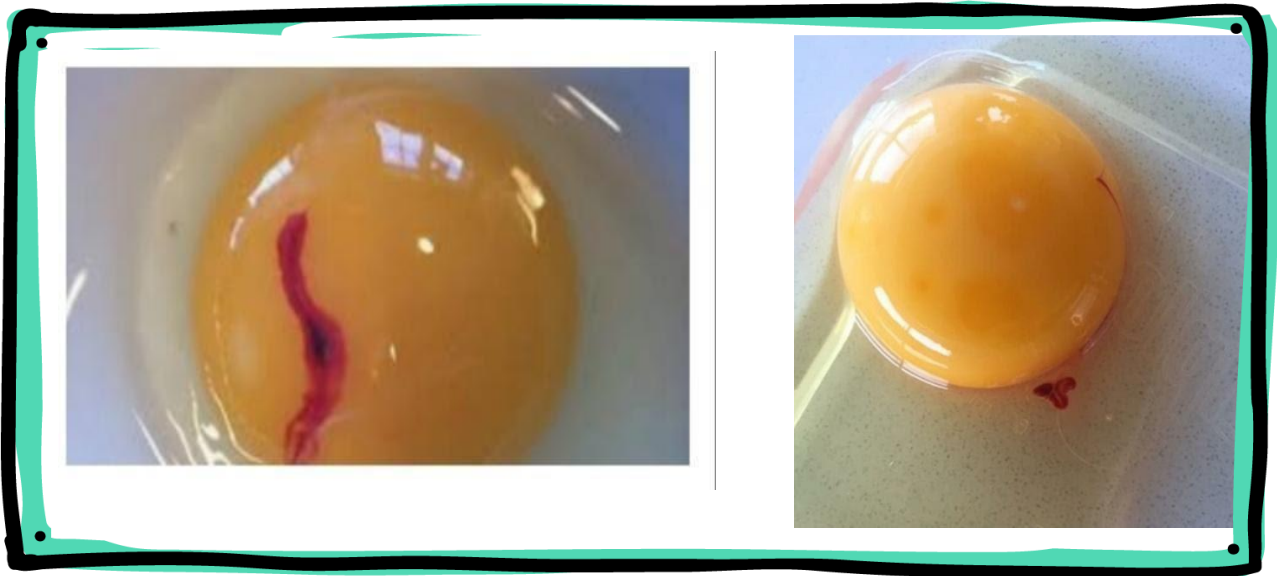


4) Espacios Verdes: queremos que nos salga lo mejor posible y la cocina no es nuestro fuerte, sabemos que hay azúcar común y azúcar impalpable, ¿nos podrían explicar cuál es la diferencia de usar una u otra azúcar?

***Cocinero:**



5) Espacios verdes: bien, ahora que resolvimos todas inquietudes con las compras, vamos a poner manos limpias a la obra. Pesamos todos los ingredientes y al romper los huevos nos encontramos con lo que pueden ver en las siguientes fotos, **¿los podemos usar?**



***Cocinero:**



6) Espacios Verdes: para hacer la masa de la tarta nos sentimos seguros, es muy simple hacerla batimos manteca fría con azúcar, y luego agregamos los huevos. ¿Es ideal que la manteca esté bien fría?

***Cocinero:**



7) **Espacios verdes:** y cuando incorporamos la harina todos nos dicen que no tenemos que amasar, ¿Qué pasa si amasamos?

***Cocinero:**



8) **Espacios Verdes:** en la cocción de la tarta también nos pusimos de acuerdo, sabemos que se cocina en horno muy suave por 40 minutos, ¿estamos en lo correcto?

***Cocinero:**



9) **Espacios Verdes:** pasemos ahora al merengue. Por lo que averiguamos aconsejan hacer el merengue italiano pero no sabemos por qué, nos cuentan.

***Cocinero:**



10) **Espacios Verdes:** para hacer el merengue, las cantidades que vamos a usar son 1 taza de claras y 1 taza de azúcar, ¿es correcta esta proporción?

***Cocinero:**



11) **Espacios Verdes:** también averiguamos que para esta preparación tenemos que hacer un almíbar a 118°C, ¿qué colocamos primero el agua o el azúcar? Podrían contarnos algún secreto de lo que no tenemos que hacer así nos aseguramos el éxito.

***Cocinero:**



12) **Espacios Verdes:** no tenemos termómetro para medir la temperatura del almíbar, ¿cómo nos damos cuenta que llegamos a 118°C?

***Cocinero:**

Espacios Verdes: ¡¡¡muchas gracias compañeros por su ayuda!!!



Recomendaciones para la resolución de la actividad

- ✓ Antes de responder el cuestionario, repasa todos tus apuntes y si hace falta volvé a mirar las fichas.
- ✓ Acordate de los intercambios con la profe en el grupo de WhatsApp, siempre ayudan para despejar dudas y afirmarnos en nuestros conocimientos.
- ✓ En el cuestionario, todas las respuestas son obligatorias, así que lo que puedes hacer cuando no recuerdes algo es buscar los apuntes de clase, y si eso tampoco funciona simplemente puedes responder "no lo recuerdo/ comprendo".



CIERRE DE LA CLASE

En el encuentro de hoy lo que buscamos es que puedan repasar todos los temas, los piensen de forma integral y sigan afianzando los contenidos para seguir construyendo aprendizajes de calidad que nos permitan seguir avanzando para ser excelentes cocineros/as el día de mañana.

Acordate que esta ficha, y todas las que venimos trabajando en el curso, puedes encontrarlas en la página de la Universidad. Navegar en el sitio y descargar los materiales es gratuito: no te consume datos.

<https://unlp.edu.ar/oficios/fichas-educativas-17882>



AUTOEVALUACIÓN

Como adelantamos en la **clase 1**, cada material va a tener un apartado de autoevaluación sobre lo que nos pareció cada clase y sobre cómo resolvimos las actividades. Nos interesan sus respuestas **para mejorar cada clase** y para que ustedes puedan hacer un repaso de lo aprendido antes de pasar a la siguiente clase.

Por esta razón, les pedimos que hagan **click en el siguiente link** donde encontrarán un cuadro similar al de **la clase 1**. Allí podrán marcar las opciones que les parezcan.

<https://forms.gle/una5mzwyXSExMBq2>

AUTOEVALUCIÓN DE LA CLASE			
ACERCA DE LA CLASE	SÍ	NO	¿POR QUÉ?
¿Tuviste dificultades para acceder al material? (por el celular o por otros medios)			
¿Tuviste dificultades para leer el material escrito?			
¿Crees que hay relación entre el tema de la clase y la actividad propuesta?			
Otras observaciones que quieras realizar.			
ACERCA DE LAS ACTIVIDADES	SÍ	NO	¿POR QUÉ?
¿Te resultó complicado realizar la actividad?			
¿Tuviste dificultades para enviar tu actividad por WhatsApp?			
¿Te diste un espacio para revisar lo realizado antes de entregar?			
Otras observaciones que quieras realizar.			

¡Nos vemos en una semana! Hasta la próxima clase