



Educación Pre-básica y Básica - R.B.D.: 14.507-6
Profesora: Cecilia A. Moraga Labra

**Guía de trabajo
Semana 19
Historia - Orientación
Semana de apoyo Socio-emocional
Tercero Básico
"Cocina en familia"**

OBJETIVO APRENDIZAJE	Incentivar el desarrollo de actividades positivas para compartir en familia.
-----------------------------	--

Instrucciones:

- Pide a un adulto integrante de tu familia que te ayude en esta tarea.
- Junto a él o ella, sigue la receta para hacer cocadas.
- Primero debes reunir todos los materiales y luego seguir las instrucciones con cuidado.
- Saca fotografías del proceso o graba un video. Luego envíame las fotografías o video a mi correo electrónico profesorascecilia27@gmail.com
- Si quieres cocinar otra cosa para compartir con tu familia a la hora de once, busca en internet recetas simples para realizar.

Ingredientes:

120 gramos de galletas de limón, vino, de agua o de mantequilla.
80 gramos de coco rallado o mostacillas de colores.
200 gramos de manjar (aproximadamente)

Preparación:

1. Poner las galletas en la licuadora y moler, si no tienes licuadora puedes usar una cuchara de palo o un uslero para molerlas. Para eso debes poner las galletas sobre un paño de cocina limpio, doblar el paño para que las galletas queden dentro y luego aplastarlas con la cuchara o el uslero.
2. Cuando ya estén molidas ponles el manjar y revuelve hasta formar una masa homogénea.



3. ¡Ahora comienza la diversión! toma un poco de mezcla con las manos o con una cuchara pequeña, ponlas en tus manos y comienzan hacer bolitas, no importa si la forma no es muy redonda o perfecta.
4. Tengan un plato a mano para ir dejándolas mientras siguen haciendo más bolitas.
5. Poner el coco rallado en un plato y comenzar a pasar por encima las bolitas para que queden completamente cubiertas con el coco rallado y luego ponerlas en otro plato limpio. Y así de fácil ya están listas las cocadas.
6. También puedes usar mostacillas de colores encima de estas que se usan en pasteles y así hacerlas más divertidas aún.



Una vez que hayas terminado, contesta las siguientes preguntas:

1. ¿Habías cocinado antes? ¿Qué cocinaste?

2. ¿Qué fue lo que más te gustó de esta actividad?

3. ¿Qué fue lo más difícil de esta actividad?
