

GUÍA N° 1 II° SEMESTRE TECNOLOGÍA

NOMBRE:

CURSO:

FECHA:

OBJETIVO DE APRENDIZAJE: Probar y evaluar la calidad de los trabajos, de forma individual o en equipos, aplicando criterios de funcionamiento, técnicos, medioambientales, estéticos y de seguridad, y dialogando sobre sus resultados e ideas de mejoramiento.

OBJETIVO ESPECÍFICO: Recortar o dibujar algunos de los tipos de hornos que existieron en el pasado hasta la actualidad.

Te envío mi correo para que escribas en caso de dudas: profesora.bertamiranda@gmail.com

* Recuerda guardar tus trabajos en una carpeta, ¡NO LOS BOTES!

EVOLUCIÓN DEL HORNO A TRAVÉS DEL TIEMPO

El hombre a medida que pasa el tiempo siempre va incorporando técnicas modernas que facilitan el desarrollo de las tareas de la preparación de alimentos.

Los primeros **hornos** fueron hechos por los egipcios y babilonios. Ellos empezaron a usarlos hace más de 5.000 años. En esencia consistían en una especie de tapa de adobe en forma de campana que, por primera vez, permitía que los alimentos se cocinasen tanto por arriba como por abajo.

Coincidiendo con el que se cree que es el origen de la elaboración del pan sobre el 5.000 – 6.000 a.C. aparecen en Oriente Medio los **primeros hornos** panaderos, consistentes en una especie de vasija acampanada de tierra o adobe dentro de la cual se hacía el fuego para después, aprovechando la conservación de calor que producía el barro introducir las tortas de trigo que darían lugar al pan. Este tipo de horno rudimentario evolucionó hasta los llamados **hornos tandur**, que aún hoy en día se siguen empleando en países como la India o Pakistán.



Instrucciones para la realización de tu trabajo:

- Utiliza tú cuaderno de asignatura para hacer la actividad
 - Dibuja o recorta algunos de los **Tipos de hornos** que han existido hasta la actualidad :
 - Horno a leña
 - Horno de piedra
 - Horno de barro
 - Horno de una cocina
 - Horno empotrado eléctrico
 - Horno microonda
 - Horno solar casero
 - Horno industrial.
- * Elige a lo menos 5 del listado entregado.

Luego responde:

¿Todos los hornos del listado funcionan de igual manera? ¿Por qué?

Nombra los tipos de horno del listado que son amigables con el medioambiente.

¿Según lo que conoces, cuál o cuáles de los tipos de hornos del listado serían más seguros al momento de usarlos? ¿Por qué?

AUTOEVALUACIÓN

¿Qué me resultó más difícil?	
¿Cómo lo pude resolver?	
¿Me gustó la actividad realizada?	